

「本気」の食品をめざす！
製造、品質管理、流通の実践！

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します。

食品加工科

食品加工コース / 発酵・醸造食品コース



食品加工コース

製菓と農畜産物加工の基礎、及び地域特産物の付加価値を高める方法に関する学習を通して、実践的な知識や技術を習得させ、関連産業に従事できる人材を育成します。

発酵・醸造食品コース

微生物を活用した発酵・醸造食品の製造を通し、食品の物理的・化学的変化についての専門的な知識と加工技術を習得させ、食品関連産業に従事できる人材を育成します。

program

取得可能な資格・検定	HACCP(ハサップ)/食品分析上級技術検定/日本農業技術検定2・3級/危険物取扱者/ボイラー取扱技能講習/食品衛生責任者など
専門科目	農業と環境、食品製造、食品化学、食品微生物、食品流通、発酵・醸造食品、課題研究など
進学 就職(業種)	琉球大学/東京農業大学/国公立大学/私立大学/他調理師専修学校など 農林水産業/鉱業/建設業/製造業/卸売・小売・飲食業/サービス業

食品加工と郷土の食生活向上について学ぶ

