食物文化科

＜食物調理技術検定1級に挑戦＞

学科の目標

食生活に関する専門的な知識や技術を総合的に学習し、食物文化を創造し伝承する能力を育てる。また、家庭での食生活を経営する能力と態度を養成するとともに食物関連産業で活躍出来る人材を育成する。

主な内容

食物文化科では、食生活を総合的に学習し、食文化を伝え創造するとともに、食生活関連産業で活躍するための知識と技術を学びます。

1. 全国高等学校家庭科食物調理技術検定を受検し、食に関する知識と調理技術の向上を図ります。
2. 地域の伝統行事食を知り、食文化の伝承を図ります。
3. 地域の特産品を活かした郷土料理やオリジナル料理を考案しその普及に努めます。
4. 家族の健康や食育に関心を持ち、食生活改善や問題解決のための研究活動（課題研究）を行います。
5. 世界の食文化の特徴を知り、日本の伝統的な食文化を見つめ直します。
6. テーブルコーディネート実習を通し、癒しのある食空間作りを身につけます。
7. 各種料理コンクールに応募し食への学びを深めます。

『食のスペシャリスト』‥‥栄養士・管理栄養士・調理師・製菓衛生師への進学を目指す人に適した学科です。

資格取得

・全国高等学校家庭科食物調理技術検定1級
・全国高等学校家庭科被服製作技術検定4級
・全国高等学校家庭科保育技術検定4級
・ビジネス文書実務検定3級～
・日本漢字能力検定3級～
・英語検定3級～
・数学検定3級～
・危険物取扱者

豆腐懐石料理「月山」に於いて

専門学校の先生をお招きして
「製菓講習会」

I love my family事業
フルコースメニューで家族を招待

永田保育園に於いて食育活動
「FCレンジャー」

クリスマスケーキ実習