指導計画書

令和５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	30	○		○
	経営学総論Ⅱ	30		○	○
	経営学総論Ⅲ	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　　健康管理概論（食生活と健康）
対象者　　調理師科 2 年コース（1 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　　大賀　早希

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・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。

3　授業計画

第 1 回	健康とはなにか	第 16 回	疾病予防から健康増進へ
第 2 回	わが国の健康水準	第 17 回	健康増進法
第 3 回	目指すべき健康とは	第 18 回	わが国における健康づくり対策
第 4 回	食生活が健康に果たす役割	第 19 回	健康教育
第 5 回	健康的な食生活習慣づくり	第 20 回	健康に関する食品情報
第 6 回	調理師の成り立ち	第 21 回	心身相関とストレス
第 7 回	調理師法の概要	第 22 回	ストレスへの対処方法
第 8 回	食生活における調理師の役割	第 23 回	心の健康と自己実現
第 9 回	疾病の動向	第 24 回	食育の定義
第 10 回	疾病の予防	第 25 回	食育の意義
第 11 回	生活習慣病とは	第 26 回	食育基本法の概要
第 12 回	生活習慣病とは	第 27 回	調理師として正しい知識の提供
第 13 回	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性	第 28 回	調理師としての食育の実践
第 14 回	生活習慣病の予防	第 29 回	調理師としての食育の実践
第 15 回	健康づくり対策、まとめ	第 30 回	総復習

前期、後期にそれぞれ、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　1 食生活と健康」

指導計画書

教科名　　栄養学（食品と栄養の特性）
対象者　　調理師科２年コース（1 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　　大賀　早希

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、エネルギーや栄養素の体内での働き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	栄養と健康：栄養素の種類	第 16 回	その他の成分：水分
第 2 回	栄養と健康：食品の成分と体の成分	第 17 回	その他の成分：機能性成分
第 3 回	栄養と健康：食品中の栄養素と健康	第 18 回	食品の摂取：生理的欲求、心理的欲求
第 4 回	炭水化物：炭水化物とは	第 19 回	食品の摂取：栄養管理
第 5 回	炭水化物：炭水化物の種類	第 20 回	栄養素の消化・吸収・代謝：栄養素の消化
第 6 回	脂質：脂質とは	第 21 回	栄養素の消化・吸収・代謝：栄養素の吸収
第 7 回	脂質：脂質の種類	第 22 回	栄養素の消化・吸収・代謝：栄養素の代謝
第 8 回	たんぱく質：たん白質とは	第 23 回	エネルギー代謝：エネルギー代謝とは
第 9 回	たんぱく質：たん白質の種類	第 24 回	エネルギー代謝： エネルギー摂取量とエネルギー消費量
第 10 回	たんぱく質：たん白質の栄養価	第 25 回	日本人の摂取基準： 日本人の食事摂取基準とは
第 11 回	ビタミン：ビタミンとは	第 26 回	日本人の摂取基準：食事摂取基準の指標
第 12 回	ビタミン：ビタミンの種類	第 27 回	食品標準成分表
第 13 回	ミネラル：ミネラルとは	第 28 回	食品分類法
第 14 回	ミネラル：ミネラルの種類	第 29 回	食事バランスガイド
第 15 回	復習	第 30 回	総復習

前期、後期にそれぞれ筆記試験を行う。

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　2　食品と栄養の特性」

指導計画書

教科名　　食品学Ⅰ（食品と栄養の特性）
対象者　　調理師科２年コース（1 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　　篠原　瑛司、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、特徴、性質、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを習得する。また、食品の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

担当	馬　場	担当	篠　原
第１回	植物性食品とその加工品：穀類	第 16 回	植物性食品とその加工品：きのこ類
第２回	植物性食品とその加工品：穀類	第 17 回	植物性食品とその加工品：きのこ類
第３回	植物性食品とその加工品： いもおよびでんぷん類	第 18 回	植物性食品とその加工品：藻類
第４回	植物性食品とその加工品： いもおよびでんぷん類	第 19 回	植物性食品とその加工品：藻類
第５回	植物性食品とその加工品： 砂糖およびでんぷん類	第 20 回	動物食品とその加工：魚介類
第６回	植物性食品とその加工品： 砂糖およびでんぷん類	第 21 回	動物食品とその加工：魚介類
第７回	植物性食品とその加工品：豆類	第 22 回	動物食品とその加工：食肉類
第８回	植物性食品とその加工品：豆類	第 23 回	動物食品とその加工：食肉類
第９回	植物性食品とその加工品：種実類	第 24 回	動物食品とその加工：卵類
第 10 回	植物性食品とその加工品：種実類	第 25 回	動物食品とその加工：卵類
第 11 回	植物性食品とその加工品：野菜類	第 26 回	乳類
第 12 回	植物性食品とその加工品：野菜類	第 27 回	乳類
第 13 回	植物性食品とその加工品：果実類	第 28 回	食品成分表
第 14 回	植物性食品とその加工品：果実類	第 29 回	食品成分表
第 15 回	植物性食品とその加工品：果実類、 復習	第 30 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Ⅰ（食品の安全と衛生）
対象者　　調理師科２年コース（１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　　鶴　利恵、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
食品の安全と重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

