



# 八重農だより

～八重農の情報がいっぱい!!!～

第 10号

2022. 4. 27

発行：八重山農林高校  
フードプロデュース科

## 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学科！

# ～フードプロデュース科～ 学科紹介

フードプロデュース科の紹介

フードプロデュース科は、2年次から『食肉生産コース』と『畜加工コース』に分かれ、専門的な分野を学習します。食肉生産コースでは牛・豚・鶏などの飼育や生産について知識を学びます。また、技術実践という科目では実践的な学習を通して家畜の生産に関する技術を学びます。畜加工コースでは、畜加工における実践的な学習を通して加工や製造の技術を学びます。食品製造という科目では、畜産物の加工や食品衛生についての知識と技術を学びます。学科の生徒たちは、1年次にある学科の授業を通して、各コースを自身で選択し目標を持って頑張っています。

進路指導も生徒1人ひとりに学科担当教諭が付き、担任と連携を取りながら、進路相談・就職相談をはじめ、各書類の書き方や小論文指導などを行い生徒が希望する進路に進めるよう取り組んでいます。昨年度は、大学進学3名（琉大1名、冲国大1名、県外大学1名）・専門学校進学4名（県内3名、県外1名）、県内外農業大学校進学4名、就職5名と進路が決定し進路決定100%で送り出すことができました。



## ～学科の学習活動の様子～



★ 豚解体&ハム製造実習 ★ 牧場管理&家畜飼養管理実習 ★ 民間活力講座実習 ★ 畜産物加工実習 ★



## 令和4年度フードプロデュース科 学科職員紹介

(左上から)  
渡久山 玄介 石川 清隆 諸喜田 弥希 大盛 匠  
(左下から)  
石垣 ちはる 東内原 聖子 山田 悟 多宇 正登

今年度宜しくお願いします！



～ここで学べない技術(こと)がある～

