

* 地域共生コース

クックデザイン スタイル



人として
成長する調理

岩本 星夢
焼津市立小川中学校 出身



磨くのは、調理技術と人間性。

スイーツやフレンチ、イタリアンを学びながら、人間力を身につけるカリキュラム

将来の夢

- * 社会に貢献しながら自分の可能性を追求したい
- * 実習で身につけた実行力を社会で生かしたい
- * 食に関わる仕事に就きたい

順心で学ぶ

食に関する技術と知識を高め、
一般教養を身につけます

進路

- * 生産系、ホテル、医療・介護・保育園等
- * 各種施設（給食）への就職
- * 大学、短大、専門学校

Learning Points

食に関する高度な知識と確かな技術を3年間でじっくりと学びます。プロの料理人による直接指導を通じ実習を展開。栄養学や食品衛生学などの専門科目も充実、「食」を総合的にデザインする力を養います。

■ 食品学・栄養学

食品学は「食物の成分と性質」、
栄養学は「体の健康と代謝」を学びます



■ 調理実習

プロの指導による調理実習で技術を
基礎から身につけます



■ 校内コンクールの実施

1年「カトル・カール」、2年「シュークリーム」
3年「デコレーションケーキ」



■ クックコンテストなどの参加

【ふじのくに食育コンテスト】など

「辻調グループ」と特別提携

調理師養成学校日本一の技術と
求人数を誇る「辻調グループ」と
特別提携をしています。受験時
の特別措置など、様々な特典が
受けられます。

curriculum

食に関する学びのほか、調理実習（製菓70%、調理30%）が充実しています。

単位数	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	31	32	33	34	35	
1年	現代の 国語	言語文化	歴史総合				数学Ⅰ		科学と 人間生活		体育		保健		音楽Ⅰ	英語 コミュニケーションⅠ			家庭基礎		食品学		調理理論					調理実習				総合的な探究の時間	講話	礼法	読書	HR
2年	論理国語	古典探究		公共			数学Ⅰ	数学A	生物基礎		体育		保健		音楽Ⅰ	英語 コミュニケーションⅡ			情報Ⅰ		栄養学		調理理論				調理実習				生活産業 基礎	総合的な探究の時間	講話	礼法	HR	
3年	論理国語	古典研究	地理総合				数学A		生物基礎		体育				音楽Ⅰ	英語 コミュニケーションⅢ			情報Ⅰ		栄養学		調理理論				調理実習				生活産業 基礎	総合的な探究の時間	講話	礼法	HR	