



食品科学科



「学ぶ・つくる・開発する楽しさ！」

食品を「知る」「調べる」「研究する」「開発する」学科です。
私たちが生きていくために必要なこと・・・「食べ物を食べる」ということ

食品科学科では、からだをつくり、維持し、生活の楽しさをもたらす食べ物「食品」に関することを勉強します。1年生では「農業と環境」や「食品製造」で基本的なことを学習し、2年生からは2つのコース（食品技術コース・食品バイオコース）に分かれて、専門的なことを学びます。

食品技術コース



食品を作る仕事に就くことができるよう、食品の加工を通して、より高度な知識・技術（製造機器取扱、開発など）を学びます。調理の科学についても学ぶことができます。（調理師の免許は取得できません）



食品バイオコース



食品を作る技術を学ぶとともに、炭水化物・タンパク質・ビタミンなどの食品成分の知識・分析技術、微生物の性質や培養技術、微生物の働きを利用した食品・バイオテクノロジーについて学びます。



3年間で学ぶ専門科目

1年	2年	3年
食品製造 総合実習 農業と環境 (農林高校ですもの。 栽培も勉強します)	微生物利用 調理科学 食品化学 微生物利用 食品製造 総合実習	課題研究 農産加工専攻 畜産加工専攻 課題研究 食品化学専攻 応用微生物専攻 食品製造

卒業後の進路 ★国公立大学に3年連続合格★

☆主な進学先☆

琉球大学
沖縄国際大学
東京農業大学
美作大学
九州共立大学
北部看護学校
琉球調理師専修学校
辻製菓専門学校
育成調理師専門学校

☆主な就職先☆

(株)かりゆし
(株)メイクマン
(株)奥原商事(デポアイランド)
(株)カヌチャベイリゾート
(株)エビス食品(お菓子のエビス)
(株)ムサシノミート
(株)福助
(株)若竹大寿会

どのコースに進んでも、
3年間食品製造の
実習を行います。
楽しいよ♪