３　実務経験のある講師の履歴
白石　昭夫：鹿児島県内各保健所、食肉衛生検査所　等　勤務

４　授業計画

第１回	食の安全を守る・安全を脅かす要因	第 16 回	食品表示とは・食品表示制度
第２回	食の安全確保のしくみ	第 17 回	食品営業施設･設備の衛生管理
第３回	食品衛生とは・食品衛生と調理師の責務	第 18 回	給水および排水･廃棄物処理
第４回	食品添加物の概要	第 19 回	施設調理従事者の健康管理： 健康保菌者の把握・調理従事者の衛生管理
第５回	食品添加物と食品衛生関係法規	第 20 回	調理従事者の健康管理： 調理従事者の家族の健康チェックと届け出
第６回	食品添加物の安全性の評価	第 21 回	調理従事者の健康管理： 衛生教育の重要性・食品衛生責任者
第７回	主な食品添加物とその用途	第 22 回	食材の衛生管理
第８回	ヒ素および重金属・主な有毒元素	第 23 回	異物混入防止
第９回	放射線・放射性物質の基準値・放射線照射食品	第 24 回	手洗いの実施
第 10 回	器具･容器包装の概要	第 25 回	洗浄･消毒･殺菌
第 11 回	器具･容器包装の定義 器具容器包装の取り扱い	第 26 回	ＨＡＣＣＰとは わが国でのＨＡＣＣＰに対する取り組み
第 12 回	食品安全対策とは	第 27 回	ＨＡＣＣＰシステムの７原則と 12 手順 一般的衛生管理プログラム ＨＡＣＣＰの普及・推進
第 13 回	食品安全対策にかかわる法律：食品衛生法	第 28 回	食品事故対策：危機管理
第 14 回	食品安全対策にかかわる法律： 食品安全基本法	第 29 回	食品事故対策：実際に起こった食中毒の例
第 15 回	食品安全行政（中央組織・地方組織）復習	第 30 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　　食品衛生学Ⅱ（食品の安全と衛生）
対象者　　調理師科２年コース　（1 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　　白石　昭夫、鶴　利恵

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
食品の安全と重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得すると共に、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

３　実務経験のある講師の履歴
白石　昭夫：鹿児島県内各保健所、食肉衛生検査所　等　勤務

４　授業計画

第１回	微生物の種類	第 16 回	ウイルス性食中毒
第２回	微生物の増殖条件	第 17 回	ノロウイルスによる食中毒
第３回	食品の微生物汚染	第 18 回	ウイルス性食中毒の予防
第４回	腐敗とは	第 19 回	動物性自然毒
第５回	腐敗に関与する微生物	第 20 回	植物性自然毒
第６回	腐敗の化学	第 21 回	自然毒食中毒の予防
第７回	飲食による健康危害の種類	第 22 回	化学性食中毒の概要 化学性食中毒の予防
第８回	食中毒とは、食中毒の分類	第 23 回	ヒスタミンによる食中毒 （アレルギー様食中毒）
第９回	食中毒の発生状況	第 24 回	寄生虫による食中毒の概要
第 10 回	細菌性食中毒	第 25 回	寄生虫による食中毒の予防
第 11 回	感染型食中毒	第 26 回	経口感染症とは
第 12 回	食品内毒素型食中毒	第 27 回	感染症と食中毒
第 13 回	生体内毒素型食中毒	第 28 回	経口感染症の予防
第 14 回	細菌性食中毒の予防	第 29 回	食物アレルギーとは 食物アレルギーの種類 アレルギー物質の表示
第 15 回	復習	第 30 回	その他の健康危害：ＢＳＥ・鳥インフルエンザ・農薬および動物用医薬品の残留 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　３　食品の安全と衛生」

