指導計画書

令和４年度　入学生用
調理師科２年コース
【令和５年度履修科目】

今村学園ライセンスアカデミー

調理師科２年コースカリキュラム

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

教育内容	教科科目	授業時間	学　年		実務経験
			1年	2年	
食生活と健康	公衆衛生学	30		○	○
	健康管理概論	60	○		
食品と栄養の特性	栄　養　学	60	○		
	食品学Ⅰ	60	○		
	食品学Ⅱ	30		○	
食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	60	○		○
	食品衛生学Ⅱ	60	○		○
	食品衛生学実習	30		○	
調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	30	○		
	調理理論Ⅱ	60	○		○
	調理理論Ⅲ	30	○		
	食文化概論	60		○	
調理実習	調理実習Ⅰ	300	○		○
総合調理実習	大量調理実習	60	○		○
	特殊調理実習	15	○		○
	フードサービス実習	15		○	○
小　計		960			
選択必修科目	調理実習Ⅱ	300		○	○
	総合演習Ⅰ	40		○	○
	サービス論Ⅰ	30	○		○
	サービス論Ⅱ	30	○		○
	サービス論Ⅲ	30		○	○
	サービス実習	60	○	○	○
	経営学総論Ⅰ	60	○	○	○
	経営学総論Ⅱ	30		○	○
	社会学総論Ⅰ	30	○	○	
	社会学総論Ⅱ	30		○	
小　計		640			
その他の科目	調理実習Ⅲ	60	○	○	○
	総合演習Ⅱ	70		○	○
	外　国　語	30	○	○	
	商業簿記	60		○	
	保健体育	30	○	○	
小　計		250			
合　計		1850			1280

指導計画書

教科名　　公衆衛生学（食生活と健康）
対象者　　調理師科 2 年コース（2 年）
期　間　　前期　2023 年 4 月 1 日　～　2023 年 9 月 30 日　（30 時間　授業数 15 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（　　））
講師名　　白石　昭夫

指導内容及び指導方法
1　指導の方法 講義 2　指導の概要・目標・到達目標 健康の保持・増進に寄与する労働環境、職場環境、環境条件、環境汚染とその対策等を理解し、我が国の健康現状を認識し、調理師が果たすべき役割を理解する。 3　実務経験のある講師の履歴 鹿児島県内各保健所にて勤務 4　授業計画 第 1 回　労働と健康：作業環境と健康・作業条件と健康 第 2 回　労働と健康：職業病 第 3 回　労働と健康：労働災害 第 4 回　調理師の職場環境:職場環境の現状・調理施設の環境 第 5 回　調理師の職場環境：調理施設での労働災害 第 6 回　生活環境:生活環境の衛生・現代の生活環境 第 7 回　生活環境：環境因子 第 8 回　環境条件：大気・水 第 9 回　環境条件：住居 第 10 回　環境条件：廃棄物・放射線 第 11 回　環境汚染とその対策：広がる環境汚染 第 12 回　空気汚染 第 13 回　水質汚染 第 14 回　騒音、振動、悪臭 第 15 回　環境問題とその取り組み
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編　1　食生活と健康」

指導計画書

教科名　　食品学Ⅱ（食品と栄養の特性）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　前期　2023 年 4 月 1 日　～　2023 年 9 月 30 日　　（30 時間　授業数 15 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　赤﨑　陽子

指導内容及び指導方法

１　指導の方法
講義

２　指導の概要・目標・到達目標
食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

３　授業計画
第 1 回　食品の特性と性質:油脂類
第 2 回　食品の特性と性質：菓子類
第 3 回　食品の特性と性質：嗜好飲料類
第 4 回　食品の特性と性質：調味料および香辛料類
第 5 回　食品の特性と性質：調理加工食品類
第 6 回　食品の特性と性質：ゲル状食品
第 7 回　食品の特性と性質：特別用途食品、保健機能食品
第 8 回　食品の加工：食品の加工の目的・食品の加工法
第 9 回　食品の加工：微生物の利用
第 10 回　食品の貯蔵：食品の貯蔵の目的・食品の貯蔵法
第 11 回　食品の国内生産と輸入：わが国の食品の生産
第 12 回　食品の国内生産と輸入：海外から輸入される食品
第 13 回　食品の流通：食品の流通の仕組み
第 14 回　食品の流通：各食品の流通経路
第 15 回　総復習

教科履修認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編　２食品と栄養の特性」

指導計画書

教科名　　食品衛生学実習（食品の安全と衛生）
対象者　　調理師科 2 年コース（2 年）
期　間　　前期　2023 年 4 月 1 日　～　2023 年 9 月 30 日　（30 時間　授業数 10 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　鶴　利恵

指導内容及び指導方法
1　指導の方法 実習 2　指導の概要・目標・到達目標 食品衛生学Ⅰ、Ⅱで学んだ事を、実際に実習を通して、更に食品衛生に関する理解を深め、食品衛生管理を担う調理師としての自覚を養う。 3　授業計画 第 1 回　ガラス測定器具の使い方 第 2 回　食品の pH 測定 第 3 回　生卵の鮮度判定 魚介類の鮮度判定 食肉の鮮度判定 牛乳の鮮度判定 魚肉練り製品の鮮度･品質判定 第 4 回　食品の内部温度の測定 第 5 回　手指洗浄前･洗浄後の汚れ状態の検査 第 6 回　調理器具の汚れ状態の検査 第 7 回　食器洗浄後の汚れ状態の検査 第 8 回　水道水の残留塩素測定 第 9 回　空中浮遊微生物の測定 第 10 回　食品からの各種細繭の検出（簡易検査法）
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編　3 食品の安全と衛生」

指導計画書

教科名　　食文化概論（調理理論と食文化概論）
対象者　　調理師科 2 年コース（2 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（60 時間　授業数 30 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　新中須　貴子

