

◆各科紹介コーナー

今回は 水産食品科

水産食品科の先生

はい、よろしくお願いします。
水産食品科は、主に食品に関する『製造』『管理』『流通』を勉強する学科です。

「缶詰製造」はもちろん「調理や加工」「商品開発」「PCによる情報処理」など様々な実習をやっています。



はい。
その他にも「PCによるラベル作成」を行ったり、販売活動もしますよ。



水産デーやイオン下田店、鮫浜祭りなどに参加させていただき、販売・PR活動など積極的に活動しています。
製造から販売までの流れを学ぶことができるのは魅力的だと思います。



地元の企業はもちろん、大手の食品会社への就職、大学や短大、専門学校にも多く進学していますよ。

とにかく食品（調理・加工・品質管理・販売）に興味があれば、水産食品科が求める生徒像にピッタリだと思います。

ありがとうございました。
鯖男くんも残りの学校生活ガンバって！



中学3年 鯖男くん

今回は水産食品科の先生に教えていただきます。よろしくお願いします。
さっそくですが、水産食品科は何を学ぶ学科ですか？

実習ではどのようなことをするのですか？

へえ～缶詰づくりだけではないんですね。パソコンも使うんですか？



販売もするんですか？



すごく楽しそうですね！

卒業後の進路はどんな感じですか？

食品関係だけにこだわらなくていいんですね。

そうなんですね。
安心しました。
ありがとうございました。