指導計画書

教科名　　調理理論Ⅰ（調理理論と食文化概論）
対象者　　調理師科２年コース（1 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　　池本　弘乃

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 調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。 ３　授業計画 第１回　調理とは 調理理論を学ぶ意義 調理の目的 第２回　おいしさの構成：食べ物の側にある要因 第３回　おいしさの構成：食べる人の側にある要因 第４回　非加熱調理操作（基本）：計量 第５回　非加熱調理操作（基本）：洗浄 第６回　非加熱調理操作（基本）：浸漬 第７回　非加熱調理操作（基本）：切砕 第８回　非加熱調理操作（基本）：成形･圧搾･ろ過 第９回　非加熱調理操作（基本）：冷却 第 10 回　非加熱調理操作（基本）：冷凍・解凍 第 11 回　加熱調理操作（基本）：湿式加熱 第 12 回　加熱調理操作（基本）：乾式加熱 第 13 回　加熱調理操作（基本）：誘電加熱（電子レンジ） 第 14 回　加熱調理操作（基本）：誘導加熱（電磁調理器） 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。
使用する教材
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」

指導計画書

教科名　　調理理論Ⅱ（調理理論と食文化概論）
対象者　　調理師科２年コース（1 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　　赤﨑　陽子　、　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
　調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。
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）、株式会社　康正産業（調理部門）
４　授業計画

授業担当（赤﨑） ＜食品の調理科学＞		授業担当（宇都）	
第 16 回	動物性食品：魚介類	第 31 回	調理施設
第 17 回	動物性食品：魚介類	第 32 回	調理設備
第 18 回	動物性食品：魚介類	第 33 回	非加熱調理器具（計量器具類）
第 19 回	動物性食品：食肉類	第 34 回	非加熱調理器具（包丁　他））
第 20 回	動物性食品：食肉類	第 35 回	非加熱調理器具：（その他）
第 21 回	動物性食品：食肉類	第 36 回	非加熱調理器具：（その他）
第 22 回	動物性食品：卵類	第 37 回	加熱調理器具（鍋、蒸し器等）
第 23 回	動物性食品：卵類	第 38 回	加熱調理器具（オーブン）
第 24 回	動物性食品：卵類	第 39 回	加熱調理器具（電子レンジ）
第 25 回	動物性食品：乳類	第 40 回	加熱調理器具（電磁調理器）
第 26 回	動物性食品：乳類	第 41 回	加熱調理器具（冷凍冷蔵庫等）
第 27 回	動物性食品：乳類	第 42 回	材質別の食器・容器の特徴
第 28 回	油脂類	第 43 回	料理別の食器の種類と特徴
第 29 回	調味料	第 44 回	熱源の種類と特徴
第 30 回	ゲル状食品 まとめ	第 45 回	熱効率 まとめ

前期、後期に各 1 回筆記試験を行う。

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　　調理理論Ⅲ（調理理論と食文化概論）
対象者　　調理師科２年コース（１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　　池本　弘乃

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 調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。 ３　授業計画 授業担当（池本） ＜食品の調理科学＞ 第 1 回　　植物性食品：米 第 2 回　　植物性食品：米粉 第 3 回　　植物性食品：小麦粉 第 4 回　　植物性食品：そば 第 5 回　　植物性食品：いも類 第 6 回　　植物性食品：でんぷん類 第 7 回　　植物性食品：砂糖 第 8 回　　植物性食品：豆類 第 9 回　　植物性食品：種実類 第 10 回　　植物性食品：野菜類 第 11 回　　植物性食品：野菜類 第 12 回　　植物性食品：野菜類 第 13 回　　植物性食品：果実類 第 14 回　　植物性食品：きのこ類 第 15 回　　植物性食品：藻類 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 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
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　　調理実習Ⅰ
対象者　　調理師科２年コース（1 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（84 時間　授業数 28 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

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
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、日本料理の技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。日本料理の基本技術を反復することで、その重要性と必要性を理解する。
調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。

