

～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 **(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を身に付け、製造・加工から流通までの幅広い技術を習得させ、食品関連産業を担う人材を育成する。

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



育てた野菜で
ピザ作りに挑戦

フロイラー飼育実習



フロイラー解体実習

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



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 →

微生物利用

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
ラン



中小企業診断士・商工会議所と
マーケティング学習中

農産物や加工食品の流通について学習します

農業情報処理

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

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・九州丸大食品・リョーユーパン
竹下製菓・石井食品・まいづる百貨店 など
県外: 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 など

○進学者も増加

佐賀大学・香川大学・東京農業大学・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 など
中村学園大学短大・西九州短大・佐賀女子短大・
純真短大・長崎短大 など

5 食品流通科の資格取得

情報処理関係は3年間で10個以上必ず取得!

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
- ・リテー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

1年生から即戦力として活躍! 地域のかで生徒を育て・鍛える!

全国高校生パンコンテスト

全国高校生パンコンテスト

全国第1位!!

優勝生徒は1年生

各種コンテストに挑戦!

スタッフとして活躍中!

こども食堂

子ども食堂で提供する
デザート製造!

KPP活動の主力として...

松原おこしの復活

20年の歴史! 「虹ノ松原保全活動」

全国総文祭で入賞!

松葉和紙の開発

佐志食堂・かがみ食堂・七山こどもキッチン・浜玉子ども食堂 など

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。