

令和7年度 年間授業計画表

調理師科2年コース 1年

YIC 調理製菓専門学校

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】       | 国が定める授業時数     | 使用教科書・参考文献等           |
|------------------|---------------|---------------|-----------------------|
| 調理師科2年コース<br>1 年 | 公衆衛生学<br>【講義】 | 90 時間以上<br>通年 | 食生活と健康<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

現代の健康のあり方は多様化しており、健康の概念と理想とする健康状態や調理師法の概要と健康的な食生活における調理師の役割、環境への配慮について理解を深める。

|    | 学習計画（学習内容など）                                        | 評価方法           | 授業時数  |
|----|-----------------------------------------------------|----------------|-------|
| 前期 | 第1章 調理師と健康<br>第2章 食生活と疾病<br>第3章 健康づくり<br>第4章 調理師と食育 | 学習状況<br>前期座学試験 | 49 時間 |
| 後期 | 第5章 労働と健康<br>第6章 環境と健康                              | 学習状況<br>後期座学試験 | 44 時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30 点

座学試験（70 点満点で実施する）

合格基準： 60 点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、  
C : 69 ~ 60 、 D : 59 以下

## 担当者から

随時、学習相談を実施していますので、理解の難しいところ、わからない箇所があれば、早めに解決しましょう。学習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に授業に参加しましょう。

## 担当者実務経験

|  |
|--|
|  |
|--|

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年          | 科 目【種類】     | 国が定める授業時数    | 使用教科書・参考文献等             |
|-----------------|-------------|--------------|-------------------------|
| 調理師科2年コース<br>1年 | 食品学<br>【講義】 | 90時間以上<br>通年 | 食品と栄養の特性<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

さまざまな食品の特徴や旬、含まれる成分などについての知識を深め、調理の幅を広げることを目的とする。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                | 評価方法           | 授業時数 |
|----|-------------------------------------------------------------|----------------|------|
| 前期 | 第4章 （第1～3章は栄養学）<br>第1節 植物性食品とその加工品<br>第2節 動物性食品とその加工品       | 学習状況<br>前期座学試験 | 45時間 |
| 後期 | 第3節 その他の食品<br>第5章<br>第1節 食品の加工<br>第2節 食品の貯蔵<br>第6章 食品の生産と流通 | 学習状況<br>後期座学試験 | 49時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

座学試験（70点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+：100～90、A：89～80、B：79～70、  
C：69～60、D：59以下

## 担当者から

随時、学習相談を実施していますので、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。学習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に授業に参加しましょう。

## 担当者実務経験

|  |
|--|
|  |
|--|

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年          | 科 目【種類】     | 授業時数          | 使用教科書・参考文献等             |
|-----------------|-------------|---------------|-------------------------|
| 調理師科2年コース<br>1年 | 栄養学<br>【講義】 | 60 時間以上<br>通年 | 食品と栄養の特性<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

栄養に関する幅広い知識を身につけ、おいしくて栄養価の高い食事を提供できる調理師を目指します。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                    | 評価方法           | 授業時数  |
|----|-----------------------------------------------------------------|----------------|-------|
| 前期 | 第1章 栄養と健康 （第4～6章は食品学）<br>炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル<br>その他の成分      | 学習状況<br>前期座学試験 | 33 時間 |
| 後期 | 第2章 食品の摂取<br>栄養素の消化・吸収・代謝<br>第3章 エネルギー代謝<br>日本人の食事摂取基準<br>食品の選択 | 学習状況<br>後期座学試験 | 31 時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

座学試験（70点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+：100 ～ 90 、 A：89 ～ 80 、 B：79 ～ 70 、  
C：69 ～ 60 、 D：59以下

## 担当者から

随時、学習相談を実施していますので、理解の難しいところ、つまりいている箇所があれば、早めに解決しましょう。学習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に授業に参加しましょう。

## 担当者実務経験

|  |
|--|
|  |
|--|

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年          | 科 目【種類】       | 授業時数           | 使用教科書・参考文献等             |
|-----------------|---------------|----------------|-------------------------|
| 調理師科2年コース<br>1年 | 食品衛生学<br>【講義】 | 120 時間以上<br>通年 | 食品の安全と衛生<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

食の安全に関する幅広い知識を身につけるとともに、信頼され安心して食べていただける調理師を目指します。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                | 評価方法           | 授業時数 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------|
| 前期 | 第1章 食品の安全と衛生<br>第2章 食品と微生物<br>第5章 飲食による健康危害<br>第1節 飲食による健康危害～第6節 化学性食中毒                     | 学習状況<br>前期座学試験 | 67時間 |
| 後期 | 第5章 飲食による健康危害<br>第7節 寄生虫による食中毒～第10節 その他の健康危害<br>第3章 食品と化学物質<br>第4章 器具・容器包装の衛生<br>第6章 食品安全対策 | 学習状況<br>後期座学試験 | 56時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

