

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。

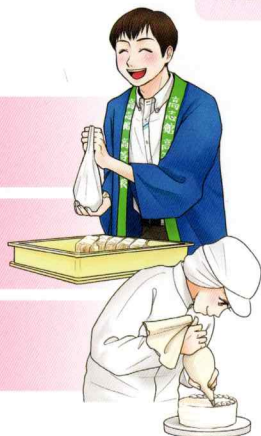
食品流通科

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

- | | | |
|-------------------|-----------------|----------------|
| ● 佐賀大学 | ● 西九州大学 | ● イオン九州 |
| ● 株式会社佐賀県農業協同組合本部 | ● 株式会社不二家 | ● 株式会社株村岡屋 |
| ● 株式会社ヤクルト本社 佐賀工場 | ● 株式会社竹下製菓 | ● 株式会社株リョーユーパン |
| ● 株式会社スーパーモリナガ | ● 株式会社九州ダイエツクック | ● 株式会社ヤマコ |

カリキュラム

※ 〇 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I		農業と環境	総合実習	農業と情報	食品製造	食品製造	食品製造	食品製造	食品製造	食品製造	食品製造	食品製造	食品製造	食品製造	食品製造	食品製造	食品製造
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	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通	食品流通

在校生の声



食品流通科3年
江副 由唯さん
(大和中学校出身)

私は食品クラブ(農業クラブ)の活動を頑張っています。食品クラブは商品開発や販売活動、食育活動を主にしています。今、害獣による農業被害が増えているので、害獣対策として、捕獲されたイノシシの肉を使ったパンの商品開発に取り組んでいます。また、製造実習では、衛生面や製造技術を学べ、将来に生かすこともできし、趣味も増えます！

学校生活の充実度に加え、課題が少なめなので、休日に部活動や勉強、遊びに集中できるところも、高志館の魅力だと思います！高志館高校にきて良かったです！

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や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。



〈みそ製造〉

約3か月間に渡って麹造りから味噌詰めの作業を行います。



〈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。



〈園児と大根収穫〉

学校の園地に園児を招き、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。