F 食品流通科 FOOD

健康志向の高まりとともに、栄養面や安全性など「食」の重要性が増しています。また、農作物の生産・食品の製造から、加工、流通、販売までを一手に行う新しい産業の形も注目されています。そのような新しい食のスペシャリストを目指します。

VOICE

食品流通科は、農産物の栽培から加工・流通までの基本的な知識・技術の習得と安心・安全な食品の製造と開発に寄与できる人材の育成を目指します。製造実習ではパンやジャムなどの製造を通して、その食品の特徴や製造方法などをより深く学んでいます。植物の栽培ではトウモロコシの栽培を学習をしています。資格取得も充実しており、危険物取扱者や食品衛生管理者など多くの資格を取得できます。１年生の初めには危険物取扱者丙種の受験にクラス全員でチャレンジしました。将来の進路選択に役立つ多くのことが学べる学科です。みなさん一緒に食品流通科で学びましょう！

食品流通科１年　井上　　保

教育課程

			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
食品流通科	１年		国語総合			地理Ａ		数学Ⅰ			化学基礎		体育			保健	芸術		コミュニケーション英語Ⅰ		家庭総合		農業と環境			総合実習		食品流通		食品製造			
	食品製造開発コース	２年	国語総合			現代社会		数学Ａ		生物基礎		体育			保健	コミュニケーション英語Ⅰ		家庭総合		総合実習		農業情報処理		課題研究		作物		食品化学		食品製造		H	時間外総合実習
		３年	現代文Ａ			世界史Ａ		現代社会		数学Ⅰ		地学基礎		体育		英語会話		総合実習		課題研究		微生物利用		食品化学				選択科目					
	食の６次産業化コース	２年	国語総合			現代社会		数学Ａ		生物基礎		体育			保健	コミュニケーション英語Ⅰ		家庭総合		総合実習		農業情報処理		課題研究		作物		食品化学		食品流通			
		３年	現代文Ａ			世界史Ａ		現代社会		数学Ⅰ		地学基礎		体育		英語会話		総合実習		課題研究		微生物利用		工芸作物				選択科目				R	

取得できる資格

食品衛生責任者、日本語ワープロ検定、情報処理技能検定、危険物取扱者、小型車両系建設機械運転技能特別教育修了、プレゼンテーション作成検定、漢字検定、英語検定

最近の主な進路

進学　東京農業大学　南九州大学　長崎短期大学　佐賀女子短期大学　東洋食品工業短期大学　佐世保高等技術専門校　佐世保市医師会看護専門学校　唐津看護専門学校　医療福祉専門学校　福岡子ども専門学校　福岡医療秘書福祉専門学校　平岡栄養士専門学校　九州文化学園調理師専修学校　平岡調理製菓専門学校　三川女子調理師学校　福岡外国語専門学校　麻生情報ビジネス専門学校九州観光専門学校　九州デザイナー学院　福岡南美容専門学校　福岡キャリナリー調理専門学校　いさはやコンピュータカレッジ九州観光専門学校