

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ーターを目指します。

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〕

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

※2024年度入学生の内容