指導内容及び指導方法

1　指導の方法
講義

2　指導の概要・目標・到達目標
食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。

3　授業計画

第 1 回	食文化の成り立ち	第 16 回	現代の食生活とみらいの食文化
第 2 回	多様な食文化	第 17 回	現代の食生活とみらいの食文化
第 3 回	食文化の共通化と国際化	第 18 回	西洋料理の変遷
第 4 回	日本の食文化史 （縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安）	第 19 回	西洋料理の特徴
第 5 回	日本の食文化史（鎌倉・室町・安土桃山）	第 20 回	西洋料理の特徴　西洋料理様式
第 6 回	日本の食文化史（近世　江戸時代）	第 21 回	西洋料理の食事作法
第 7 回	日本料理の食文化 （近代　明治・大正・昭和初期・終戦）	第 22 回	中国料理の変遷
第 8 回	日本料理の食文化 （日本料理の特徴・和食世界遺産）	第 23 回	中国料理の特徴と系統
第 9 回	日本料理の食文化（日本料理様式）	第 24 回	中国料理様式
第 10 回	日本料理の食文化（日本料理様式）	第 25 回	中国料理の食事作法
第 11 回	日本料理の食文化（日本料理の食事作法）	第 26 回	アジアの料理
第 12 回	行事食と郷土料理（季節の行事食）	第 27 回	中東の料理
第 13 回	行事食と郷土料理（人生における行事食）	第 28 回	中南米の料理
第 14 回	行事食と郷土料理（鹿児島県の郷土料理）	第 29 回	総復習
第 15 回	行事食と郷土料理（全国の郷土料理） 復習	第 30 回	総復習

前期、後期に筆記試験を行う。

教科履修認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編　４調理理論と食文化概論」

指導計画書

教科名　　フードサービス実習（総合調理実習）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（15 時間　授業数５回）
実務経験のある講師による指導（（全て）・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　宇都　正浩、　寺師　和宏

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 演習及び実習 ２　指導の概要・目標・到達目標 フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。 ３　実務経験のある講師の履歴 宇都　正浩　日本料理石原荘（調理部門）、（株）康生産業（調理）　他 寺師　和宏　ホテル京セラ（カフェレストラン担当料理長） ４　授業計画 ＜授業担当＞寺師　和宏 第１回　サービス社会について（サービスの分類） 調理師であること（調理師は社会人であること） サービスマンの在り方（厨房で働く・お客様の存在） 第２回　日本の西洋料理のターニングポイント（大阪万国博覧会で経験したこと） フードサービスのＱＳＣＡ（Ｖ＝ＱＳＣ÷Ｐ） 飲食店で働くものとして（知識として知っておきたい食事のマナー） 第３回　調理師学校で学んでおきたい事 信頼される調理師となるために ＜授業担当＞宇都　正浩 第４回　飲食店開業計画 外食産業について 第５回　飲食店の開業計画 飲食店の開業
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編　6　総合調理実習」

指導計画書

教科名　　調理実習Ⅱ（日本料理）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（90 時間　授業数 30 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　谷口　大海　、　宇都　正浩　、　中馬　壮治　、　﨑川　真一　、（鶴丸　義秀）

指導内容及び指導方法

１　指導の方法
　実習

２　指導の概要・目標・到達目標
　１年次に調理の基本技術を学び、２年次にはさらに特殊な材料を使い、高度な調理技術を身に付ける。

３　実務経験のある講師の履歴
　谷口　大海：国民休暇村　指宿（調理課長）、旅館　可久大　経営
　宇都　正浩：日本料理　石原荘（調理部門）、株式会社　康正産業（調理）
　中馬　壮治：INFINTO HOTEL &SPA 南紀白浜（総料理長）、ホテル（調理）他
　﨑川　真一：お委せ会席　さき川　経営、ホテル（調理）他
　鶴丸　義秀：日本料理　石原（料理長）

４　授業計画

番号	課　題	指導内容	担当者名
1	鯵のお造り、あら炊き、茶碗蒸し	魚の卸し方	谷口大海
2	平目のお造り	平目の卸し方	谷口大海
3	ハモ料理	ハモの卸し方	谷口大海
4	蟹まんじゅう	揚げ物の温度	谷口大海
5	すっぽん	すっぽんの卸し方	谷口大海
6	土瓶蒸し、かつおの有馬煮、むきもの	土瓶蒸しの作り方	谷口大海
7	カキ料理	カキの扱い方	谷口大海
8	お造り三種盛り	刺身の切り方	谷口大海
9	筍若芽の茶巾玉子、鰯のうの花和え、 甘鯛のけんちん焼	茶巾玉子 鰯の卸し方	﨑川真一
10	よもぎ豆腐、鮪のアボガドとろろかけ、 新じゃがいもあくまきまんじゅう	あくまきの使い方	﨑川真一
11	冬瓜まんじゅう、鮎の酢炊き	鮎の卸し方	﨑川真一
12	なすそうめん、鰺の姿造り、手綱ずし 大根まんじゅう	姿作りの作り方	﨑川真一

13	さんまのわた焼き 菊花カブの海老真蒸射込み	さんまの卸し方	﨑川真一
14	豆腐酒盗あんかけ、ふろふき大根、 ぶりの照り焼き	鰤の扱い方	﨑川真一
15	河豚のさばき方	河豚の扱い方	﨑川真一
16	水菜と桜海老の白酢あえ、かつおのタタキサラダ、 筍の挟み揚げ	かつおのたたき	中馬壮治
17	蛸の梅煮、大名竹の炊き合わせ 竹の子まんじゅう	たこの下処理	中馬壮治
18	甘鯛の巻繊包み焼き、鮎の塩釜焼き	甘鯛の扱い方	中馬壮治
19	串打ち、鰺の姿煮、甘鯛の若狭焼き	串打ち	中馬壮治
20	飛魚の香梅あげ	飛魚の扱い方	中馬壮治
21	夏野菜の海老そぼろあえ	そぼろの作り方	中馬壮治
22	甘鯛の信州蒸し、れんこんまんじゅう 菊菜ときの子のおひたし	信州蒸しとは	中馬壮治
23	鯖のみぞれ煮、茄子と鴨ロースの博多煮	鴨肉の扱い方	中馬壮治
24	焼き物	魚の焼き方	宇都正浩
25	角煮、てまり寿司	寿司の作り方	宇都正浩
26	鯛茶漬け刺身	鯛の卸し方	宇都正浩
27	握り寿司	すしの握り方	宇都正浩
28	試験課題	鰺の砧巻き	﨑川真一
29	前期実技試験	飾り切り、吸物	宇都正浩
30	後期実技試験	鰺の砧巻き	﨑川真一