座学試験（70点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+：100 ～ 90 、 A：89 ～ 80 、 B：79 ～ 70 、  
C：69 ～ 60 、 D：59以下

## 担当者から

随時、学習相談を実施していますので、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。学習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に授業に参加しましょう。

## 担当者実務経験

管理栄養士（元食品会社品質管理）

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年          | 科 目【種類】          | 授業時数          | 使用教科書・参考文献等             |
|-----------------|------------------|---------------|-------------------------|
| 調理師科2年コース<br>1年 | 食品衛生学 実習<br>【実験】 | 30 時間以上<br>通年 | 食品の安全と衛生<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

食品衛生学の知識を裏付ける実験を行い、衛生に対する意識を高めることを目指します。

|    | 学習計画（学習内容など）                                     | 評価方法         | 授業時数  |
|----|--------------------------------------------------|--------------|-------|
| 前期 | 実習心得<br>細菌検査<br>使用水の残留塩素測定<br>食器の洗浄<br>野菜の色      | 学習状況<br>レポート | 18時間  |
| 後期 | 牛乳について<br>衛生害虫<br>穀類の鮮度・品質判定<br>生卵の鮮度判定<br>食品添加物 | 学習状況<br>レポート | 14 時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30 点

レポート点（各回のレポートを 70 点満点で採点する）

合格基準： 60 点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、  
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

## 担当者から

提出期限の厳守やレポートの考察が採点基準となりますので、期限を守り丁寧にレポートを書きましょう。実習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に実習に参加しましょう。

## 担当者実務経験

管理栄養士（元食品会社品質管理）

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年          | 科 目【種類】      | 国が定める授業時数      | 使用教科書・参考文献等               |
|-----------------|--------------|----------------|---------------------------|
| 調理師科2年コース<br>1年 | 調理理論<br>【講義】 | 150 時間以上<br>通年 | 調理理論と食文化概論<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

調理をするうえで基本的な知識を理解し、調理科学を通して、食品をおいしい食べ物にするには、どうしたら良いかを考えていく。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                                           | 評価方法           | 授業時数 |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------|
| 前期 | 第1章 調理とおいしさ （第5・6章は食文化論）<br>第4章 調理器具と熱源<br>第1節 調理施設・設備とは<br>第2節 調理器具<br>第2章 調理法の基本操作<br>第3章 食品の調理科学<br>第1節 植物性食品 穀類～豆類 | 学習状況<br>前期座学試験 | 77時間 |
| 後期 | 第3章 食品の調理科学<br>第1節 植物性食品 種実類～藻類<br>第2節 動物性食品 魚介類～乳類<br>第3節 その他の食品 油脂類～ゲル状食品<br>第4章 調理器具と熱源<br>第3節 食器・容器<br>第4節 調理と熱源   | 学習状況<br>後期座学試験 | 76時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

座学試験（70点満点で実施する）

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+：100 ～ 90 、 A：89 ～ 80 、 B：79 ～ 70 、  
C：69 ～ 60 、 D：59以下

## 担当者から

随時、学習相談を実施していますので、難しいところ、わからない箇所があれば、早めに解決しましょう。学習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に授業に参加しましょう。

## 担当者実務経験

|  |
|--|
|  |
|--|

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年          | 科 目【種類】       | 国が定める授業時数     | 使用教科書・参考文献等               |
|-----------------|---------------|---------------|---------------------------|
| 調理師科2年コース<br>1年 | 食文化概論<br>【講義】 | 30 時間以上<br>通年 | 調理理論と食文化概論<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

調理師として日本や世界の幅広い食文化の歴史的背景や宗教観などを学び、食文化の継承者となることを目指します。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                    | 評価方法           | 授業時数  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|
| 前期 | 第5章 食と文化 （第1～4章は調理理論）<br>第1節 食文化の成り立ち<br>第2節 多様な食文化<br>第3節 食文化の共通化と国際化          | 学習状況<br>前期座学試験 | 15 時間 |
| 後期 | 第6章 日本の食文化<br>第7章 世界の料理と食文化<br>第1節 西洋料理の食文化<br>第2節 中国料理の食文化<br>第3節 その他の国の料理の食文化 | 学習状況<br>後期座学試験 | 18 時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

