

フードプロデュース科

1. 学科の目標

食肉の生産及び畜加工に関する基礎・基本的な知識と技術を総合的に習得させ、創造的・実践的な能力と態度を育てる。さらに地域産業に貢献できるとともに、生命を思いやる人間性を養う。

2. コース名称と目標

食肉生産コース

食肉生産に関する基礎・基本的な知識と技術を総合的に習得させ、創造的・実践的な能力と態度を育てる。さらに地域産業に貢献できるとともに、生命を思いやる人間性を育成する。

畜加工コース

畜加工に関する基礎・基本的な知識と技術を総合的に習得させ、創造的・実践的な能力と態度を育てる。さらに地域産業に貢献できるとともに、生命を思いやる人間性を育成する。

3. 専門科目について

1年生 **農業と環境**…農業科目の各分野（栽培・飼育・環境・草花）の基礎的学習。
総合実習・農業実習…各分野に関する体験的な学習を通して知識と技術を習得。



2年生からより専門的な学習をするためにコースに分かれます

学科共通科目

中国語基礎…八重山の地域性を活かした進路に対応するため、中国語の基礎を学習。

農業経営…農業経営の設計と管理について学習。（A T系生徒）

職業と技術…学科に関連する資格取得などの学習。（A T系生徒）

情報デザイン…HP作成やネット販売についての学習。（A T系生徒）

技術実践…実践的な学習を通して、加工や生産に関する技術を学習。（A T系生徒）

食肉生産コース

畜産…家畜の飼育・生産について学習。

畜加工コース

食品製造…食品の製造について学習。

4. 卒業後の進路

進学	① 県内	・琉球大学 ・沖縄国際大学 ・沖縄県立農業大学校 ・ペットワールド専門学校・沖縄調理専門学校
	② 県外	・東京農業大学 ・南九州大学 ・中国四国酪農大学校 ・宮崎大学畜産別科 ・鯉淵学園農業栄養専門学校 ・全国食肉学校 ・神戸女子大学 ・広島酔心製菓調理専門学校 ・鈴鹿医療福祉大学 ・日本指圧専門学校
就職	① 県内	・JA ・八重山観光フェリー ・内田食品 ・八重山殖産 ・八重山食肉センター ・大川牧場 ・まえさと茶寿苑
	② 県外	・馬喰一代飛騨牛専門店 ・パークハイアットホテル（調理）

5. 取得可能な資格

情報デザイン検定	危険物取扱者
ボイラー取扱技能講習	アーク・ガス溶接特別講習
家畜審査上級技能検定	日本農業技術検定（2・3級）
食品衛生責任者講習	

6. 学科行事

4月：草刈り大会、5月：2年宿泊実習（牧場実習）、6月：八重農市、7月：八重農市・2年生インターンシップ、9月：3年宿泊実習（牧場実習）、11月：八重農市、課題研究中間発表、12月：即売会・獣魂祭、1月：課題研究発表会（3年）・台湾研修旅行（2年）、2月：八重農市

◎学科施設紹介



堆肥舎



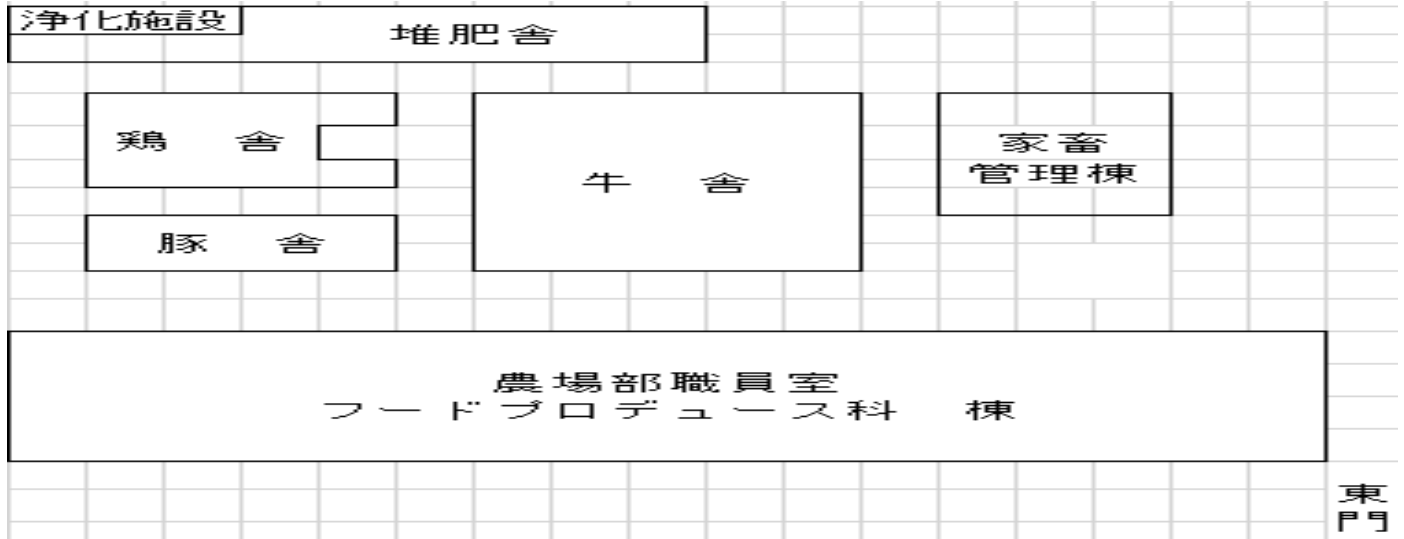
鶏舎



豚舎



牛舎



◎実習風景



加工実習室



冷凍庫



解体実習室



宇志原農場（採草地）



嵩田牧場



◎加工実習で生産される商品