教科履修認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

プリントを配布

指導計画書

教科名　　調理実習Ⅱ（西洋料理・イタリア料理）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（60 時間　授業数 20 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（　　））
講師名　　藤吉　英男　、　福留　雅太　、　寺師　和宏

指導内容及び指導方法

１　指導の方法
　実習

２　指導の概要・目標・到達目標
　1 年次に調理の基本技術を学び、2 年次にはさらに特殊な材料を使い、高度な調理技術を身に付ける。

３　実経験のある講師の履歴
　藤吉　英男：鹿児島サンロイヤルホテル（料理長）、ホテル（調理）他
　福留　雅太：TO THE HERBS（料理長）、ホテル（調理）他
　寺師　和宏：ホテル京セラ（カフェレストラン担当料理長）

４　授業計画

番号	課　題	指導内容	担当者名
1	アマトリチャーナ	トマトソース	福留雅太
2	バーニャカウダ	ソースの作り方	福留雅太
3	黒豚肩ロースのグリルジュノベーゼソース	低温調理 ジュノベーゼソース	福留雅太
4	若鶴のハーブグリルローストポテト添え	焼き方	福留雅太
5	ラザニヤ	生地作り	福留雅太
6	アクアパッツァ	アクアパッツァとは	福留雅太
7	牛ヒレステーキ　　2 種ソース	牛ヒレの扱い方	福留雅太
8	4 種きのことパルミジャーノのパスタ	ポルチーニの戻し方	福留雅太
9	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み（仕込み）	ホホ肉の煮込み	福留雅太

10	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み（仕上げ） フォアグラのリゾット	フォアグラの使い方	福留雅太
11	ポークソテーのビール煮	ビールの扱い方	寺師和宏
12	カルパッチョ、鯛のロースト	鯛のさばき方	寺師和宏
13	ブイヤベース	ソースの作り方	藤吉英男
14	クレープシーフードグラタン	クレープの使用法	寺師和宏
15	試験課題： ホタテと小えびのコキールグラタン	グラタンの作り方	藤吉英男
16	実技試験	手順、段取り、ソース作り	藤吉英男
17	ローストビーフ、アップルパイ	焼き方	藤吉英男
18	ローストチキン、ロールケーキ	ローストとは	寺師和宏
19	試験課題 鶏胸肉のソテーオレンジソース	オレンジソース	藤吉英男
20	実技試験	手順、段取り、ソース作り	藤吉英男

教科履修認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

プリントを配布

指導計画書

教科名　　調理実習Ⅱ（中国料理）
対象者　　調理師科 2 年コース（2 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（54 時間　授業数 18 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　小玉　寿昭　、海老原　巧

指導内容及び指導方法

1　指導の方法
　実習
2　指導の概要・目標・到達目標
　1 年次に調理の基本技術を学び、2 年次にはさらに特殊な材料を使い、高度な調理技術を身に付ける。
3　実務経験のある講師の履歴
　小玉　寿昭：霧島ロイヤルホテル（中国料理部門）他
　海老原　巧：ホテル、中国料理店　他
4　授業計画

番号	課　題	指導内容	担当者名
1	素什景、鍋巴肉片	コーパの使い方	小玉寿昭
2	什景湯麺、麺包蝦球	麺の使い方	海老原巧
3	蟹箱、炒鶏片炸	ワタリ蟹の使い方	海老原巧
4	紅焼排翅、酸辣湯	手羽の使い方	海老原巧
5	炒魷魚、紅焼明蝦	イカの使い方	海老原巧
6	八珍扒豆豆腐、揶南瓜餅	南瓜の餅	海老原巧
7	紅焼獅子頭、蚧肉扒青菜	肉団子	海老原巧
8	水餃子、広東又焼肉	チャーシュー	小玉寿昭
9	汁青蟹、蒜茼蒸茄子	蟹の調理法	小玉寿昭
10	紅焼鯛魚、芝麻球	ゴマ団子	海老原巧
11	葱油餅、椒塩黄金殻蟹	ねぎ餅	海老原巧
12	軟炸鶏塊、蟹肉湯飯	唐揚げ	小玉寿昭
13	全期実技試験	スープ炒飯・唐揚げ	小玉寿昭
14	包餅、醤炒牛肉	包餅の作り方	小玉寿昭
15	雀巣の牛肉	雀巣の作り方	小玉寿昭
16	炒茶牛肉、四川炒麺	麺の使い方	海老原巧
17	有頭蝦粉糸、麻婆豆腐	四川山椒の使い方	小玉寿昭
18	後期実技試験	青椒肉絲・抜絲地瓜	小玉寿昭

教科履修認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

プリントを配布

指導計画書

教科名　　調理実習Ⅱ（校外実習）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　前期　2023 年 8 月 1 日　～　2023 年 9 月 30 日（96 時間以上とする 8 時間×12 日）
実務経験のある講師による指導（全て　・一部　・なし　・その他（主として実践的教育から構成される科目））
講師名　　寺師　和宏、宇都　正浩、学外実習先専門調理師及び調理師

