

食品科学系列

GUIDE



1 食品科学系列の学習内容

食品の基礎から製造・管理・流通について学び食品のエキスパートを養成します。

-1年生-
2時間の実習があります

水産海洋基礎

-2年生-

4時間の実習が
あります

食品製造
食品管理
海洋情報技術
水産流通
食品技能検定
総合実習

-3年生-

課題研究や6時間の
実習があります

食品製造
食品管理
課題研究
食品技能検定
総合実習

- ①1年生は水産海洋基礎を勉強します。
- ②2年生は総合実習や食品技能検定の1類、HACCP検定を取得します。
- ③3年生は食品技能検定の2類・3類を取得します。
缶詰作りや 沖水祭、産業教育フェア、花と食のフェスティバルで販売する製品を主に作っています。



缶詰実習



沖水祭

2 各種資格検定に挑戦できます！

水産食品技能検定1類～3類

HACCP検定

食品衛生責任者

ボイラー技士

危険物取扱責任者

ワープロ検定

電卓検定

↑などの検定を取得することも可能です。

3 食品系列の主な実習製品

- ・パン
- ・マグロの解体・缶詰製造
- ・ひじきの佃煮
- ・モスク肉まん
- ・スコーン
- ・デコレーションケーキ
- ・かまぼこ
- ・握り寿司



販売価格(前年度参考)

マグロの缶詰め(ブロック)	200円
(フレーク)	100円
ひじきの佃煮	150円
パン	50円
モスク肉まん	100円
マグロカツカレー	300円
かまぼこ	150円

4 マグロの缶詰の製造工程

マグロの水揚げ→解体→蒸煮→クリーニング→切断
→秤量→肉詰め→プレス→注油→加塩→真空巻き
締め→殺菌→冷却→検査→ラベル貼り



☆完成した缶詰は、沖水祭や産業教育フェア
などで販売します！！

5 卒業後の進路

—進学—

沖縄大学、名桜大学、鈴鹿国際大学、沖縄調理師
専門学校、琉球調理師専門学校など

—就職—

★県内

(有)糸満カマボコ、(株)サン食品、(株)かいゆし
(株)上原ミート、(株)第一パン、(株)ホクガン
(株)ミヤギパッケージなど

★県外

日本水産(株)、(株)伊勢志摩ロイヤルホテル
(株)熱烈フードサービス、(株)吉川運輸など

★食は人間にとって必要不可欠なもの。
だから食品業界は不況にも強い！！

3年生からの一言

☆食品科学系列は、マグロ解体やパン
製造といった本格的な実習をおこなひ
ます。特にマグロ解体は、めったにで
きないのでいい経験になると思います。
将来、食品関係の仕事にも就きやす
くなるのでおすすめです。(金城)

☆この系列は先生も面白くてとても楽
しいです。教えるときはしっかり理解
するまで教えてください。こんなにビ
シッとした系列はここしかありませ
ん！(桃原)

☆食品の製造、管理、流通を学び実習
ではマグロ解体実習や缶詰実習など
をしています。また、自分たちでカレ
ーや寿司を作ってみんなで食べたりし
ます。(新垣)

☆専門的な知識と技術を取得できる系
列です。先生方は皆面白く、私たち
のことをしっかりと考えてくれます。調
理や加工などに興味がある、または資
格がほしい方は是非食品系列へ。
(伊禮)

食品系列生徒在籍 (H25)

	男子	女子	計
1年	18名	9名	27名
2年	16名	13名	29名
3年	22名	5名	27名



沖縄水産高等学校



《交通》バス32・89番『糸満入口』バス停より徒歩5分

〒901-0305 沖縄県糸満市西崎1丁目1番地1号

電話 994-3483

FAX 992-5920