

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 ・農業と情報
- ・食品製造 ・食品化学 ・食品微生物 ・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 ・料理検定 ・販売士検定
- ・日本語ワープロ検定 ・ビジネス文書実務検定 ・簿記検定
- ・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 ・危険物取扱者丙種/乙種 ・食物調理技術検定
- ・全商珠算・電卓実務検定 ・文章入力スピード認定試験
- ・プログラミング技能検定試験

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		現代の 国語		言語 文化	公共		数学Ⅰ			科学と 人間生活		体育		保健	※芸術		英Ⅰ		食品 製造		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	論理国語	言語 文化	地理総合	数学Ⅰ	化学基礎	体育	保健	英Ⅱ	家庭基礎	総合実習	食品製造	食品化学	食品流通	食品 微生物		農業と 情報		総 探	LHR	総合 実習											
															マーケティング	情報処理																
3 学年	フード サイエンス フード マーケティング	論理国語	歴史総合	数学Ⅱ	生物基礎	体育	英Ⅱ	フードデザイン		課題研究	総合実習	食品製造	食品化学	食品 微生物		食品衛生学		LHR	総合 実習													
								数学Ⅱ						農業と 情報		食品流通																
								フードデザイン						食品流通																		

掲載分は令和6年度入学生の内容です。令和7年度入学生については、今後変更される場合があります。

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を学び、食品流通分野で活躍する人材を育成します。



主な進路先

【就職】 長崎キャノン、フランソワ、山崎製パン、伊万里東洋、城月堂、SUMCO、かねは食品、JAフーズさが、石井食品、サンデリカ、東洋新薬、アリエジャパン、リョーユーパン など **その他多数の就職実績！**

【進学】 佐賀大学、水産大学校、西九州大学、長崎国際大学、長崎短期大学、東海学園大学、東京聖栄大学、佐賀女子短期大学、中村短期大学、平岡調理製菓専門学校、看護学校 など **その他多数の進学実績！**

卒業生の声

私は現在本校フードビジネス科に勤務しています。高校在学中は食品に関する知識や技術を学び、授業だけでなく部活動や農業クラブ活動など、他にはない体験的な学習をさせていただきました。大学では栄養学や商品開発学を専攻し、現在はその専門性を生かして食品製造や食品流通の授業を担当しています。ぜひ、フードビジネス科で夢や目標を実現させてみませんか？



伊万里実業高校 勤務
フードビジネス科 講師
金ヶ江 裕賢さん
(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

幅広い食品ビジネスに対応した実践的カリキュラム



外部講師を招いての製菓実習



時代に即したマーケティング学習



ビジネスマナー実践実習



キャリア学習(工場見学)



在校生の声

食べることが好きで、食に関わることを学んでみたいと思い、フードビジネス科へ進学しました。食品製造などの専門的な実習はもちろん、簿記やパソコンに関する基礎知識を学ぶことができる授業もあり、さまざまな資格取得も目指せます。将来は、高校生活で学んだことや経験を生かせる食品関係の仕事に就くことが目標です。

フードビジネス科1年 合田 悠乃さん(伊万里中学校出身)



01



02



03



04



05



06



07

01 ロールケーキの製造実習。 02 アーモンドタルトの製造。 03 パンの製造実習。 04 ハムやベーコン等の製造実習。 05 スイカやダイコン、白菜の栽培。 06 食品微生物の観察実験。 07 食品中のビタミンC定性実験。