座学試験（70点満点で実施する）

合格基準： 60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+：100 ～ 90 、 A：89 ～ 80 、 B：79 ～ 70 、  
C：69 ～ 60 、 D：59以下

## 担当者から

随時、学習相談を実施していますので、理解の難しいところ、つまりいている箇所があれば、早めに解決しましょう。学習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に授業に参加しましょう。

## 担当者実務経験

|  |
|--|
|  |
|--|

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年          | 科 目【種類】            | 授業時数             | 使用教科書・参考文献等         |
|-----------------|--------------------|------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>1年 | 調理実習(日本料理)<br>【実習】 | 全体で300時間以上<br>通年 | 調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

基礎から応用まで日本料理について幅広く学び、技術を習得する。併せて背景にある科学的な根拠や伝承された文化の重みも学ぶ。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                                                              | 評価方法                                                                               | 授業時数  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 前期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>日本料理の切り方</li> <li>だしのとり方、ご飯の炊き方</li> <li>食材の扱いと下処理法</li> <li>食材の切り方</li> <li>前期実技試験にむけて</li> </ul> | 前期実技試験<br><ul style="list-style-type: none"> <li>梅人参</li> <li>鰯の三枚おろし</li> </ul>   | 24 時間 |
| 後期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>焼き物、煮物</li> <li>揚げ物、蒸し物</li> <li>酢の物、あえ物、浸し物</li> <li>後期実技試験にむけて</li> <li>テーブルマナー研修</li> </ul>     | 後期実技試験<br><ul style="list-style-type: none"> <li>大根の桂むき</li> <li>出し巻き玉子</li> </ul> | 42 時間 |

## 学習評価

実技試験の詳細は別途 実施要項を示します。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について100点法で行い、60点以上を合格とします。

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、  
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

## 担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。

## 担当者実務経験

日本料理専門調理師（飲食店料理長兼代表）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年          | 科 目【種類】            | 授業時数             | 使用教科書・参考文献等         |
|-----------------|--------------------|------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>1年 | 調理実習(西洋料理)<br>【実習】 | 全体で300時間以上<br>通年 | 調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

基礎から応用まで西洋料理について幅広く学び、技術を習得する。併せて背景にある科学的な根拠や西洋の食文化についても学ぶ。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                                                                               | 評価方法                                                                                      | 授業時数 |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 前期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理の基本</li> <li>・だしのとり方</li> <li>・食材の扱いと下処理法</li> <li>・食材の切り方</li> <li>・前期実技試験にむけて</li> <li>・テーブルマナー研修</li> </ul> | 前期実技試験<br><ul style="list-style-type: none"> <li>・キャベツの千切り</li> <li>・玉ねぎのみじん切り</li> </ul> | 24時間 |
| 後期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理の基本料理</li> <li>・後期実技試験にむけて</li> </ul>                                                                          | 後期実技試験<br><ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃが芋のシャトーむき</li> <li>・オムレツ</li> </ul>   | 24時間 |

## 学習評価

実技試験の詳細は別途 実施要項を示します。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について100点法で行い、60点以上を合格とします。

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、  
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

## 担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。

## 担当者実務経験

西洋料理専門調理師（ホテル料理長）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】            | 授業時数              | 使用教科書・参考文献等         |
|------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>1 年 | 調理実習(中国料理)<br>【実習】 | 全体で300 時間以上<br>通年 | 調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

中国料理についての基礎を学び、技術、バラエティに富んだ加熱調理など幅広く習得する。  
また、伝承された中国の食文化についても学ぶ。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                                                                              | 評価方法                                    | 授業時数  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|
| 前期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>中国料理の切り方</li> <li>スープのとり方、中国料理とは</li> <li>食材の扱いと下処理法</li> <li>中華包丁、調理器具の扱い方</li> <li>前期実技試験にむけて</li> </ul>         | 前期実技試験<br>・人参の絲・末<br>切り<br>・鶏ももの<br>さばき | 15 時間 |
| 後期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>油烹法（油を利用する調理法）</li> <li>汽烹法（蒸気を利用する調理法）</li> <li>水烹法（水分を利用する調理法）</li> <li>後期実技試験にむけて</li> <li>テーブルマナー研修</li> </ul> | 後期実技試験<br>・炒飯（材料の<br>下準備、調理）            | 21 時間 |

## 学習評価

実技試験の詳細は別途 実施要項を示します。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について 100 点法で行い、60 点以上を合格とします。

