



熊本ボラレティアカフェ



食品科学科 (Food Science)

・製造と販売のスペシャリストを育成する！

食品製造コース

パンや菓子、アイスクリームなどの食品の製造を中心に、食品衛生や微生物、食品化学についても学びます。

ここがポイント！

・菓子類、パン類、ケーキ、アイスクリーム、ジャム、ハム、味噌まで県内高校でもっとも多く品目の食品製造・販売の学習ができるコースです。

おもな専門の科目



食品製造



微生物利用学



食品化学

実践学習

高校生ケーキカフェ「サノ・ポヌール」



自分たちで作ったケーキを自分たちで接客・販売しています。食品科学科2年生全員が取り組み、地域に愛されるお店に育っています。また、県内外での主張カフェも実践しています。

取得可能な資格

日本語ワープロ検定、情報処理検定、プレゼンテーション作成検定、危険物取扱者、ボイラー取扱技能講習、料理検定、菓子検定(共通) 商業簿記、販売士、食物調理技術、サービス接客(流通実践コース)

関連する進路

- <進学> 4年制大学農学部、4年制大学健康栄養学部(管理栄養士)、栄養系短大、看護学校、保育系短大、食品系短大事務系専門学校、調理・製菓系専門学校、美容系専門学校など
- <就職> 食品製造関連企業、調理・製菓系関連企業、機械系製造企業、ホテル・レストラン、事務系企業、介護福祉など

流通実践コース

食品流通の仕組みを学習するとともに、食品製造、フードデザインなど食品の活用も学びます。また、販売の実践的な実習もあります。

ここがポイント！

・フードデザインの学習を導入し、癒しのレストランや直売所などの新しい流通・経営などを実践的に学ぶコースです。

おもな専門の科目



フードデザイン



食品流通



ビジネス
情報処理

生産物販売所「サノン・マルシェ」



商品製造から仕入・販売・会計処理までを生徒が主体となって行っています。各種販売会や地域の催しに出張マルシェとして出店しています。

VOICE 食品科学科2年 田栗 彩加さん (牛津中出身)



私は、夢であるパティシエになるために、食品科学科で食品の基礎や製造実習を楽しく学んでいます。また、高校生ケーキカフェの店長としても活動し、実際にお客様と触れ合うという貴重な体験ができるこの学校に来て本当に良かったと感じています。

VOICE (H29年卒)三ヶ島 葵さん (武雄中出身)



高校2年生の頃、商品開発に携わり、その時に感じたやりがいや達成感から、将来開発に携わる仕事がしたいと思いました。楽しい事より難しい事や大変なことが多いですが、日々やりがいを感じながら過ごしています。

株式会社八天堂勤務商品開発担当