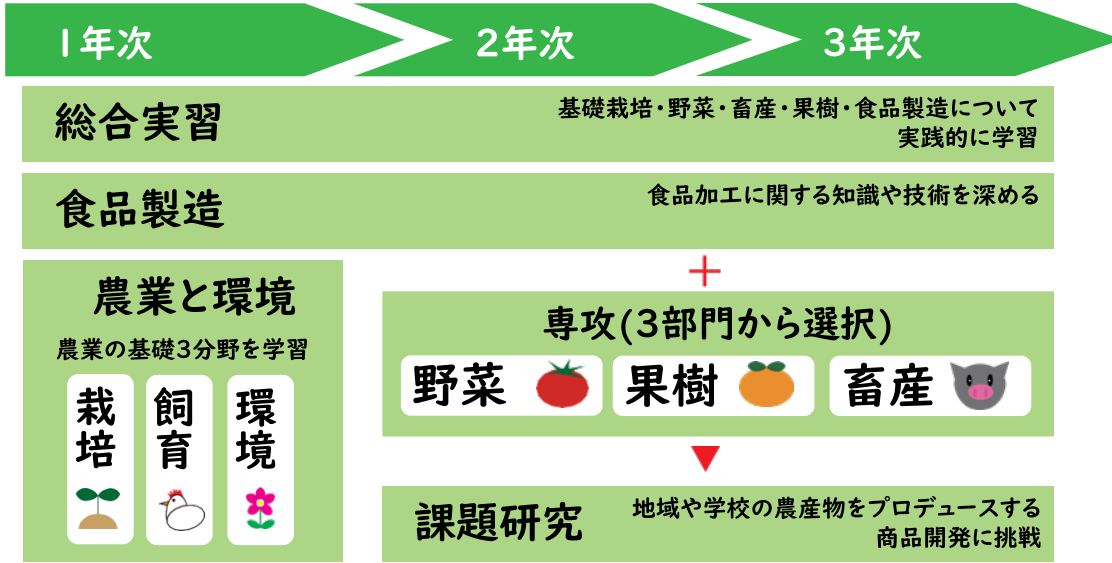


～農場から食卓まで常潤ブランドでひとつなぎ～

▼食農プロデュース科の学び



六次産業化を担う人材を育成

(生産) (加工) (販売流通)
1次産業×2次産業×3次産業

▼
六次産業化

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学習に取り組みます。」

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、広い知識や視野をもつ人材育成

「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

▼資格取得

- 食品衛生責任者講習
- ガス溶接技能講習
- 実用英語技能検定
- 食の検定・食農級
- アーク溶接特別教育
- 日本漢字能力検定
- 料理・菓子検定
- 小型車両系建設機械特別講習
- 日本農業技術検定
- ビジネス文書実務検定
- ボイラー取扱技能講習
- 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2年度進路実績 ※有機生産科・食品工学科の実績です

【県内就職】

鹿児島有機生産組合 南さつま農業協同組合 小田畜産 鹿児島総合警備保障 コワダヤ
康正産業 日本計器鹿児島製作所 都吹 スターゼンミートプロセッサー ニシムタ 中崎砕石
いぶすき秀水園 ワークステージつばさ

【県外就職】

山崎製パン ユーコー

【県内進学】

鹿児島県立吹上高等技術専門学校 鹿児島女子短期大学 KCS鹿児島情報専門学校