３　実務経験のある講師の履歴
谷口　大海：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）

４　授業計画　種類＜日本料理＞
＜前期＞

回数	課題/指導内容【担当】
1	調理実習の心得/ 服装･頭髪、手指、その他･衛生的な習慣、実習器具の清掃･実習材料の使い方　【宇都】
2	大根の桂むき、キャベツの千切り/ 日本料理の切り方・基本的な切り方　【谷口】
3	ご飯の炊き方、だしの取り方/ 米の研ぎ方･飯炊きの火加減･だしの違い・だしを取る火加減　【宇都】
4	蛇腹胡瓜、出し巻卵/ 卵の特性と熱加減･卵焼きの巻き方　【宇都】
5	竹の子木の芽和え・竹の子ご飯/ 竹の子の下処理、茹で方　【宇都】
6	あじ刺身/ 三枚おろし･基本的な刺身の切り方、盛り付け　【谷口】
7	鶏飯、かるかん/ 郷土料理　【宇都】
8	たこ刺身/ たこの下処理･捌き方　【谷口】
9	卵豆腐、そうめん、キビナゴのなます/ そうめんの茹で方･酢の物、あえ物　【宇都】
10	しめさば/ さばの捌き方・しめ方　【谷口】
11	鮎塩焼き/ 焼き物の火加減･串の打ち方　【宇都】
12	かいのこ汁、といもがらなます・豆腐白玉団子/ 郷土料理　【宇都】
13	木の葉かぼちゃ・きのこと菊菜のお浸し/ 飾り切りの技法、お浸し　【宇都】
14	きのこの炊き込みご飯・菊花大根/ 炊き込みご飯･飾り切り　【宇都】

＜後期＞

15	高野豆腐の射込み、ひじき煮、菊花豆腐/ 乾物の戻し方、煮物 【宇都】
16	茶碗蒸し、五目きんぴら/ 蒸し物の火加減、蒸し加減、卵とだしの割合 【宇都】
17	てんぷら/ てんぷら下処理法、揚げ衣の作り方、揚げ湯の適温の確認 【谷口】
18	かつおのたたき/ かつおの捌き方、たたきの焼き加減、ポン酢の作り方 【谷口】
19	秋の前菜/ 旬の食材での前菜 【宇都】
20	雲竜、ごまめ、雑煮/ おせち料理 【宇都】
21	春かん、そば、なまこ/ 煮物、下ゆで、あく抜きなどの下処理法、彩りよい盛り付け 【谷口】
22	あんこう・あんこう鍋/ あんこうの捌き方･部位の種類 【宇都】
23	こいの洗い、鯉こく/ こいの捌き方･盛り付け 【谷口】
24	握り寿司/ すしの材料･すしの種類･握り方 【宇都】
25	刺身盛り合わせ/ 魚の捌き方･大皿の盛り付け 【谷口】
26	酒ずし、豚骨/ 郷土料理 【宇都】
27	そば/ そばの打ち方、切り方，そばの茹で方、そばつゆ･そばの種類 【宇都】
28	うどん/ うどんの打ち方、切り方、うどんの茹で方、うどんつゆ･うどんの種類 【宇都】

前期、後期それぞれ、実技試験を行う。

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　5　調理実習」、プリント使用

指導計画書

教科名　　調理実習Ⅰ
対象者　　調理師科２年コース（1 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（84 時間　授業数 28 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 実習 ２　指導の概要・目標・到達目標 調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、西洋料理の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。西洋料理の基本技術を反復することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。 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） ４　授業計画　＜西洋料理＞ ＜前期＞　課題/指導内容 第１回　西洋料理の概要、西洋料理の器具/西洋料理業界の概要、器具の種類と特徴 第２回　西洋料理の基本 西洋料理の器具/包丁の種類と研ぎ方、食材の切り方･基本調理法、器具の種類と特徴 第３回　ブイヨン/ブイヨン種類と調理例･切り方 第４回　ドライカレー/切り方･炒め方、香辛料（スパイス）の使い方、煮込み方 第５回　マヨネーズ ドレッシング/冷製ソースの基本･作り方、サンドイツチの作り方･切り方 第６回　グラタン ベシャメルソース/グラタンの種類･作り方、ベシャメルソースの作り方 第７回　ポークカツレツ ミネストローネ/豚肉の扱い方、カツレツの意味、パネの仕方スープの作り方、野菜の切り方 第８回　ハンバーグ　ポタージュパルマンティエ/ハンバーグの作り方、ソースデミグラスの応用、ポタージュスープの基本 第９回　オムレツ/卵料理の基本実習、オムレツの作り方、火入れの方法 第 10 回 魚のムニエル/魚の扱い方、ムニエルの作り方、バターを使ったソースの作り方、リゾットの作り方、お米のアルデンテ 第 11 回 パスタ/パスタの種類、麺の茹で方、麺のアルデンテ、クリームソース・トマトソ-ス･オイルソ-ス･和風　等 第 12 回 鯛のポワレ ラタトゥイユ/鯛のさばき方・切り方･ポワレとは（焼き方）、野菜の切り方･作り方･煮込み方 第 13 回 ピザ、パエリャ/生地の種類･生地の作り方、スペイン料理･作り方、サフランの使い方 第 14 回 平目のボンヌファム/平目（舌平目）のさばき方、モルネーソースの作り方