指導内容及び指導方法
１　実習の方法 調理技術をはじめ、衛生管理、食事環境、接遇等、施設の業務全般を学外の調理施設で実習を行う。 ２　指導の概要・目標・到達目標 飲食店･事業所等における調理部門業務全般について、調理師業務の実際を実地に体験させることにより調理師としての職業意識を向上させ、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた高度な調理技術やフードサービスの運営管理など、実践的な技術の習得を目的とする。 ３　実務経験のある講師の履歴 学外実習先専門調理師、またそれと同等の知識や技能を有する調理師 ４　実習計画 （１）実習期間および時間数 ① 実習期間は、2023 年 8 月 10 日～9 月 30 日の夏季休暇期間中の指定された期間に行う。 ② 外調理実習については、実習時間数は 96 時間以上とし、12 日間で行う。 勤務時間は、原則として午前 9 時から午後 6 時までとするが、実習先の勤務時間の指示に従う。 ③校外実習は、その目的からみて、授業時間をまとめ、連続して実施することが望ましい。 （２）実習施設 校外実習は、飲食店･事業所等において実施する。なお、実習施設は、いずれも専門調理師またはこれと同等の資格を有する調理師を専従する施設であること。 （３）実習の内容等 校外実習においては、高度な調理技術や多様な調理業務に応え得る実践能力の基本を養うため、調理師業務の実務の実際について、理解することに留意した実習内容とし、当該施設における調理業務全般について学ばせることとし、単なる見学のみは、認めない。 （４）その他 ①校外実習の事前に学生に対し、その施設の概略を理解すること。 ②校外実習の教育効果をあげるため、少数による実習とする。 ③校外実習の効果判定を行うため、校外実習の終了後に報告書を提出すること。 ④校内において事前及び事後指導を行う。
科目履修認定の基準
・規定の実習時間をすべて終了すること　　・与えられた課題のレポートを提出すること。 ・実習先の指導者からの履修認定をもらうこと。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科１年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
校外実習ノート

指導計画書

教科名　　総合演習Ⅰ（食育インストラクター養成）
対象者　　調理師科２年コース(2 年)
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日（16 時間　講義 5 回　実習 2 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　寺師　和宏、赤﨑　陽子、鶴　利恵、宇都　正浩、福地　みほ

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 講義、模擬授業、食育教室、認定試験を行う。 ２　指導の概要・目標・到達目標 食の専門家として食育基本法に基づき、将来食育についても指導できる より質の高い調理師を育成する。 ３　実務経験のある講師の履歴 寺師　和宏：ホテル京セラ（カフェレストラン担当料理長） 宇都　正浩：日本料理　石原荘（調理部門)、株式会社　康正産業（調理） 福地　みほ：保育園（調理師） ４　授業計画 第１回　食育基本法と食育推進基本計画 味覚識別能力 第２回　選食能力 食の安全・安心 第３回　食事バランス 食事マナー 第４回　食の心理学 世界の食料事情 第５回　世界の食育 食育実習 第６回　親子料理教室　準備（3 時間） 第７回　親子料理教室実践、反省（3 時間） ・食育インストラクター認定試験（全国調理師養成施設協会）
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・食育インストラクター認定試験の合否は、全国調理師養成施設協会の規定に準ずるものとする。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の８割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科２年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
全国調理師養成施設協会「食育インストラクター教本」

指導計画書

教科名　　総合演習Ⅰ（フランス語応用）
対象者　　調理師科２年コース２年
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（10 時間　授業数 5 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　ルノー・ベッソン

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 講義 ２　指導の概要・目標・到達目標 食の専門家として、将来職場で使用されるフランス語を中心に外国語を学び質の高い調理師を育成する。 ３　授業計画 第 1 回　基礎編(アルファベット、発音、数字の読み方) 第 2 回　基礎編(メニュー) 第 3 回　基礎編(ルセット) 第 4 回　応用編(メニュー、ルセット) 第 5 回　応用編(メニュー、ルセット)
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
ちょうえい出版　新現場からの調理フランス語 プリントを配布

指導計画書

教科名　　総合演習Ⅰ（フラワーアレンジメント）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　後期　2023 年 10 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（6 時間　授業数 3 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　中尾　成昭

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 実習 ２　指導の概要・目標・到達目標 提供する料理をおいしく、楽しく召し上がっていただくための、食卓のセッティング 料理の演出など宴会全体の演出を学ぶ。 ３　実務経験のある講師の履歴 中尾　成昭：株式会社　日比谷花壇東京本社、　株式会社まからず屋（代表取締役社長） ４　授業計画 第１回　フラワーアレンジの基本 第２回　フラワーアレンジの基本（コサージュ） 第３回　テーブルコーディネートに合わせたフラワーアレンジ
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の８割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科２年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
プリントを配布

指導計画書

教科名　　総合演習Ⅰ（写真）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（8 時間　授業数 4 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（　　））
講師名　　川上　芳明

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 演習及び実習 ２　指導の概要・目標・到達目標 販売促進用の料理別撮影のコツについて学び、実際に撮影を行い、販売促進用の料理写真を作成する。 ３　実務経験のある講師の履歴 川上　芳明：川上写真工房、他 ４　授業計画 第１回　カメラの基本について学ぶ レンズと焦点距離、絞り値について、レンズと焦点距離、ISO 感度 画像サイズと画質モードについて、カメラ設定、ストロボ設定、光の質 第２回　写真を撮る前に ① 便利な道具を作ってみよう ② ホワイトバランスで色味をコントロール ③ ISO 感度でシャッター速度をコントロール ④ 背景に気を遣う 第３回　販売促進用の料理写真の作成 販売促進用の料理別撮影のコツについて学び、実際に撮影を行う。 第４回　メニュー表用の料理写真の作成 メニューを作り、実際に撮影を行う。
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の８割に計算される。。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科２年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
プリントを配布

指導計画書

教科名　　サービス論Ⅲ（選択必修科目）
対象者　　調理師科２年コース２年
期　間　　前期　2023 年 4 月 1 日　～　2023 年 9 月 30 日　（30 時間　授業数 15 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　髙木　大基

