

将来は農・商・工幅広い産業へ

フードビジネス科

Food Business

定員40名 自宅通

[希望者は入寮可]

特色

地域の農産物を使って郷土料理や菓子製造
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
校内農産物販売所での販売実習や校外研修

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とお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。

専門科目

- 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)
- 商品開発
- 野菜
- 草花
- 課題研究
- マーケティング
- フードビジネス (学校設定科目)
- フードデザイン
- 広告と販売促進



在校生からのメッセージ



竹下 広華
(都農中学校出身)

私は6次産業について学びたいと思い、本校のフードビジネス科へ入学しました。フードビジネス科では自分たちで栽培・加工したものを自分たちで販売しています。また、幅広い分野の資格を取得できます。まだ、自分の夢が決まっていない方は是非、フードビジネス科で学びませんか。

卒業生からのメッセージ



濱武 柚紀
(宮崎中学校出身)
宮崎中央農業協同組合

私は米味噌などに加工した商品を学校の販売所で販売しました。また、長期の企業実習や県外での販売など、この科でしか経験できない実習をたくさん体験しました。3年間をとおして養った知識を活かして、「生産者と消費者を結ぶ架け橋」になれるよう一生懸命頑張りたいです。