

～食品の今と未来を探求する～

唐津南高校 食品流通科

1 食品流通科の目標と指導方針（食を学ぶことは生命を学ぶこと）

- 食品に関する「**基本的な知識**」「**幅広い技術**」の習得
⇒幅広い視野や柔軟な発想力をもった人材（食品関連産業の担い手、地域社会の持続的な発展に貢献できる人材）を育成する。
- 私達は『**生徒が生き生きと学び、前向きに活動できる環境の提供**』をします！
①学ぶ機会の創出 ②入口・校内・出口を固める ③地域との連携の推進

2 食品流通科が求める生徒像

- ① 食品に関して興味・関心があり、実験・実習や地域に貢献できる活動に積極的に取り組む意欲がある者。
- ② 食品の流通に興味・関心があり、販売実習など体験的学習を通して、社会性を高めようとする意欲がある者。
- ③ 食品に関わる専門分野の国公立・私立四年生大学、短期大学または専門学校などへの進学を希望している者。
- ④ 基本的生活習慣が確立しており、リーダーとして自ら行動する模範的な実行力を有する者。

3 食品流通科の教育内容

特色

基礎・基本を重視した教育を行い、**実験・実習を通して実践力・応用力**を育てます！
1年次から、即戦力として様々な活動に参加させ、意欲的な生徒を育てます！

農業と環境

生命(いのち)の大切さを学びます

野菜の生育調査



フロイラー飼育実習



フロイラー解体実習



子ども食堂での食育へ



食農・生命教育を実践し、農産物の生産から加工までの流れを学習します

食品製造

食品製造のフコを育てます



パン製造実習



外部講師による製菓実習



デコレーションケーキ製造

食品製造の理論を学ぶだけでなく、実習を多く取り入れ、即戦力となる知識・技術を習得します

食品化学

← 食を科学的に学びます →

食品微生物

糖の還元性の実験(フェーリング反応)



食品に含まれる成分について学習します

顕微鏡観察



微生物の性質や利用法について学習します

培養実験



食品流通

流通を実践的に学びます



ビジネス
シミュレーション
中

校内販売会での実践



農産物や加工食品の流通について学習します

農業と情報

コンピュータの利用・活用について学習します(ワープロ・表計算・プレゼンテーションなど)

簿記・ビジネス基礎・原価計

商業簿記や商取引の基礎について学習します
(商業簿記・電卓検定取得など)

4 食品流通科の進路状況

○県内外の関連産業を支える人材の排出

県内: 宮島醤油(商品開発部門)・九州丸大食品・リョーユーパン
石井食品・まいづる百貨店・竹下製菓・友樹飲料 など
県外: セルリアン東急ホテル(シェフ)・山崎製パン・敷島製パン
イオン九州・佐川急便・トヨタ自動車・日産自動車
大阪府警・佐賀県警・佐賀県消防局 など

○進学者も増加

佐賀大学・香川大学・東京農業大・西九州大学・中村学園大学
南九州大学・長崎国際大学・久留米大学・九州国際大学
九州産業大学・九州共立大学 など
中村学園大学短大・西九州短大・東洋食品工業短大 など
各種調理製菓専門学校へも進学します!

5 食品流通科の資格取得

情報処理関係は3年間で10個以上取得します!

F科で取得できる主な資格

専門系

- ・全商(ビジネス文書・簿記)
- ・情報処理(表計算・プレゼンなど)
- ・危険物取扱者(丙種・乙1〜6種)
- ・ボイラー取扱技能検定
- ・リテイルマーケティング販売士
- ・料理検定・菓子検定
- ・農業技術検定
- ・フォークリフト運転特別教育
- ・アーク溶接特別教育
- ・家庭科技術検定
- ・(被服製作・食物調理・保育技術)
- ・サービス接遇検定
- ・電卓技能検定 など

教養系

- ・日本漢字能力検定
- ・実用英語技能検定
- ・実用数学技能検定 など

資格は
一生の宝

6 食品流通科の特色ある活動

～ 地域力で生徒を育て・鍛える ～

地域と共に学び、地域に還元する。 唐津南食品流通科でしか学べない特別な日々を紹介します!



やる気・根気・負けん気! そして……思いやりをもった生徒達を食品流通科は求めています!