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 講義及び演習 ２　指導の概要・目標・到達目標 　ホテルやレストランにおいて、料理だけではなくサービスの重要性を学び、より プロフェッショナルな、料理人を育てる事を目標とする。 ３　実務経験のある講師の履歴 サービススタッフ派遣業（教育指導担当）他 ４　授業計画 第１回　接客実務（サービスの流れ） 第２回　接客実務（日本料理） 第３回　接客実務（日本料理） 第４回　接客実務（日本料理） 第５回　接客実務（西洋料理） 第６回　接客実務（西洋料理） 第７回　接客実務（西洋料理） 第８回　接客実務（中国料理） 第９回　接客実務（中国料理） 第 10 回　接客実務（中国料理） 第 11 回　クレーム対応 第 12 回　クレームの種類とその対応方法 第 13 回　クレームの種類とその対応方法 第 14 回　クレームの種類とその対応方法 第 15 回　サービスのまとめ
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の８割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科２年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編レストランサービス」 全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編フードマーケティング」 プリントを配布

指導計画書

教科名　　サービス実習
対象者　　調理師科２年コース
期　間　（1 年次）後期　2022 年 10 月 1 日　～　2023 年 3 月 31 日　（6 時間　　授業数 2 回）
　　（2 年次）全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日（54 時間　授業数 18 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　髙木　大基

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 実習 ２　指導の概要・目標・到達目標 実習を通してシミュレーションを行いレストランサービス実習を行うようにする。 ３　実務経験のある講師の履歴 サービススタッフ派遣業（教育指導担当）他 ４　授業計画

第 1 回	レストランサービス実習　サービス技法　American Service Plate&PlatterService　FrenchService　Russian Service	髙木　大基
第 2 回	テーブルセッティング	髙木　大基
第 3 回	レストランスープサービス	髙木　大基
第 4 回	ドリングサービスシミュレーション	髙木　大基
第 5 回	レストランスープサービス	髙木　大基
第 6 回	レストランスープサービス	髙木　大基
第 7 回	レストランスープサービス	髙木　大基
第 8 回	レストランプラッターサービス	髙木　大基
第 9 回	レストランプラッターサービス	髙木　大基
第 10 回	レストランプラッターサービス	髙木　大基
第 11 回	レストランサービスの事前指導（　11～15 回まで　）	髙木　大基
第 12 回	レストランサービスの事前指導	髙木　大基
第 13 回	レストランサービスの事前指導	髙木　大基
第 14 回	レストランサービスの事前指導	髙木　大基
第 15 回	レストランサービスの事前指導	髙木　大基
第 16 回	レストランサービスの実技指導	髙木　大基
第 17 回	レストランサービスの実技指導	髙木　大基
第 18 回	レストランサービスの実技指導	髙木　大基
第 19 回	レストランサービスの実技指導	髙木　大基
第 20 回	レストランサービスの指導　実技指導　サンロイヤルホテル実技考査	髙木　大基

教科履修認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編レストランサービス」

指導計画書

教科名　　経営学総論Ⅱ（販売促進論）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　2 年前期　2023 年 4 月 1 日　～　2023 年 9 月 30 日　（30 時間　授業数 15 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　深尾　兼好

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 講義及び演習 ２　指導の概要・目標・到達目標 飲食店経営に於ける販売促進論･広告企画の考え方を系統立てて理解させるとともに、 その具体的な作法を実習させる ①広告史を通して、モノがない、モノが足りない、モノがある、モノが余る社会環境に 合わせた広告作法に変遷を学ぶ ②コミュニケーションの原点である会話と手紙について効果的な作法を実習によって身 につけさせる（慣習としての手紙、個人的な手紙、広告としての手紙の違い） ③メディア特性を理解させ、information　tool［マスメディア］と Sales Promotion tool｛ポスター、チラシ、パンフレット、ＤＭ］の違いを明確にする。 ④メディアごとに制作作法を実習によって体得させる ＭＢＣ　CM グランプリへの出品 ⑤広告関連法規.ＣＩ［コーポレイトアイデンティティシステム]･ PR[パブリツクリレ イシヨンズ]の考え方を指導する。 ⑥学生にそれぞれの仮想飲食店舗を想定させ、その出店計画【市場分析･店舗コンセプ ト･店名･メニュー等】と販促計画を作成させる ３　実務経験のある講師の履歴 深尾　兼好：(株）電通鹿児島支局　コピーライター、(有）シイツウ　（経営） ４　授業計画 第 1 回　ラジオコマーシャル作成・発表 第 2 回　グランディングについて 第 3 回　グランディングについて 第 4 回　SP 作法　ポスター・チラシ 第 5 回　SPI 作法　メニュー 第 6 回　SPI 作法　メニュー 第 7 回　「開業に向けて」のコンセプト 第 8 回　「開業に向けて」条件 第 9 回　「開業に向けて」グループディスカッション 第 10 回　「開業に向けて」グループディスカッション 第 11 回　「開業に向けて」グループ発表 第 12 回　「開業に向けて」グループ発表 第 13 回　「開業に向けて」個人計画 第 14 回　「開業に向けて」個人計画 第 15 回　「開業に向けて」個人発表
教科履修認定の基準

・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定試を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80－89点を「優」、70－79点を「良」、60－69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0とする。 ・調理師科2年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。
使用教科書名
Rustic Advertising 「俺たっが広告論」南方新社刊

指導計画書

教科名　　経営学総論Ⅲ(流通経済)
対象者　　調理師科 2 年コース（2 年）
期　間　　前期　2023 年 4 月 1 日　～　2023 年 9 月 30 日　（30 時間　授業数 15 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　山下　修二

