

都立農業 食物科



HP



X (旧 Twitter)



YouTube

■食物科 3つのポイント

卒業と同時に
調理師免許 取得

※必要単位を修得した生徒の場合

専門の調理師による指導
日本料理、西洋料理、
中国料理の実習

少人数制での授業
約3人で1台の実習台

■主な授業

調理 基礎から本格的な調理法、多彩な技法を学習



総合調理実習 大量調理や食事提供について学習



立体式炊飯器使用

栄養 専門的な知識や関連する技術を習得



食物検定2級課題「お弁当作り」 グループディスカッション

公衆衛生

疾病予防・健康づくり



食品衛生 適切な衛生管理



食品 マヨネーズ作り



食文化 食文化と食育



■「調理師免許」を生かした主な仕事



ホテル・レストラン調理師



給食センター、保育園調理師



栄養士



家庭科・専門学校教員、助手

他にも「食」に関する様々な仕事があります。本校生徒の卒業後の進路は別紙をご参照ください。

■R6 食物科 入学して良かったこと（在校生アンケート結果より一部抜粋）

自分の興味のあることを習っているから、勉強が楽しい！ 実習もめちゃくちゃ楽しいし、手際が良くなったかもって実感できるから嬉しい！	調理実習の試食の時間🕒 普通の高校では学べないようなことが学べる。 学校の近くに映画館がある。	家から近くて朝ゆっくりできる。食物科に来ないとできない体験がたくさんある。ほんとに良い経験になる。
実際に現場で働いているシェフや長年農高で教えている方が講師として、教科書などでは学べないことも教えてもらえる。	友人がいること、自販機が安い、生活に直結する学び。	3年間クラスが一緒だから仲が良く深まる。先生と仲良くなれる。
他学科の実習のもの（ジャムとか果物とか）の販売がたまにあり、食べられるところ。	駅から5分！ 学校の近くにコンビニがあるから忘れ物をした時でも焦らなくて済む。	同じような道を目指している人が多いから、過ごしやすい。

■よくあるご質問（FAQ）

- Q** クラスの男女比は、どのくらいですか？
- A** 年によって違いますが、例年 男女比 1：2～2：3程度です。
現1年生は、男女比 4：5です。
3年間、クラス替えがないため、親密な人間関係を築くことができます。
- Q** 食品科学科と食物科の違いを教えてください。
- A** 食品科学科は農業科の中に位置し、食品の製造、実験を中心に学習します。主に、ジャムやパン、味噌等を製造します。食品の成分分析や微生物と食品の関係を研究する学科です。
食物科は、家庭科の中に位置し「調理師免許」取得のために、調理理論、調理実習、総合調理実習、栄養、公衆衛生、食品衛生、食品、食文化を学習します。調理実習はもちろん、科学的根拠を基に調理できる基礎学力を身に付けます。
- Q** 放課後の活動について教えてください。
- A** 放課後は、17時まで活動できます。本校は、定時制もあるため、基本的に 17時までには下校となります。（※農高祭準備期間のみ延長可）「調理師免許」取得のために、各学年7限まで授業が行われる日があります。また、コンテスト試作や検定練習、実技試験練習等、希望生徒は取り組むことができます。そのため、部活動の活動時間は限られるかもしれません。
- Q** 校舎改築について教えてください。
- A** R7入学生から在学中にプレハブ教室で学習することが予定されています。「調理師免許」は取得できるよう施設・設備が整えられます。



※随時、食物科の様子がわかるよう X（旧 Twitter）を更新しています。ぜひご覧ください。