＜後期＞　課題/指導内容
第 15 回　鴨肉のロティー/鴨肉の扱い方、フォンドヴォーの使い方、リキュールの使い方

第 16 回　ヤリイカのファルス エビとアボカドのカクテル仕立て/ファルス料理（詰め物料理）、冷製オードブル
第 17 回　コッコヴァン/骨付き鶏肉の下処理、赤ワインの扱い方･煮込み方

第 18 回　パイ包みスープ、ブルギニヨンバター/パイの扱い方･温度管理･焼き方、バターを使った作り方の基本・バターの扱い方
第 19 回　チキンフリカッセ(実技試験課題）/切り方･手順･作り方･盛り付け・衛生･時間

第 20 回　ビーフストロガノフ/牛肉のそうじ･扱い方

第 21 回　オマールエビ/オマールエビの下処理、ソースアメリケーヌの作り方

第22回　シャリアピンステーキ/牛肉の下処理･ステーキの焼き方

第 23 回　仔羊のグリル/仔羊の下処理･調理法

第 24 回　鹿肉のステーキ/鹿肉の下処理･調理法

第 25 回　エスカルゴのブルゴーニュ風/エスカルゴの下処理

第 26 回　鶏肉とじゃがいものオーブン焼き/食材の下処理

第 27 回　サーモンと帆立のムースパイ包み焼き/ムースの作り方・パイ包みのポイント

第 28 回　リゾット、フォアグラ/フォアグラの下処理、焼き方

前期・後期それぞれ実技試験を行う。

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　5　調理実習」　プリントを配布

指導計画書

教科名　　調理実習Ⅰ（中国料理）
対象者　　調理師科 2 年コース（1 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（78 時間　授業数 26 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、寺師　和宏、宇都　正浩、海老原　巧、福地　みほ

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

調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、中国料理等の調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。中国料理等の調理の基本技術を反復することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を、調理を通して理解する。

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
寺師　和宏　ホテル京セラ（カフェレストラン）
海老原　巧　　ホテル、中国料理店（調理師）

4　授業計画＜中国料理・その他の国の料理＞

＜前期＞

回数	指導計画	指導内容【担当講師】
1	中国料理の学習段階 中国料理の器具	中国料理業界の概要 器具の種類と特徴　【宇都・福地】
2	中国料理の切り方 だしの取り方	包丁の種類と研ぎ方、基本の切り方、 だしの種類、だしの材料と取り方　【宇都・福地】
3	唐人巻き、ミョック	もち米の扱い方･巻き方･蒸し方 若芽の戻し方、だしの応用　【宇都】
4	鶏のから揚げ	丸鶏のさばき方 から揚げの作り方　【小玉】
5	バンバンジー、シューマイ	蒸鶏料理、ソースの作り方、チーマージャンの使い方 皮の作り方、シューマイの包み方　【小玉】
6	ホイコーロー、野菜の甘酢漬け	甜麺醤の使い方、豚肉とキャベツの火入れの仕方 野菜の切り方、中華甘酢の作り方　【小玉】
7	焼きビーフン、開口笑	ビーフンの戻し方 中華菓子、生地の作り方・揚げ方　【海老原】
8	ユーリンチー、干貝羹湯	揚げ方、ソースの作り方 干し貝柱の戻し方　【小玉】
9	白身魚甘酢あんかけ、ココナッツ団子	魚の下処理 生地の作り方･蒸し方　【海老原】
１０	牛肉とトマトの炒め物、マーライコー	牛肉の下処理、トマトの下処理 生地の作り方　【海老原】
１１	春巻き	絲切り、具材の切り方 巻き方･揚げ方　【小玉】
１２	什錦涼麺、　杏仁豆腐	中華麺の扱い方･たれの作り方 杏仁霜の使い方　【海老原】
１３	焼き餃子	餃子の皮の作り方 餡の包み方･焼き方　【小玉】

