

# 食物調理科って どんなところ？





## 1 食物調理科とは・・・

食物調理科は高等学校で学ぶ普通科目内容（文部科学省）の中に調理師養成施設（厚生労働省）で学ぶべき内容が組み込まれている学科です。高等学校では3年間で90単位を学びますが、そのうち専門科目は38単位あり、高等学校の卒業と同時に調理師免許を取得することができます。

## 2 食物調理科で勉強する内容

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1年	国語総合		地理A	数学I	数学A	生物基礎	体育	保健	音楽	コミュニケーション英語I	栄養	食品	調理	LHR																
2年	世界史	科学と人間生活	体育	保健	異文化理解	家庭基礎	食文化	公衆衛生	食品衛生	調理	生活産業基礎	A選択	LHR																	
3年	現代社会	体育	生活産業情報	調理	総合調理実習	食品衛生	公衆衛生	課題研究	B選択	C選択	E選択	LHR																		

## 3 専門科目の授業内容

専門科目では「食」に関わることについて「調理」を中心に様々な角度から学びます。



味  
彩り  
食品科学

調理実習



日本料理：たけのこ御飯 たけのこ万頭  
針魚のお椀 焼き太刀魚と筍本の芽焼き

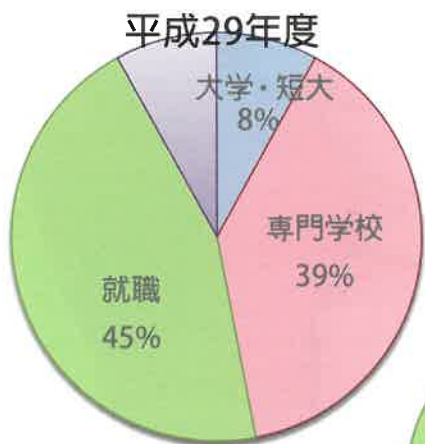


安全  
健康

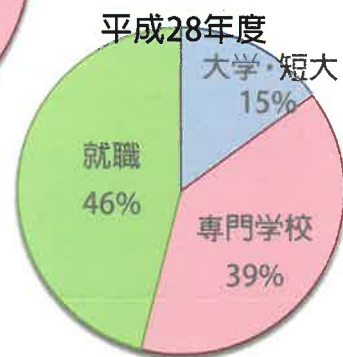
食品衛生実験



## 4 進路状況



その他：進学準備・就職準備



### 【主な進路先】

#### <就職>

菊乃井 (株) 瀬里奈  
(株) プリンズホテル  
(株) 東武ホテルマネジメント (株) つばめグリル  
長谷川フードサービス、新座志木中央総合病院、  
金田中 精養軒 他

#### <大学・短大>

女子栄養大学  
城西大学  
女子栄養大学短期大学部 他

#### <専門学校>

東京製菓学校 香川調理製菓専門学校、  
服部栄養専門学校、武蔵野栄養専門学校  
国際製菓専門学校、織田製菓専門学校  
エコール辻東京 他

## 5 食物調理科の学科の特徴

### (1) 調理師免許の取得

本校は厚生労働省認可の調理師養成施設です。すべての専門科目を修得することで卒業時に調理師免許を取得することができます。

1年生では基礎的な科目を学び、2年生では専門性を高めていきます。そして3年生では総合的に学習します。どの科目も高校生で初めて学ぶ科目なので全員が同じスタートで取り組むことができます。

### (2) 一流の社会人講師



2年生の調理では社会で活躍している先生の技術を目の前で学びながら調理実習の授業が受けられます。

### (3) 現場実習



2年生で行われる現場実習では、様々なジャンルの店や食堂で実際に働きます。6日間の中で働く厳しさと楽しさを学びます。

### (4) 文化祭



文化祭（こぶし祭）では、2年生はパン、3年生はこぶし弁当の製造販売を行います。心を込めて一生懸命作ります。ぜひ、お越しください。

### (5) 校外授業



ホテル・和食割烹での見学・試食会を行い、食材や調理法・サービスの方法やテーブルマナーを学びます。

### (6) 特別講義



各分野のスペシャリストによる特別授業です。

### (7) 集団調理



3年生は、生徒用ランチや教員用のお弁当を販売します。献立作成からサービスまですべて生徒自身が行います。

### (8) 卒業作品展



3年間の集大成。心を込めて料理を作り、お世話になった方々をお招きして立食パーティーを開きます



埼玉県立新座総合技術高等学校

〒352-0013 埼玉県新座市新塚1丁目3-1  
TEL: 048-478-2111 FAX: 048-481-8970

