

# 生物生産科

とにかく楽しい！  
天草大好き**全員集合!!**

生物生産科では、専門的な農業科目を学びながら、地域を支えるリーダーを育成します。

生活に身近なことを研究し、自ら社会の一員としてよりよい生活を実現するための力を身に付けます。



To foster the future of successor

## 多彩な 専門科目

主要教科のほか、  
体を動かして学べる  
多くの専門科目があります。

### 農業と環境

1年生で農業についての基本的なことを学習し、植物の持つ科学的なメカニズムについても深く知ることができます。

### 課題研究

天草市との共同研究で行う「オリーブ」を使った研究や、株式会社デンソーとの「藻」を使った研究など、生徒たちの「好奇心」が世界を変える学びへと繋がります。

平成29年度  
熊本県家畜審査競技  
最優秀賞



部門別の専門的学習

### 【目指せる進路】

<進学>  
国公立4大、熊本県立農業大学校、  
天草准看護高等専修学校

<就職>  
(株)トヨタ自動車、自衛隊、(株)光延農園、  
(株)京まるん、介護福祉系、  
農業関連事業所、各種農業法人 など

### 【取得できる資格】

- 危険物取扱者免状
- 日本農業技術検定
- 各種機械系資格
- 全商ビジネス文書実務検定 など



愛を込めることと、  
良い土を作ることだよ!

おいしい野菜を  
作るためにはどうすれば  
いいでしょうか?

なるほど...  
Love&Soilですね!

# 食品科学科

「食」で天草をつなぐ  
実践的に学ぶ

食で育ち、食を学び、  
食を『職』へ!

1. 将来のスペシャリストを目指し、おいしくて、安全な食品を作るために、専門的な知識や技術を身に付けます。
2. 食品加工を通じて、「食べ物」や「命」に感謝できる、人間性豊かな『“食”業人』を育成します。



### 特色ある科目

#### 農業科目 「課題研究」

天草の特産品を使用して、天草のさらなる発展に向けた商品開発や研究を行います。

#### 農業科目 「食品製造」

加工技術や食品の特性などを農産物・畜産物の実習を通して体験しながら学びます。ハムやポン酢、クッキーなどを製造し販売します。



生乳に含まれる  
脂肪分は刺激を与えると  
集まる性質があります。  
冷やしたクリームを振って  
バターを作ってみましょう。

液体から急に  
固体になるなんて不思議!!  
バターは手作りできるん  
ですね。



### 【目指せる進路】

尚綱大 (栄養科学科)、鹿児島大学、  
フジパン、春日井製菓、  
山崎製パン、サンデリカ熊本工場、  
ピエトロなどの食品製造職

### 【取得できる資格】

- 危険物取扱者免状
- 食品衛生責任者
- 料理検定・菓子検定
- 食生活アドバイザー など



食品加工って  
やっぱりおもしろい!!