＜後期＞

回数	指導計画	指導内容【担当講師】
１４	蝦仁士司 搾菜肉絲湯	エビの下処理の仕方･揚げ方 ザーサイの下処理 【小玉】
１５	桃まんじゅう	まんじゅうの皮の作り方 まんじゅうの包み方 【小玉】
１６	タピオカ入りココナッツミルク 家常豆腐	タピオカの戻し方･使用法 ココナッツミルクの使い方、豆腐の下処理 【海老原】
１７	酢豚 エビのチリソース	豚肉の下処理･酢豚の作り方 エビの下処理･豆板緒の使い方 【小玉】
１８	ザーサイ入り焼きそば 豆豉鶏球	ザーサイの下処理 焼きそばの作り方、豆豉 の使い方 【海老原】
１９	八　宝　菜 炸　魚　条	野菜の下処理･エビ・イカの下処理 魚の切り方･揚げ方 【小玉】
２０	什錦炒飯（試験課題）	仕込み･段取り･切り方･鍋振り 【小玉】
２１	蛋花湯（試験課題）	切り方･作り方 【小玉】
２２	腰果鶏丁	切り方･鍋振り 【小玉】
２３	雲白肉	肉の茹で方･切り方 タレの作り方 【海老原】
２４	ふかヒレの姿煮	ふかヒレの戻し方 下処理 作り方，味付け 【小玉】
２５	エンパナーダ（アルゼンチン料理）	生地の作り方 【寺師】
２６	ボルシチ、ピロシキ（ロシア料理）	ビーツの使い方 【寺師】

前期、後期それぞれ実技試験を行う。実技試験では、段取り、作り方、味等の評価を行う。

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

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編　5　調理実習」　プリントを配布

指導計画書

教科名　　調理実習（校外実習）
対象者　　調理師科２年コース（1 年）
期　間　　前期　2023 年 8 月 10 日　～　2023 年 9 月 30 日（54 時間以上とする 8 時間×7 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、基本的な理解を深め、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、併せて高度な調理技術及び多様化した調理業務に応える知識及び技術を学習させることを目的とする。 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校外調理実習については、実習時間数は 50 時間以上 60 時間未満とし、7 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
校外実習ノート

指導計画書

教科名　　大量調理実習（総合調理実習）
対象者　　調理師科２年コース（1 年）
期　間　　全期　2023 年 4 月 1 日　～　2023 年 9 月 30 日　（60 時間　演習 10 回　実習 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　　赤﨑　陽子　、　森元　清志　、　宇都　正浩　、　　福地　みほ

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 衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。 ３　実務経験のある講師の履歴 森元　清志：独立行政法人　鹿児島医療センター（調理師長）他 ４　授業計画 ＜担当　宇都正浩、福地　みほ＞ 第１回　調理施設（建物（施設）概要・建築設備概要・作業環境・調理施設のトレンド） 第２回　調理設備（基本計画のポイント・調理機器の分類・調理施設のエネルギー・調理機器の選択・厨房機器の使い方と清掃、手入れ） 第３回　調理システムとは 第４回　調理システムの種類と特徴 第５回　業態別調理システムの適合性 ＜担当　赤﨑陽子、福地　みほ＞ 第６回　集団調理実習にあたって 第７回　集団調理実習の目的 第８回　集団調理実習の内容 第９回　実習の心構え・班編制 第 10 回　献立作成の方法　対象別献立作成と調理　栄養価計算 ＜担当　森元清志＞ 第 11 回　～　第 20 回　集団調理実習 集団調理実習の進め方 計画（plan）　⇒　実施（do）　⇒　評価・改善（check、action） 大量調理の特徴と調理技術
修了認定の基準
・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　6　総合調理実習」 日本給食サービス協会「はじめての衛生の手引き」

指導計画書

教科名　　特殊調理実習（総合調理実習）
対象者　　調理師科 2 年コース（1 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　　福地　みほ、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 病院や高齢者施設などの調理師として「おいしくて、健康と元気になる食」を提供するための技術と応用を学ぶ。 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　介護食　前菜スープ　【福地、寺師】 第 2 回　介護食　メイン、デザート　【福地、寺師】 第 3 回　ムース食　【福地、寺師】 第 4 回　病院給食　【福地、寺師】 第 5 回　食物アレルギー食　【福地、寺師】
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」 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」 食品成分表 日本人の食事摂取基準 2020

