

# 食品流通科 食のプロフェッショナルをめざします

## 学科 目標

- 農産物の加工や流通について学びます。
- 加工実習や販売実践などをとおして、専門学習を深めます。

## 1 学年 ▶ 食品製造や原材料の栽培の基礎基本を学びます

### 簿記



検定試験に向けた学習

### 農業と情報



検定に向けた文書作成

### 食品製造



ジャム製造実習

## 2・3 学年 ▶ コース制を導入しています

### 加工コース

食品の特性や衛生管理についての知識や技術を基礎に食品加工や地域特産物の利用について学習します。

### 流通コース

秘書検定、簿記、情報処理などの資格取得を目指し、農産物や食品の流通、販売について学習します。

### 食品化学



食品化学分析実験

### 外部販売



農産物・加工品販売

### 食品流通



探究学習

### 取得資格

全商簿記検定／情報処理技能検定／プレゼンテーション検定／秘書技能検定／全商ビジネス文書実務検定／文書デザイン検定／フラワー装飾技能士／文部科学省英語検定／全商英語検定／日本漢字能力検定／小型ボイラー取扱者／食生活アドバイザー

### 専門科目

農業と環境／課題研究／総合実習／農業と情報／生物活用／食品製造／簿記／地域資源活用／食品流通／食品化学／食と文化／食品微生物

### 進路状況

#### 主な進学先

福井県立大学／仁愛大学／福井医療大学／東京農業大学／中部大学／大阪商業大学／京都ノートルダム女子大学／仁愛女子短期大学／金沢学院短大／金城大学短大部／福井県立看護専門学校／大原簿記法律専門学校／大原テクノデザインアート専門学校／福井県医療福祉専門学校／福井歯科専門学校／天谷調理製菓専門学校

#### 主な就職先

福井県警／京都府警／福井市／JA福井県／陸上自衛隊／海上自衛隊／平和堂／福井銀行／福井村田製作所／アスワ村田製作所／清川メッキ工業／幸伸食品／コロンバ／サイオオーボックス／セーレン／福井経編興業／大津屋／北陸ワコール縫製／リード食品工業／ミツノリ／永井歯科医院／栄月／信越化学工業／吉田酒造／ユアーズホテルフクイ／日本郵便北陸支社／フローリストサクラ／清風荘／はいや松風園／ヤササキ／山岸／三秀苑

### 令和3年度 卒業生メッセージ



**吉村 美歩** (灯明寺中学校出身)  
株式会社黒川クリーニング社就職  
食品流通科では、生産・加工・販売までを3年間で学ぶことができます。お菓子作りやふれあいmartなどの実習も多く、行動力やコミュニケーション力が身につきます。また、様々な資格取得に挑戦することができるので、将来の幅を広げることができると思います。



**中瀬 瑞稀** (大東中学校出身)  
食品流通科では、食品の生産から販売までの一連の流れを学ぶことができます。自分たちでつくった商品をふれあいmartで販売し売れた時はとても嬉しい気持ちになります。また、お客様と関わる機会が増えるのでコミュニケーション力をつけることができます。充実した3年間を送れます。