

持続可能な食品産業について学び、地域社会を支える人材を育成します。特に、食品製造または販売流通に従事するための知識と技術、プロの意識を育てます。

1年次には農作物を育て、収穫する授業があり、農業の基礎について学びます。また、クッキーやケーキ類、味噌、ジャムなどの加工品を製造します。2・3年次には、シフォンケーキやパンなど、より高度な加工品を製造します。3年次には、自分たちで製造したものを、実際にお客様に接客販売する流通実践の授業があり、マーケティングや店舗運営について学びます。

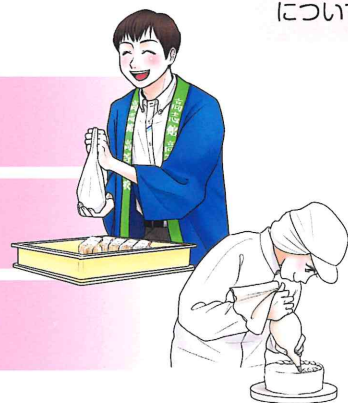
食品流通科

学科の特色

食品を作る現場がある！

食品を販売する現場がある！

食品のプロ意識を養う現場がある！



資格取得

主な資格

- リテールマーケティング検定(販売士検定)
- 日本農業技術検定(2・3級)
- 菓子検定



すべての学科で取得できる資格

- | | | |
|-----|-------------------|--------------|
| 情報系 | ● 情報処理技能検定(表計算) | ● 日本語ワープロ検定 |
| 製造系 | ● ボイラー取扱技能講習 | ● 危険物取扱者丙・乙種 |
| 教養系 | ● 漢字検定 | ● 英語検定 |
| | ● 数学検定 | ● 硬筆・毛筆書写検定 |
| 作法系 | ● 高志館マナー検定 | |
| 機械系 | ● ガス溶接技能講習 | ● アーク溶接特別教育 |
| | ● 小型フォークリフト運転特別教育 | |
| | ● 小型車輛系建設機械運転特別教育 | |
| | ● 高所作業車運転特別教育 | |

主な進路先

- | | | |
|------|-------------------|-----------------|
| 進学実績 | ● 佐賀大学 | ● 南九州大学 |
| | ● 西九州大学 | ● 西九州大学 短期大学部 他 |
| 就職実績 | ● 佐賀県農業協同組合(JAさが) | ● ㈱九州ダイエットクック |
| | ● ㈱ヤクルト本社佐賀工場 | ● ㈱リョーユーパン |
| | ● イオン九州㈱ | ● 春日井製菓㈱ |
| | ● ㈱スーパーモリナガ | ● ㈱タカキベーカリー 他 |

カリキュラム

※ □ は専門教科

	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
1年	現代の国語	言語文化	地理総合		数学I		科学と人間生活		体育	保健	書道I		英語コミュ		農業と環境	総合実習	農業と情報	食品製造	食品化学	食品流通	総探	HR活動								
2年	論理国語	歴史総合	公共	数学I	生物基礎	体育	保健	論理表現I	家庭総合	総合実習	農業と情報	食品製造	食品化学	食品流通	総探	HR活動														
3年	論理国語	実用国語表現 論理表現II	政治経済	数学A	生物基礎探究 食品流通実践	体育	英語総合 農業と情報 フードデザイン	家庭総合	課題研究	総合実習	食品製造	食品化学	食品微生物	食品流通	総探	HR活動														

在校生の声



食品流通科3年
池田 美衣さん
(大和中学校出身)

高志館高校は座学だけでなく、実習を通して実際に体験しながら学べるので、とてもおもしろいです。自分たちで製造した生産物を販売することもある、お客さんと話す機会もあるので、接客の仕方やコミュニケーション力も自然と身につきます。また、3年間クラス替えがないので、クラスの仲がどんどん深まっていきます。体育祭や文化祭、クラスマッチでは、みんなで力を合わせて盛り上がるのがすごく楽しいです。今特に頑張っていることは部活動のソフトテニスで、1勝でも多く勝つことを目標にペアの子やチームのメンバーと一緒に練習に取り組んでいます。授業では専門教科を楽しく学び、休み時間は友達とおしゃべりしたり、イベントのときは手づくりお菓子を持ってきてみんなで持ち寄りしたり、毎日とても充実した学校生活を送っています！

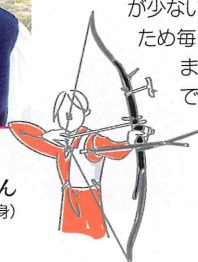
卒業生の声



佐賀大学 農学部
吉永 千夏さん
(城北中学校出身)

食品流通科 令和4年度卒

私は佐賀大学農学部に進学しました。大学の授業は高校の時よりも更に高度で専門的であるため、現在は勉強を一生懸命頑張っています。高校時代は、勉強、部活動、農業クラブ活動など様々なことに取り組みました。その中でも、一番熱中したのがアーチェリーです。部活動以外の活動で練習時間が少ない分、試合で結果を出すため毎日考えながら練習をしました。その過程で、自分で考え行動する力だけではなく目標に向かって努力することの大切さを学ぶことができました。



〈ジビエ加工実習〉
佐賀大学農学部と連携して肉加工実習を行います。



〈微生物の観察〉
光学顕微鏡の使い方を学び、酵母や髪の毛などの大きさを測ります。



〈ビスケット製造〉
型抜きや袋詰めなど、均質な製品づくりの基礎を学びます。



〈製菓指導〉
プロのパティシエを外部講師としてお招きして、実践的な技術と知識を学びます。



〈みそ製造〉
約3か月間に渡って麹造りから味噌詰め作業を行います。



〈外部講師 製パン指導〉
食品クラブではイノシシ肉の加工品開発と普及活動を行っています。



〈販売会〉
授業の一環として佐賀市内で加工品の生産物販売会を開催しています。



〈ポスター発表会〉
1年次に取り組んだ課題研究について、地域の方からご意見をいただきます。



〈園児へ食農教育〉
学校の園場に園児を招き、収穫体験やクイズ大会を行います。



〈お菓子の家づくり〉
文化祭での展示を目標に、ビスケットやアイシングを使いながら設計していきます。



〈クリスマスケーキ作り〉
12月に入ると1～3年生まで1台ずつデコレーションケーキを製造します。