

「本気」の食品



食品加工コース
発酵・醸造食品コース

1. 教育目標

広く食品業界の実態を理解し、**食品加工、発酵・醸造**に関する専門的な知識と技術を習得させ、郷土の食生活の向上に努めるとともに、製造から品質管理、流通に関する学習を通し**食品関連産業に従事できる人材を育成**する。

2. 食品加工科で学ぶ主な科目 (下記の6つ以外にも情報処理や食品流通等も学んでいます)

- ① **農業と環境(1年)** ② **食品製造(1年・食品加工コース)** ③ **食品化学(1年・2年・発酵コース)**

農場で野菜、草花栽培等を学ぶ

製菓・製パン、飲料、肉加工製造を学ぶ

食品の栄養や分析実験を学ぶ



野菜の栽培

薬の栽培

清涼飲料水製造

プレスハム製造

ケーキコレクション実習

食塩の定量実

ビタミンC測定実

④ 微生物利用(発酵コース)

微生物の基礎と実験技術を学ぶ

⑤ 発酵・醸造食品(発酵コース)

発酵・醸造食品の製造技術を学ぶ

⑥ 課題研究(3年)

研究活動や商品開発を学ぶ



天然酵母培

微生物培養実

ワイン製造

みそ製造

アルコール蒸留実験

花酵母パンの研究

産・官・学連携で
誕生した商品

3. 1年間の主な学科行事や授業風景 (研修旅行/工場見学・USJ・清水寺等)

4. 過去3年間の主な就職・進学先(進路決定率100%を目指している学科です)

	就 職	専 門 学 校	大 学
県 内	ホテル日航那覇グランドキャッスル	琉球調理師専修学校	琉球大学 農学部
	サザンビーチホテル&リゾート	沖縄調理師専門学校	沖縄大学
	株式会社 ココスアイランドオキナワ	沖縄職業能力開発大学校(ポリテクカレッジ)	沖縄キリスト教短期大学
	ANAクラウンプラザホテル沖縄ハーバービュー	パシフィックテクノカレッジ学院	東京農業大学宮古亜熱帯農場
	沖縄鶏卵販売株式会社	ビューティモード カレッジ	農業大学校
県 外	株式会社 暁神グランドホテル天心	日本工学院八王子専門学校	東京農業大学
	株式会社 東京ドームホテル	神戸国際調理製菓専門学校	南九州大学
	おおさか料理 浅井東迎	大分県歯科技術専門学校	別府溝部学園短期大学
	株式会社 トミックス	日本工学院八王子専門学校	中国学園大学
	株式会社 熱烈フードサービス	東京スイーツ&カフェ専門学校	神奈川工科大学

(主なものを順不同で掲載してあります)