

食品科学科 これどーなの？Q & Aコーナー

Q 1 食品科学科って何を学ぶの??

A. 「知る・作る・開発の楽しさ!」をテーマに、からだをつくり、維持し、生活の楽しさをもたらす「食品」に関することを学びます。

Q 2 1年生は、具体的にどんなことするの??

A. 農業や食品に関するの基本的なことを学びます。



農業と環境

畑で大根やニンジンなどさまざまな野菜を管理し育てます



農業と環境

バターロールや絞り出しクッキーなどを製造します

Q 3 2年生では、何を学ぶの??

A. 2つの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、食品加工を通して、より高度な知識・技術を学びます。



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・たんぱく質・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、微生物を利用した食品について学びます。

Q 4 3年生では、加工実習以外の活動あるの??

A. 課題研究の他に、進路決定を行います

課題研究

2年間学んできたことの集大成として、自分達でテーマを決め、加工・実験を行いその結果を発表する授業です。

進路決定

人生の選択肢でもある、高校生の進路決定。自分の目標に向けて、進学・就職に関する活動を行います。

Q 5 卒業後の主な進学・就職先は??

A. 国立大学に7年連続合格の実績もあります

主な進学先

- 琉球大学
- 名桜大学
- 沖縄国際大学
- 福岡大学
- 東京農業大学
- 美作大学
- 南九州大学
- 九州共立大学
- 北部看護学校
- 辻製菓専門学校
- 琉球調理師専修学校
- 育成調理師専門学校
- 平岡栄養士専門学校

主な就職先

- (株)かりゆし
- (株)エビス食品
- (株)福助
- (株)ムサシノミート
- (株)カヌチャベイリゾート
- ロイヤルホールディングス(株)
- (株)メイクマン
- (株)奥原商事
- 勝山病院

Q 6 進学率・就職率は??

A. 昨年度の進路決定率は、**97.3%**です。

※一昨年は100%

進学(県内)			進学(県外)			就職	
大学	短大	専門	大学	短大	専門	県内	県外
2	0	15	5	0	9	2	3
96.9%						100%	

Q 7 授業以外での活動はなにがあるの??

A. 商品開発などを行い、実際に販売を行ったりします。また新聞にも取り上げられ、今後の進路活動に活かす先輩方も多くいます。

沖縄タイムス
OKINAWA TIMES

2016年(平成30年)5月8日

沖縄県の北部農林高校(喜屋武勝校長)の生徒がアグー豚のラードを使ったクッキーに紅芋ペーストを挟んだお菓子「沖縄 ギョット いもものサンド」を開発した。日南物産が商品化し、27日から名護市のナゴバイナッブルパークで販売する。軽い食感が特長で、生徒たちは「夏休みも休まず取り組んだ。多くの方に食べてほしい」と話している。



沖縄タイムス
OKINAWA TIMES

2014年1月11日 07:10 アグーからちんすこう 北部農林高生開発

北部農林高校の生徒がアグーのラードを使ったちんすこう「さんそこう」を開発し、新垣菓子店(那覇市、新垣淑克社長)が25日から発売する。なめらかな口当たりを生む不飽和脂肪酸やうま味成分のアミノ酸が一般の豚と比べて高いのが特長で、サクッとした食感が楽しめる。高級感のある観光土産品として、新垣菓子店の各店舗で販売。売り上げの一部はNPO法人MESHサポートに寄付する。