指導内容及び指導方法
1　指導の方法 講義 2　指導の概要・目標・到達目標 将来経営者として必要なことを，授業を通して学びそれぞれの目標を通して学びそれぞれの目標を立てるようにする。 3　授業計画 第 1 回　　外食産業の発展 第 2 回　　外食産業の市場規模と動向 第 3 回　　企業の役割 第 4 回　　経営の形態 第 5 回　　経営者として必要なこと 第 6 回　　組織のあり方 第 7 回　　経営戦略とマーケティング 第 8 回　　経営のための数字① 第 9 回　　経営のための数字② 第 10 回　　経営のための数字③ 第 11 回　　経営分析 第 12 回　　利益計画の策定 第 13 回　　開業準備 第 14 回　　いざ開店 第 15 回　　総復習
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編フードビジネス」 全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編フードマーケティング」 プリントを配布

指導計画書

教科名　　社会学総論Ⅰ（マナー）
対象者　　調理師科２年コース（1 年)、(2 年)
期　間　　1 年後期　2022 年 10 月 1 日　～　2023 年 3 月 31 日　（16 時間　授業数 6 回）
　　2 年前期　2023 年 4 月 1 日　～　2023 年 9 月 30 日　（14 時間　授業数 9 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　池本　弘乃

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 講義及び演習 ２　指導の概要・目標・到達目標 社会人として必要なマナーを身に付ける。 ３　授業計画 第 1 回　あいさつの仕方 第 2 回　手紙の基本、おめでとう、ありがとうの手紙 第 3 回　おわび、お見舞いの手紙 第 4 回　季節の手紙、時候のあいさつと結びの言葉 第 5 回　言葉のマナー 第 6 回　食事のマナー 第 7 回　訪問のマナー 第 8 回　茶道における礼儀作法について 第 9 回　茶道における礼儀作法の実践 第 10 回　暮らしの歳時記（春・夏・秋・冬） 第 11 回　就職に関して：就職に対しての心構え 第 12 回　就職に関して：履歴書の書き方 第 13 回　就職に関して：面接指導 第 14 回　就職に関して：社会人としての心構え 第 15 回　総復習
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 科目履修認・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
主婦の友社　冠婚葬祭マナー辞典　プリントを配布

指導計画書

教科名　　社会学総論Ⅱ（鹿児島の観光と歴史）
対象者　　調理師科２年コース２年
期　間　　後期　2023 年 10 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（30 時間　授業数 15 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　濵田　康雄

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 講義 ２　指導の概要・目標・到達目標 鹿児島の歴史と観光、食文化を理解する。 ３　実務経験のある講師の履歴 濵田　康雄：(財）鹿児島観光コンベンション協会　他 ４　授業計画（順不同） 第１回　幕末、なぜ薩摩は強い藩になり得たのか！―現在は可処分所得全国 43 位だが― 第２回　島津斉彬の世界文化遺産と鹿児島自然遺産について 第３回　鹿児島城の御楼門再建と城山の自然と歴史 第４回　郷中教育と多くの人材を輩出した下加治屋町 第５回　明治維新 150 年を経て薩摩藩・郷土の人々を回顧 第６回　薩英戦争から英国留学生へと薩摩藩の進取性 第７回　篤姫と小松帯刀・五代友厚・坂本龍馬（同天保６年生）の果たした生涯 第８回　島津義弘没後 400 年を回顧し､戦国時代の鹿児島を訪れん！ 第９回　西郷・大久保等の維新の功労者と西南戦争ラストサムライ達 第 10 回　鹿児島地名再発見と市内史跡探索マップでまち歩き 第 11 回　桜島・錦江湾ジオパーク・火山と温泉と人と自然のつながり 第 12 回　コロナ禍での訪日観光客減少に伴う、今後の観光のあり方 第 13 回　日本遺産薩摩の武士が生きた町、外城麓集落全般について 第 14 回　日清・日露から昭和史へのあゆみ 第 15 回　全体郷土史のまとめと筆記試験（14 回講義時に実施）
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の８割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科２年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
プリントを配布

指導計画書

教科名　　調理実習Ⅲ（コース料理実習）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　後期　2023 年 10 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（15 時間　授業数 5 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（　　））
講師名　　中馬　壮治、﨑川　真一、福留　雅太、寺師　和宏、小玉　寿昭

指導内容及び指導方法

１　指導の方法
実習

２　指導の概要・目標・到達目標
　各ジャンル別にコース料理の特徴や仕込みの段取り、料理の仕上げ、盛り付け等をコースの流れにそって学び、自分のものとする。

３　実務経験のある講師の履歴
中馬　壮治：INFINTO HOTEL &SPA 南紀白浜（総調理長）、他
﨑川　真一：お委せ会席　さき川（経営）、ホテル（調理）他
福留　雅太：TO THE HERBS（料理長）、ホテル（調理）他
寺師　和宏：ホテル京セラ（カフェレストラン担当料理長）
小玉　寿昭：霧島ロイヤルホテル（中国料理部門）他

４　授業計画

種　類	番号	課　題	指導内容	担当者名
コース料理実習	1	日本料理	会席	中馬壮治
	2	日本料理	会席	﨑川真一
	3	中華料理	コース料理	小玉寿昭
	4	イタリア料理	コース料理	福留雅大
	5	フランス料理	コース料理	寺師和宏

教科履修認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

プリントを配布

指導計画書

教科名　　調理実習Ⅲ（レストラン実習）
対象者　　調理師科 2 年コース（1 年）（2 年）
期　間　　1 年後期　2022 年 10 月 1 日　～　2023 年 3 月 31 日
　　2 年全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（30 時間　授業数 10 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　寺師　和宏　　、　宇都　正浩

