

フード ビジネス科

[定員 40 名 / 自宅通] (希望者は入寮可)

農産物の生産から加工、流通・販売、利用・消費に至るまでの基礎的な知識・技術について授業と実習を通して総合的に学習し、将来、本県の農業や地域産業に従事する人材を育成します。

地域の農産物を
使って郷土料理や
菓子製造

特色

宮崎県で生産
される農産物を
利用した商品開発・
販売に向けた
学習

校内生産物
販売所での販売
実習や校外研修

専門科目 Special subject

- 農業と環境 ■ 総合実習 ■ 農業情報処理
- 食品製造 ■ みやざきの農業(学校設定科目) ■ 野菜
- 草花 ■ 課題研究 ■ フードビジネス(学校設定科目)
- マーケティング ■ フードデザイン
- 商品開発 ■ 広告と販売促進

商業科目を
学習します



宮原 眞由子
(東海中出身)

フードビジネス科 3年

在校生からのメッセージ

私は野菜を使ったケーキを作りたくて本校のフードビジネス科に入学しました。フードビジネス科では、農業の専門知識に加え、マーケティングなどの商業科目も学習します。私は将来、進学を考えており、さらに専門知識を深め、いつか起業をしたいという夢を持っています。夢実現のためにこれからもフードビジネス科でしっかりと学びたいです。



富山 あかり
(高鍋東中出身)

宮崎大学 地域資源創成学部
地域資源創成学科

平成28年度卒業生からのメッセージ

私は高校に入るまで、何になりたいか全く決まっていなかったのですが、色々な事を学ぶことができるフードビジネス科に決めました。フードビジネス科では、栽培から、食品の製造・販売を総合的に学ぶことができます。将来は、宮崎の伝統野菜を活用した商品企画開発ができるようになりたいです。