

食品流通科

Food Distribution

定員
40名

2年次よりコースに分かれ、食品製造または販売業に従事する有能な人材を育成します。

食品製造コース

食のスペシャリスト
を目指したい!



食品製造における知識・技術だけでなく、それに必要な食品化学や微生物学を学びます。

流通実践コース

接客・マーケティング
スキルを身につけたい!



食品流通の仕組みを学習するとともに、販売・接客に関する基礎、マーケティングなどについても学びます。

専門科目

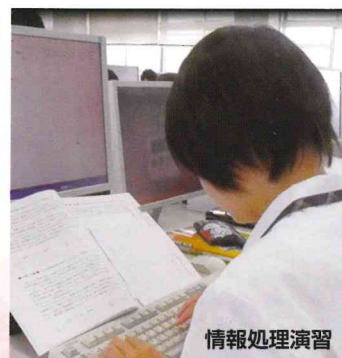
- 農業と環境
- 課題研究
- 総合実習
- 農業情報処理
- 食品製造
- 食品化学
- 微生物利用
- 食品流通
- 食品流通実践
- 食品衛生学
- マーケティング



パウンドケーキ製造



市内イベントでの販売



情報処理演習



生産物販売実習

取得可能な資格

〈各科共通〉

- 危険物取扱者(丙・乙種)
- アーク溶接特別教育
- 小型車両系建設機械運転特別教育
- ボイラー取扱技能講習
- 硬筆書写技能検定(3級)
- 実用英語技能検定
- ガス溶接技能講習
- 高所作業者特別教育
- 情報処理技能検定(表計算・日本語ワープロ)
- 日本漢字能力検定
- 実用数学技能検定

〈本学科関連の資格〉

- 危険物取扱者(丙種・乙種)
- ボイラー取扱者技能講習
- 情報処理技能検定(表計算・日本語ワープロ)
- 販売士検定

在校生の声



入学してよかったこと

何といっても普通科高校では体験することのできない、日々の実習です。授業で学んだ専門的な知識を生かし、実際に自分の手で製品を作ったり、販売会などでたくさんの方々と交流したりしていくのはとても楽しく、やりがいがあります。

中学生に伝えたいこと

高志館高校では、中学校まで学習してきたような、周りのみんなと同じ内容だけでなく、それぞれが自分の将来のために役立つことをたくさん学ぶことができます。みなさんも自分の夢を、高志館高校で叶えてみませんか？