指導内容及び指導方法

1　指導の方法
実習

2　指導の概要・目標・到達目標
　メニュー構成から発注　、仕込み、原価計算までレストランを実践形式で学び自分のものにする。

3　実務経験のある講師の履歴
寺師　和宏：ホテル京セラ（カフェレストラン担当料理長）
宇都　正浩：日本料理　石原荘（調理部門）、株式会社　康正産業（調理）

4　授業計画

種　類	番号	課　題	指導内容	担当者名
レストラン実習	1	洋風ランチセット	ハンバーグ、スープ ライス　or パン	寺師和宏
	2			
	3	和食セット	先付け、メイン、ご飯、汁物	宇都正浩
	4			
	5	中華料理セット	スープ、メイン、ご飯もの デザート	寺師和宏
	6			
	7	イタリア料理コース	前菜、スープ、メイン、デザート	寺師和宏
	8			
	9	フランス料理コース	前菜、スープ、魚 or 肉 デザート	寺師和宏
	10			

教科履修認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

プリントを配布

指導計画書

教科名　　調理実習Ⅲ（調理実習応用）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　2 年後期　2023 年 10 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（15 時間　授業数 5 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　福留　雅太　、　上柿元　勝　、　小玉　寿昭

指導内容及び指導方法

１　指導の方法
実習

２　指導の概要・目標・到達目標
今まで学んできた基礎をベースに応用力を高めていく。

３　実務経験のある講師の履歴
福留　雅太：TO THE HERBS（料理長）、ホテル（調理）
上柿元　勝：パティスリーカミーユ　オーナーシェフ
小玉　寿昭：霧島ロイヤルホテル（中国料理部門）他

４　授業計画

種　類	番号	課　題	指導内容	担当者名
調理実習（応用）	1	生パスタ	手打ち	福留雅太
	2	煮込み料理	仕込み	福留雅太
	3	煮込み料理	仕上げ	福留雅太
	4	特別講師による調理実演	フランス料理	上柿元勝
	5	乾物の戻し方・調理法	フカヒレ・干し貝柱	小玉寿昭

教科履修認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

プリントを配布

指導計画書

教科名　　総合演習Ⅱ（市場調査）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（6 時間　2 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　寺師　和宏　、　宇都　正浩

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 市場調査 ２　指導の概要・目標・到達目標 普段実習で使用している材料がどの様に作られ、どのように流通しているかを知る。 ３　授業計画 第１回　市場価格調査（担当：寺師和宏） 第２回　市場価格調査（担当：寺師和宏）
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の８割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科２年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
プリントを配布

指導計画書

教科名　　総合演習Ⅱ　（材料学）
対象者　　調理師科２年コース２年
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（12 時間　授業回数 6 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　寺師　和宏

指導内容及び指導方法
1　指導の方法 講義・演習及び実習 2　指導の概要・目標・到達目標 調理で使われる材料の知識、扱い方 調理法を学ぶ 3　実務経験のある講師の履歴 寺師　和宏：ホテル京セラ（カフェレストラン担当料理長） 4　授業計画 第 1 回　食品･食材の知識　豚肉、鶏肉 第 2 回　食品･食材の知識　牛肉 第 3 回　食品･食材の知識　チーズ 第 4 回　食品･食材の知識　野菜 第 5 回　食品･食材の知識　パスタ 第 6 回　食品･食材の知識　魚
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
プリントを配布

指導計画書

教科名　　総合演習Ⅱ（メニュープランニング）
対象者　　調理師科２年コース年（2 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2023 年 3 月 31 日　（24 時間　授業数 12 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　寺師　和宏　、　宇都　正浩

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 講義 ２　指導の概要・目標・到達目標 日本料理、西洋料理、中華料理のそれぞれのコース料理、セットメニュー等を考えることができるようにする。 ３　実務経験のある講師の履歴 寺師　和宏：ホテル京セラ（カフェレストラン担当料理長） 宇都　正浩：日本料理　石原荘（調理部門）、株式会社　康正産業（調理） ４　授業計画 第１回　　メニュープランニングの概要 第２回　　フランス料理のメニュー構成（春・夏） 第３回　　フランス料理のメニュー構成（秋・冬） 第４回　　イタリア料理のメニュー構成 第５回　　日本料理のメニュー構成（春・夏） 第６回　　日本料理のメニュー構成（秋・冬） 第７回　　中国料理のメニュー構成（春・夏） 第８回　　原価計算 第９回　　原価計算 第 10 回　メニュー作成① 第 11 回　メニュー作成② 第 12 回　メニュー作成③　発表
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の８割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科２年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
プリントを配布

指導計画書

教科書　　総合演習Ⅱ（テーブルコーディネート）
対象者　　調理師科２年コース（2 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（9 時間　授業数 3 回）
実務経験のある講師による指導（ 全て ・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　髙木　大基

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 実習 ２　指導の概要・目標・到達目標 　提供する料理をおいしく、楽しく召し上がっていただくための、食卓のセッティング料理の演出など宴会全体の演出を学ぶ。 ３　実務経験のある講師の履歴 サービススタッフ派遣業（教育指導担当）他 ４　授業計画 第１回　基本的理論（組み立て･デザイン･料理と器の関係） 第２回　食の空間構成（洋食･和食･中華） 第３回　テーブルマナー 　　サービスマナー
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編レストランサービス」 プリントを配布

指導計画書

教科名　　総合演習Ⅱ（外食産業・運営管理）
対象者　　調理師科２年コース年（2 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（10 時間　5 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　寺師　和宏

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 講義及び演習 ２　指導の概要・目標・到達目標 　飲食店経営をするための企画・商品開発など基礎知識を学ぶとととともに 飲食店経営者等からの経営者として必要な知識を学ぶ。 ３　実務経験のある講師の履歴 寺師　和宏：ホテル京セラ（カフェレストラン担当料理長） ４　授業計画 第１回　飲食店の経営（中華・和食・エスニック・イタリアンなど）や飲食店に関する企画や商品開発に関する講話 第２回　ホテルレストランの経営や人材育成などに関する講話 第３回　マーケティングや業態開発、経営理念、販売促進などについての基礎知識 第４回　店舗のコンセプト、出店基本戦略、運営管理 第５回　店舗のコンセプト、出店基本戦略、運営管理
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の８割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科２年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
プリントを配布

