

学びのカタチ

食品流通科では、1年次に農業と食品についての基礎的な専門科目を勉強します。そして、2年次からは自分の興味・関心によって2つのコースのうちのどちらかを選択します。

食品製造開発コース

食品の製造や開発、またそのために必要な栄養の知識を学びます。



酒造工程見学



工業技術センター見学



食品成分分析実験



実習風景



民間講師による洋菓子製造



開発商品の店頭販売

食の6次産業化コース

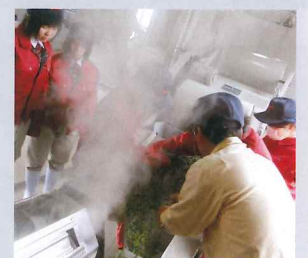
農産物の生産、加工、流通、そして販売までの知識や技術を学びます。



地域イベントへの出店



お茶の収穫



お茶の製造



イチゴジャム製造



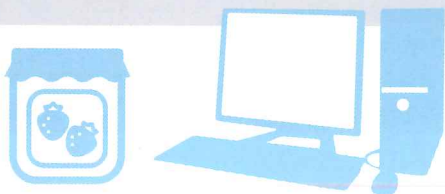
田植え



鶏の解体実習



味噌の製造



就職

(株)松浦養殖 (株)ニッチ アリアケジャパン(株)住商エアバッグシステムズ(株) (株)海帆 (株)串八 山崎製パン(株) 敷島製パン(株) (株)エミネントスラックス 栄食メディックス(株) (株)ホテル南風楼 (株)庄屋フードシステム 長崎部品(株) 医療法人長愛会 菊池病院 (株)雲仙宮崎旅館 世知原温泉(株)公共の宿山暖簾 生月漁業協同組合 (有)さいかい堂 (有)佐世保電子サービス、(株)LEOC九州事務所 (株)エレナ 平戸瀬戸市場協同組合 (株)ファイブフォックス (株)ミラクルあおば自衛隊



食品流通科の学科目標は『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、さらには専門教科の実験・実習を通じて勤労観・職業観を身に付けた産業人を育成する』です。

現代の日本では、多くの人が安心して食品を利用できる環境にあります。食は人の命を支える大切なものです。だからこそ、食を通して学べるものがたくさんあります。食品製造業、栄養士、調理師、飲食業など、将来の進路として食に携わる職業を考えている人は、この学科への進学を検討してみてください。

食品流通科主任 大河内幸代