

食物科

目的

食に関する専門的な知識・技術を身に付け、探究心をもって学ぶ中で、創造力、表現力を高め、もてなしの心をもって食産業界において活躍できるフードクリエイターを目指します。

取得できる資格

- ◇調理師免許
技術考査(専門調理師試験の筆記試験が免除になります)
- ◇食物調理技術検定1級
- ◇全商ビジネス文書実務検定2級

授業風景



レストラン実習

卒業発表会



食のエキスパートを目指して…

特色ある取組・挑戦



お菓子講習会



おもてなし実習



製菓・製パン実習



産地見学(神戸町:小松菜)



コンクール作品
(全国高校生料理コンクール)

学習内容 (数字は単位数)

1年生	現代の国語	言語文化	公共	数学Ⅰ	体育	保健	英語 コミュニケーションⅠ	家庭総合	生活産業基礎	生活産業情報	食文化	調理	食品	調理理論	LHR
	(2)	(2)	(2)	(2)	(3)	(1)	(3)	(2)	(2)	(2)	(1)	(3)	(2)	(2)	
2年生	文学国語	地理総合	数学Ⅰ	科学と人間生活	体育	保健	音楽Ⅰまたは 美術Ⅰ	英語 コミュニケーションⅡ	家庭総合	調理	栄養	食品衛生	調理理論	LHR	
	(3)	(2)	(2)	(2)	(2)	(1)	(2)	(2)	(2)	(4)	(3)	(2)	(2)		
3年生	文学国語	世界史A	数学A	生物基礎	体育	英語 コミュニケーションⅡ	課題研究	調理	食品衛生	公衆衛生	調理理論	総合調理実習	調理フランス語	LHR	
	(2)	(2)	(2)	(3)	(2)	(2)	(3)	(2)	(3)	(3)	(1)	(3)	(1)		