

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



集団調理実習

食のエキスパートを目指して…

専門技術を磨く



製菓実習



おもてなし実習



インターンシップ(給食センター)



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)

[普通科目]

[専門科目]

	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
1年生	(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	美術Ⅰ 音楽Ⅰまたは コミュニケーションⅡ	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)		

※2024年度入学生の内容

卒業研究

