

地域に根差した人材育成、  
基礎的技術と知識を持った調理師を目指します。



「食品調理科 高校生レストラン 松花堂弁当」の盛り付けの様子  
鹿島高校大手門学舎専門調理室にて。

## 日本料理 1年次

四季折々の素材の味を生かすために、包丁研ぎに始まり、「基礎切り」の上達まで学びます。



## 西洋料理 2年次

基礎的な材料の扱い方や調理法を学び、料理に合ったソースで表現します。



## 中国料理 3年次

中国四千年の歴史の中で洗練された味を中華包丁1本と中華鍋1つで作ります。



調理師免許

技術考査(専門調理師の学科試験)

取得できる主な資格

家庭科 食物調理技術検定1級

### 教育課程

調理の基礎・基本を理解し、様式別調理、集団給食などに関する知識と技術を身に付けます。  
(1年次は日本料理・基礎調理、2年次は西洋料理・総合調理、3年次は中国料理・応用料理)

	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
1年次	国語総合	現代社会	数学I	科学と人間生活	体育	保健	コミュニケーション英語I	家庭基礎	ビジネス基礎	簿記	情報処理	探究	HR																			
2年次	国語総合	地理A	数学I	生物基礎	体育	保健	音楽I 美術I 書道I	コミュニケーション英語II	財務会計I	原価計算	ビジネス情報	探究	HR																			
3年次	現代文B	世界史A	数学A	体育	コミュニケーション英語II	英語会話	課題研究	総合実践	マーケティング	経済活動と法 財務会計II	ビジネス情報管理	HR																				

※令和3年度入学生用(現在申請中)。今後変更の可能性もあります。

▲…選択科目

ビジネス社会で、生き抜いていくための  
基礎知識と技能を身につけます。



## 取得できる主な資格

- 日商簿記検定2級
- 全商情報処理検定1級(ビジネス情報)
- 全商情報処理検定2級(プログラミング)
- 全商簿記実務検定1級
- 全商珠算・電卓実務検定2級
- 全商商業経済検定1級
- 全商ビジネス文書実務検定1級



ビジネス文書の作成(情報処理室にて)

## 商業科で学べること

- コンピュータを操作する技能を身に付ける、コンピュータを使って表現する技能を身に付ける  
・ワード、エクセル、電卓等 ・コンピュータ言語(プログラミング)
- お金や物の流れ、経済環境、経営分析等の理解力や分析力を身に付ける  
・ビジネス基礎、簿記等
- 人格形成  
・身だしなみ、挨拶等

### 教育課程

1年次では、「ビジネス基礎」「情報処理」「簿記」の授業のなかでビジネスの基礎知識や技能を取得します。2・3年次では、1年次の基礎・基本を土台に、より専門的・発展的な内容を学習します。

	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
1年次	国語総合	現代社会	数学I	科学と人間生活	体育	保健	コミュニケーション英語I	家庭基礎	ビジネス基礎	簿記	情報処理	探究	HR																					
2年次	国語総合	地理A	数学I	生物基礎	体育	保健	音楽I 美術I 書道I	コミュニケーション英語II	財務会計I	原価計算	ビジネス情報	探究	HR																					
3年次	現代文B	世界史A	数学A	体育	コミュニケーション英語II	英語会話	課題研究	総合実践	マーケティング	経済活動と法 財務会計II	ビジネス情報管理	HR																						

※令和3年度入学生用(現在申請中)。今後変更の可能性もあります。

▲…選択科目