



# 中農だより 中部農林高等学校 学科紹介特集号

## 食品科学科 笑顔よし！やる気よし！元気よし！We are 食科

### 食品科学科の特色

- ・ 地域素材を活用した加工品の開発や普及活動を実践的に学びます。
- ・ 菓子製造などの反復実習により加工技術を確実に習得します。
- ・ 調理の実習講師として県内有名ホテルのシエフを招き、プロの指導によりホテル料理を実践的に学習します。

### 食品科学科で取得できる主な資格

- ・ 二級ボイラー技士
- ・ サービス接遇
- ・ HACCP基本技能
- ・ 料理検定
- ・ 食品分析上級検定
- ・ 食の検定
- ・ 秘書検定
- ・ 初級バイオ技術者
- ・ 菓子検定
- ・ 食品衛生責任者

### 食品科学科の進路状況 (令和四年度)

- ☆大学関係
- ・ 沖縄国際大学
  - ・ 南九州大学
  - ・ 沖縄大学
  - ・ 放送大学
- ☆専門学校関係
- ・ 大阪辻製菓
  - ・ 大阪総合デザイン
  - ・ 福岡キャリアナリ
  - ・ 沖縄中央学園
  - ・ 中部美容
  - ・ 琉球調理師
  - ・ 福岡ハリウッドワールド
  - ・ インターナショナルデザインアカデミー
  - ・ 沖縄職業能力開発大学校
- ☆就職関係
- ・ 株式会社サンエー
  - ・ 株式会社オンデーズ
  - ・ 太平洋ゴルフサービス
  - ・ 銀座コージーコーナー
  - ・ 沖縄ヤマト運輸
  - ・ 株式会社ぐしけん

### 食品科学科の授業風景

一学年

「農業と環境」で野菜の栽培やブロイラーの飼育を行い、加工販売します。「食品製造」ではパンやクッキーの基本的技術を学びます。

#### 農業と環境



二学年・三学年

食品加工コースでは、食品製造及び微生物利用や食品化学をとおして、食品開発の視点を養い、食品関連産業の担い手を育成します。



食品調理コースでは、ホテルのプロのシエフを講師として招き、食品調理及び基礎実習から実践的な知識と技術の習得を図ります。



### 食品科学科の主な行事



4月(学科オリエンテーション)



8月(体験入学)



11月(研修旅行)



1月(餅つき大会)



7月(インターンシップ)



9月(知的財産教育)



12月(ケーキデコレーション)



2月(地域産業視察)