指導計画書

教科名　　総合演習Ⅱ（アルコール）
対象者　　調理師科２年２コース（2 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（9 時間　授業数 3 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　満永　進一

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 講義及び演習 ２　指導の概要・目標・到達目標 アルコールの基礎知識だけでなく、実際にアルコールのサービスの仕方なども 修得する。 ３　実務経験のある講師の履歴 満永　進一：鹿児島国際観光、（株）ホテル京セラ、（社）日本ソムリエ協会認定ソムリエ ４　授業計画 第１回　理論：ノンアルコール・ソフトドリンクの基礎知識 演習：ノンアルコールの入れ方の実習 第２回　理論：ワインの基礎知識・品質管理 演習：ワインの入れ方の実習 第３回　理論：シャンパンの基礎知識・品質管理 演出：シャンパンの入れ方の実習
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間５分の４以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の８割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科２年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
プリントを配布

指導計画書

教科名　　外国語（フランス語・中国語・英語）
対象者　　調理師科２年コース（1 年)、(2 年)
期　間　　1 年　全期　2022 年 10 月 1 日　～　2023 年 3 月 31 日
　　2 年　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（30 時間　授業数 15 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　ルノー・ベッソン、　劉　賓賓、古畑　好恵

指導内容及び指導方法

１　指導の方法
講義
２　指導の概要・目標・到達目標
　食の専門家として、将来職場で使用される外国語を中心にフランス語。中国語英語を学び質の高い調理師を育成する。
３　実務経験のある講師の履歴
劉　賓賓：ID 外語学院　中国語教師、県庁・市役所（通訳・翻訳）
４　授業計画

	回数	指導内容	担当者
フランス語	第 1 回	基礎編(アルファベット、発音、数字の読み方)	ルノー
	第 2 回	基礎編(メニュー)	ルノー
	第 3 回	基礎編(ルセット)	ルノー
	第 4 回	応用編(メニュー、ルセット)	ルノー
	第 5 回	応用編(メニュー、ルセット)	ルノー
中国語	第 1 回	中国語を学ぶ意義　中国語を学ぶにあたって　漢語・方言・普通音・筒棒字	劉　賓賓
	第 2 回	発音・拼音・音節・声調・声調の変化	劉　賓賓
	第 3 回	会話・迎客ー客を迎える・清点菜―料理を注文する。 菜単派定―メニューを確認する。・清用茶―お茶を注文する。	劉　賓賓
	第 4 回	会話・送客―客を見送る	劉　賓賓
	第 5 回	会話・総合評価	劉　賓賓
イタリア語	第 1 回	基礎編(アルファベット、発音、数の数え方)	古畑好恵
	第 2 回	基礎編(料理・食材の名前)	古畑好恵
	第 3 回	基礎編(料理に使う形容詞・前置詞)	古畑好恵
	第 4 回	応用編(リチェッタに出てくる動詞とその活用)	古畑好恵
	第 5 回	応用編(リチェッタの読み方)	古畑好恵

教科履修認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。
・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

ちょうえい出版　新現場からの調理フランス語
ちょうえい出版　新現場からの調理イタリア語
プリント

指導計画書

教科名　　商業簿記
対象者　　調理師科 2 年コース（2 年）
期　間　　前期　2023 年 4 月 1 日　～　2023 年 9 月 30 日　（60 時間　授業数 30 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　別府　泰子

指導内容及び指導方法

1　指導の方法
講義と演習

2　指導の概要・目標・到達目標
日本商工会議所簿記初級試験に向け、基礎から模擬までを段階的に勉強し日商簿記初級の資格をとる。

3　授業計画

第 1 回	基礎知識①	第 16 回	伝票①
第 2 回	基礎知識②	第 17 回	伝票②
第 3 回	取引―仕訳①	第 18 回	試算表①
第 4 回	取引―仕訳②	第 19 回	試算表②
第 5 回	取引―仕訳③	第 20 回	試算表③
第 6 回	現金預金の記帳①	第 21 回	試算表④
第 7 回	現金預金の記帳②	第 22 回	賃借対照表、損益計算書①
第 8 回	その他の債権・債務①	第 23 回	賃借対照表、損益計算書②
第 9 回	その他の債権・債務②	第 24 回	賃借対照表、損益計算書③
第 10 回	固定資産	第 25 回	賃借対照表、損益計算書④
第 11 回	各種帳簿	第 26 回	復習（初級試験対策）
第 12 回	手形①	第 27 回	復習（初級試験対策）
第 13 回	手形②	第 28 回	復習（初級試験対策）
第 14 回	手形③	第 29 回	復習（初級試験対策）
第 15 回	手形④	第 30 回	初級履修認定試験

教科履修認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

中央経済社　土日で合格する日商簿記初級

指導計画書

教科名　　保健体育
対象者　　調理師科２年コース
期　間　　前期　2023 年 4 月 1 日　～　2023 年 9 月 30 日　（30 時間　授業数 10 回）
実務経験のある講師による指導（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講師名　　寺師　和宏、鶴　利恵、宇都　正浩、福地　みほ

指導内容及び指導方法
１　指導の方法 実技 ２　指導の概要・目標・到達目標 実際に各種競技の運動やトレーニングを行い、健康な体作りを目指す。 ３　授業計画 第 1 回　体育の授業について、オリエンテーション グループの編成、各種稲目の説明、体育館使用上の注意 バレーボール、バトミントン、ソフトバレーボール、ソフトボール、サツカーを中心に 競技を選択する 第 2 回　スポーツにおける基礎的実習 第 3 回　各種競技の実習 第 4 回　各種競技の実習 第 5 回　各種競技の実習 第 6 回　各種競技の実習 第 7 回　各種競技の実習 第 8 回　各種競技の実習 第 9 回　各種競技の実習 第 10 回　まとめ：反省 専門学校体育大会に向けての伝達事項
教科履修認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の履修認定を与える。 ・原則として履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。
評価方法
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。 ・調理師科 2 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。
使用教科書名
なし