

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
- ・地域資源活用
- ・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
- ・ビジネス・コミュニケーション

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
- ・全商ビジネス文書検定
- ・全商簿記検定
- ・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
- ・全商ビジネス計算検定
- ・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
- ・プレゼンテーション作成試験

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	32
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 C I	食品製造	農業と環境	ビジネス基礎	簿記	情報処理	総探	LHR	総合実習														
2 学年	フードサイエンス	言語文化	論理国語	地理総合	数学 I	化学基礎	体育	保健	英 C II	家庭基礎	総合実習	食品製造	食品化学	食品微生物	農業と情報	食品衛生学	総探	LHR	総合実習													
3 学年	フードサイエンス	論理国語	歴史総合	数学 A	生物基礎	体育			英 C II	フードデザイン	課題研究	総合実習	食品製造	地域資源活用	食品化学	食品微生物	総探	LHR	総合実習													
	マーケティング									数学 II																						
	マーケティング									フードデザイン																						

掲載分は令和7年度入学生の内容です。令和8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】 フランソワ、山崎製パン、伊万里東洋、城月堂、SUMCO、長崎キャノン、マツダ、かねは食品、JAフーズさが、石井食品、サンデリカ、東洋新菜、ハウステンボス、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

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？



佐賀農業高校 勤務
食品科学科 教諭
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

豊富な就職実績と取得できる資格の多さに魅力を感じ、フードビジネス科に進学しました。様々な専門教科を学ぶことができ、特に「農業と環境」の授業では、スイカの定植を体験し、日々成長していくスイカの様子を観察できることがとても楽しいです。将来の夢は、フードビジネス科で学んだ知識や技術を活かして、食品を取り扱う仕事に就くことです。その目標に向けて、定期テストなどの日々の学習を大切にしながら、着実に力をつけていきたいと考えています。

フードビジネス科1年 近藤 輝歩さん(国見中学校出身)



01 ミルフィーユの製造実習。 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 ダイコンの収穫。 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。