

フードビジネス科

食品に関する基礎的・基本的な知識と技術、及び社会のニーズに合わせた商品開発や経営について体験的に学び、将来、加工品(商品)を製造し、販売できるスペシャリストを育てます。

求める生徒像

- 「食」に興味がある
- 食品の製造・分析・販売の一連の流れを学びたい
- 食品加工や食品分析の分野で活躍したい
- 新商品開発にチャレンジしたい

専門科目

- ・農業と環境 ・課題研究 ・総合実習 ・農業情報処理
- ・食品製造 ・食品化学 ・微生物利用 ・食品流通
- ・マーケティング ・食品衛生学 ・フードデザイン
- ・ビジネス基礎 ・簿記 ・情報処理

主な資格

- ・サービス・接客検定 ・菓子検定 ・販売士検定
- ・日本語ワープロ検定 ・情報処理技能検定 ・日本農業技術検定
- ・ボイラー取扱技能者 ・文書デザイン検定
- ・危険物取扱者三種/乙種 ・簿記検定

カリキュラム

1学年:芸術は音楽I・美術I・書道Iの選択 ※

コース	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
1学年	国語総合		世界史A	数学I		科学と人間生活		体育	保健	※芸術	C英語I		農業と環境	ビジネス基礎	簿記	情報処理		LHR	総合実習												
2学年	フードサイエンス フードマーケティング	現代文B	現代社会	数学I	化学基礎	体育	保健	C英語II or 英語会話	家庭基礎	総合実習	食品製造	食品化学	食品流通	微生物利用	食品衛生学	総探	LHR	総合実習													
3学年	フードサイエンス フードマーケティング	現代文B	地理A	数学A	生物基礎	体育	C英語II or 政治・経済	フードデザイン	数学II	課題研究	総合実習	食品製造	食品化学	微生物利用	食品衛生学	農業情報処理	食品流通	LHR	総合実習												

コース選択

2学年より個々の興味関心に合わせた学びの選択ができます /



フードサイエンスコース

パン、クッキー、ケーキ、ハム、ソーセージなどの食品の製造を中心に、食品衛生や微生物について学び、食品産業分野で活躍できる人材を育成します。



フードマーケティングコース

食品の流通、マーケティングの基礎を学びます。商品の価格形成や農産物を原料とする加工品の製造に必要な販売促進などの知識の習得だけでなく、販売の実践的な実習も行い、食品流通分野で活躍する人材を育成します。

主な進路先 (令和元年度)

【就職】 長崎キャノン、フランソワ、山崎製パン、伊万里東洋、かねは食品、グリーンファーム、石井食品、サンデリカ、内山産婦人科、シャトー文雅、エステティックTBC など

その他多数の就職実績!

【進学】 佐賀大学、西九州大学、長崎国際大学、九州文化学園、長崎短期大学、東京聖栄大学、佐賀女子短期大学、中村調理製菓専門学校、看護学校 など

その他多数の進学実績!

卒業生の声

大学では食品栄養学を中心に学んでいます。高校での専門教科の基礎学習が大学でも役に立っています。将来は管理栄養士として、食に関わる仕事に就きたいと考えています。



長崎国際大学 健康栄養学科
岩野 美彩さん(令和元年度卒)

フードビジネス科編

伊万里実業高校ならではの 特色ある授業

高校生カフェ



高校生カフェでは地域食材を使った商品の開発から盛りつけ、接客や会計など全て生徒が運営します。

