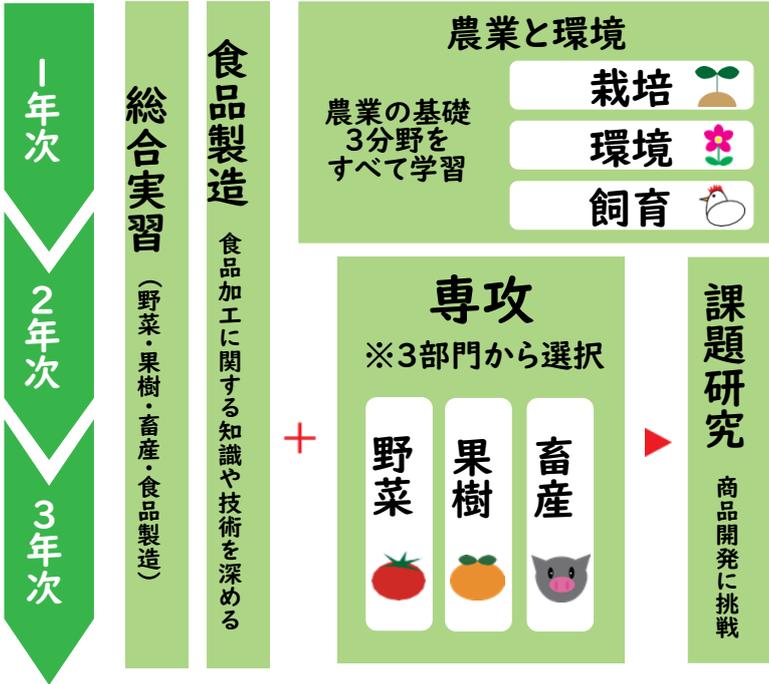


～農場から食卓まで常潤ブランドでひとつなぎ～

▼食農プロデュース科の学び



▼特色ある教育活動

マーケティング研修

県内の食品売り場を視察
マーケットの理解を深める

プロジェクト学習

地域や農業の課題解決を
目標に2年次より研究

各分野の専門家との学び

講習会を通して、
広い知識や視野を持つ人材育成

「売る」ことを学ぶ

博多など県内外の販売会で、
お客様に手に取ってもらうまで学習

六次産業化を担う人材を育成

6次産業化=1次産業(生産)×2次産業(加工)×3次産業(流通・販売)

地域農産物の商品化から販売までを一体して学習することで六次産業化の流れを学習。
「売れる商品とは何か」を軸に実践的な様々な学習に取り組みます。

▼資格取得

- 食品衛生責任者講習
- 食の検定・食農級
- 料理・菓子検定
- ビジネス文書実務検定
- ガス溶接技能講習
- アーク溶接特別教育
- 小型車両系建設機械特別講習
- ボイラー取扱技能講習
- 実用英語技能検定
- 日本漢字能力検定
- 日本農業技術検定
- 危険物取扱者



▼目指す進路

進学: 鹿児島大学、南九州大学、県立農業大学校などの農業系、食品系の大学や短大、専門学校
就職: 農業自営、農業関連産業、食品製造業、飲食関係、販売業、流通業、製造業など

▼令和5年度進路実績

【県内就職】

スターゼンミートプロセッサー株式会社 加世田工場 有限会社 サンエッグ 都吹 株式会社 株式会社 松野下蒲鏡

セイカ食品 株式会社 株式会社 カクイックス 有限会社 いぶすき秀水園 有限会社 南薩東京社 株式会社 今給黎建設

【県外就職】

美容室 イレブンカット

【県内進学】

鹿児島県立農業大学校農学部野菜科 鹿児島ホテル短期大学校ホテルビジネス科 鹿児島県美容専門学校トータル美容本科(メイクコース)

