

## 学習内容

<学習する主な専門科目>

## 充実した日々

### 食品製造



食品製造技術者やパティシエを目指して食品について幅広く学習します。

### 食品化学



管理栄養士・栄養士を目指して食品の分析法や栄養に関して学習します。

### 微生物利用



食品の保存試験やキノコの栽培など食品に関わる微生物について学習します。

### 農業と環境



加工品の原材料となる野菜や作物を栽培し、栽培から加工までの流れを学習します。

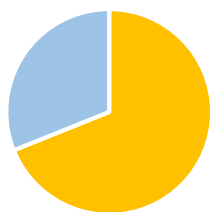
## 進路状況

進路決定率 **100%**

### 就職

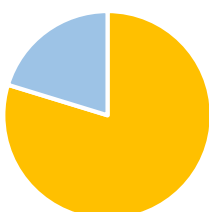
食品製造技術者・パティシエを目指して

県内・県外就職の割合



■ 県内 ■ 県外

食品関連産業の割合



■ 食品 ■ 以外

約70% 県内就職 約80% 食品関連

<主な就職先>

- ・九州フジパン
- ・フランソア
- ・たらみ
- ・山崎製パン
- ・長工醤油
- ・ニチレイ
- ・タカキベーカリー
- ・トランドール
- ・梅月堂
- ・敷島製パン
- ・長崎日本ハム
- ・杉谷本舗



### 公務員

- ・諫早市役所・東京消防庁・警視庁 等

*Dreams come true*

### 進学

管理栄養士・栄養士 大学・(農学部)を目指して

- ・活水女子大
- ・長崎国際大
- ・長崎女子短大
- ・平岡栄養士専門学校 等

- ・長崎大学
- ・新潟大学
- ・玉川大学
- ・南九州大学 等



## 資格取得

- ・食生活アドバイザー
- ・食の6次産業化プロデューサー(卒業時取得)
- ・菓子検定
- ・漢字検定
- ・ワープロ検定 など

- ・食品衛生責任者
- ・パンシエルジュ検定
- ・料理検定

食に関する資格を中心に取得します





## 研究活動

### 商品開発

長崎県の特産物を用いた新商品開発にとりこんでいます！

平成30年度

### びわカステラ商品化



令和元年度

### みかんおこし商品化



### 研究活動



**日本一** を受賞した研究大会



平成28年度

- ☆ 第60回 全国学芸サイエンスコンクール 自然科学研究部門  
金賞(第1席) **文部科学大臣賞** 学校特別奨励賞
- ☆ 第2回 全国ユース環境活動発表大会 **環境大臣賞**(第1席)



平成29年度

- ☆ 第7回 毎日地球未来賞 次世代応援賞(高校生部門 第1席)



平成30年度

- ☆ 第69回 日本学校農業クラブ全国大会 プロジェクト発表Ⅲ類  
最優秀賞(第1席) **文部科学大臣賞**
- ☆ 第8回 高校生バイオサミットin鶴岡 **経済産業大臣賞**(第1席)
- ☆ 日本農芸化学会・ジュニア農芸化学会2019 金賞(第1席)



食品科学科で**夢**を叶えましょう！

**食品製造技術者・パティシエ**  
を目指している人

**管理栄養士・栄養士**  
を目指している人

**食品開発・研究**  
をしてみたい人