指導計画書

教科名　　サービス論Ⅰ（選択必修科目）
対象者　　調理師科２年コース(1 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　レストランビジネスに於いて従業員に求められるサービスとは何をいうのか。 フードビジネスに於ける QSCA の考え方 サービスは「商品」である。「挨拶」の重要性 第 2 回　お客様の存在と外食産業の発展 フードビジネスマンに求められる資質について 仕事に於ける基本は常に「姿勢」である サービスと調理師の関わりについて 第 3 回　レストランサービスの基本について 校外実習を前提にして基本的サービスの訓練 Tray の持ち方、Glass の運び方、Plate の持ち方 第 4 回 プロフェッショナル意識とフードビジネスマンの基本的マナーの在り方 校外実習を前提にして基本的サービスの訓練、身だしなみ 第 5 回　プロフェッショナル意識とフードビジネスマンの基本的マナーの在り方 態度･言葉遣い、敬語の使い方 第 6 回　サービス接遇検定受験準備講座 3 級受験準備 過去問題を中心にした受験対策 第 7 回　サービス接遇検定受験準備講座 3 級受験準備 過去問題を中心にした受験対策 第 8 回　接客事務としての業務の流れ フードビジネスマンの一日の流れと、顧客の来店から、退店迄の流れについて 第 9 回　業種、業態によるサービスについての考察 日本料理の基本的なサービスについて　業種によるマナーなどの説明 第 10 回　業種、業態によるサービスについての考察 西洋料理の基本的なサービスについて　業種によるマナーなどの説明 第 11 回　業種、業態によるサービスについての考察 中華料理の基本的なサービスについて　業種によるマナーなどの説明

第 12 回　マナーと食文化を含む歴史

第 13 回　マナーと食文化を含む歴史

第 14 回　マナーと食文化を含む歴史

第 15 回　マナーと食文化を含む歴史

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　　サービス論Ⅱ（選択必修科目）
対象者　　調理師科２年コース(1 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　　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　マナーと食文化を含む歴史 第２回　マナーと食文化を含む歴史 第３回　レストランサービスの基本 第４回　レストランサービスの基本 第５回　レストランサービスの基本 第６回　レストランサービスの基本 第７回　快適な食事環境（雰囲気） 第８回　快適な食事環境（食卓） 第９回　快適な食事環境（食器類） 第 10 回　サービス接遇検定２級受験準備 第 11 回　サービス接遇検定２級受験準備 第 12 回　サービス接遇検定２級受験準備 第 13 回　現場における安全管理 第 14 回　現場における安全管理 第 15 回　現場における安全管理
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
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）後期　2023 年 10 月 1 日　～ 2024 年 3 月 31 日　（6 時間　授業数 2 回）
　　（2 年）全期　2024 年 4 月 1 日　～　2025 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Ｉ（販売促進論）
対象者　　調理師科２年コース（1 年）
期　間　　1 年後期　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　　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　販売促進論の概要 第 2 回　コミュニケーションの基本（ＤＭ作法）について 第 3 回　広告文案の果たす役割 第 4 回　ＡＩＤＭＡの法則 第 5 回　ダイレクトメール（ＤＭ）の定義 第 6 回　ダイレクトメール（ＤＭ）の用途 第 7 回　ダイレクトメール（ＤＭ）の形状 第 8 回　媒体特性と表現作法について 第 9 回　マスメディアとＳＰメディアについて 第 10 回　媒体の説明について 第 11 回　ＴＶＣＭの作り方・種類 第 12 回　ＴＶＣＭの作り方・種類 第 13 回　新聞広告と雑誌広告について 第 14 回　テレビ広告とラジオ広告について 第 15 回　ラジオコマーシャルとは
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　　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　2023 年 10 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日　（16 時間　授業数 8 回）
　　2 年前期　2024 年 4 月 1 日　～　2024 年 9 月 30 日　（14 時間　授業数 7 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　　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　2023 年 10 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日
　　2 年全期　2024 年 4 月 1 日　～　2025 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　　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　後期　2023 年 10 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日
　　2 年　全期　2024 年 4 月 1 日　～　2025 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　　保健体育
対象者　　調理師科 2 年コース（1 年）（2 年）
期　間　　1 年全期　2023 年 4 月 1 日　～　2024 年 3 月 31 日
　　2 年全期　2024 年 4 月 1 日　～　2025 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、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