

水産食品科



水産食品科では、食品の安心安全な製造、管理、流通を支える、食のスペシャリストの育成を目標としています！

海洋科学高校だからできる！ 水産食品の学び

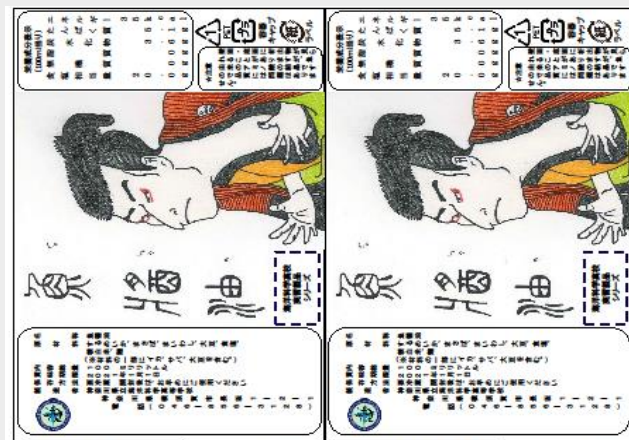
商品の流通や販売について

どのようにして生産者から消費者のもとへ水産物が渡っているのか、その仕組みや方法などを勉強していきます。実際に製造した商品を、校内や校外で販売するチャンスも！



食品に含まれる栄養について

原材料や製品に含まれる成分を計算し、商品のラベルなどを作成していきます。ラベルのデザインには、生徒の創意工夫もみられます！



船の中での調理について

将来、船舶での調理の仕事への就職を目指す生徒向けに、新しく設置された内容です。実習船・湘南丸を活用した実習により、船舶調理士として必要な知識と技術を身につけます！



水産食品科 自慢の授業！



水産食品科では、幅広い分野の料理の作り方を学ぶことができます。3年生になると、さつま揚げ作りにも挑戦します。30年変わらない味を守っています。

水産食品科 自慢の設備！



缶詰巻締機(右)と金属探知機(左)

缶詰巻締機は、缶詰のフタを閉める時に使用する機械、金属探知機は、商品となる実習製品への異物混入を防ぐために使用する機械です。

HACCP認定取得を目指して最新機器を導入中です！

水産食品科で缶詰作りに挑戦！



相模湾で獲れた魚を！



とうとう商品に…

みんなで力を合わせて



缶を閉めて完成！



目指すべき資格取得

校内受験	食品技能検定、HACCP 基本技能検定
自主受験	販売士

目指すべき進路実現

進学	国際フード製菓専門学校、佐伯栄養専門学校、県立産業技術短期大学校など
就職	(株) 崎陽軒、(株) シュクレイ、(株) 鎌倉ハムなど

水産食品科からの一言

包丁をきちんと使えるか不安、魚を捌けるか不安な方も、海洋科学高校の食品科では、調理の基礎から指導しています！

「食べるのが好き！」「作るのが好き！」そんな気持ちが少しでもある方は、水産食品科で調理技術を身につけてみませんか？ぜひ私たちと一緒に楽しい学校生活を送りましょう！