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、  
C : 69 ~ 60 、 D : 59 以下

## 担当者から

放課後練習などもうまく活用し、中国料理により馴染みをもち、技術を向上させていきましょう。

## 担当者実務経験

中国料理専門調理師（飲食店料理長）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】          | 授業時数              | 使用教科書・参考文献等         |
|------------------|------------------|-------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>1 年 | 調理実習（製菓）<br>【実習】 | 全体で300 時間以上<br>通年 | 調理実習<br>（調理師養成教育全書） |

## 学習目標

製菓の基礎について学び、知識と技術を習得する。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                              | 評価方法            | 授業時数  |
|----|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
| 前期 |                                                                           | ・実習理解度<br>・取組状況 | 〇 時間  |
| 後期 | ・基本の洋菓子（クッキー、ロールケーキ、クレープ）<br>・基本の製パン（ソフトロール、ハードロール）<br>・基本の和菓子（小豆の練り方、饅頭） | ・実習理解度<br>・取組状況 | 15 時間 |

## 学習評価

実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に評価し、調理実習の全体評価に反映します。

## 担当者から

調理と製菓の違いを学び、材料の計量、扱い方等、基本を学びましょう。

## 担当者実務経験

西洋料理専門調理師（元ホテル料理長）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】            | 授業時数              | 使用教科書・参考文献等         |
|------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>1 年 | 調理実習(基本調理)<br>【実習】 | 全体で300 時間以上<br>通年 | 調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

基礎から応用まで幅広く学び、技術を習得する。併せてコンクールなど実習に係わる学校行事にも取り組む。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                                           | 評価方法                                                                 | 授業時数  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------|
| 前期 | <ul style="list-style-type: none"><li>・基礎・基本・技術練習</li><li>・食材の切り方</li><li>・前期実技試験にむけて</li><li>・校内料理コンクールについて</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>・実習理解度</li><li>・取組状況</li></ul> | 60 時間 |
| 後期 | <ul style="list-style-type: none"><li>・基本料理を学ぶ</li><li>・後期実技試験にむけて</li><li>・校内料理コンクール</li><li>・卒業記念料理展</li></ul>       | <ul style="list-style-type: none"><li>・実習理解度</li><li>・取組状況</li></ul> | 39 時間 |

## 学習評価

実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に評価し、調理実習の全体評価に反映します。

## 担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。レシピの作成については、多くの本を見て、相談しながら組み立てていきましょう。

## 担当者実務経験

西洋料理専門調理師（元ホテル料理長）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】            | 国が定める授業時数         | 使用教科書・参考文献等         |
|------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>1 年 | 調理実習(校外実習)<br>【実習】 | 全体で300 時間以上<br>後期 | 調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

飲食店や給食施設など、実際の調理現場で2週間実習をすることにより、現場での調理の流れや衛生管理の方法などを総合的に学ぶ。併せて調理師としての職業意識及び態度を学ぶ。

|    | 学習計画（学習内容など）      | 評価方法                   | 授業時数  |
|----|-------------------|------------------------|-------|
| 前期 | 校外実習（2週間）9/9～9/22 | ・校外実習票<br>・校外実習<br>報告書 | 60 時間 |
| 後期 | 校外実習（2週間）3/9～3/20 | ・校外実習票<br>・校外実習<br>報告書 | 60 時間 |

## 学習評価

校外実習先の指導者が作成する校外実習票と、本人が記入する校外実習報告書により評価します。

## 担当者から

自分の将来を見据え、就職も考慮して事前調査の段階から積極的に取り組みましょう。

## 担当者実務経験

専門調理師もしくは調理師であって5 年以上の調理実務経験者

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年          | 科 目【種類】        | 国が定める授業時数    | 使用教科書・参考文献等           |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------------|
| 調理師科2年コース<br>1年 | 総合調理実習<br>【演習】 | 90時間以上<br>通年 | 総合調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

- ①調理業務全体を理解し、衛生管理・調理・食事環境・接遇などを総合的に習得する。  
 ②大量調理で必要とされる調理技術から料理提供に至るまでを体系的に実践学習すると共に機器の特徴を理解し、活用した調理法や調味法を習得する。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                           | 評価方法                                                                    | 授業時数  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| 前期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理施設、設備について</li> <li>集団調理実習</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>レポート</li> <li>調理マニュアル</li> </ul> | 41 時間 |
| 後期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>集団調理実習</li> <li>接客サービス</li> <li>原価計算</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>レポート</li> <li>調理マニュアル</li> </ul> | 61 時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点  
 レポート点（各回のレポートを70点満点で採点して平均点で評価します）  
 合格基準：60点以上を合格とします  
 学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。  
 A+：100 ～ 90 、 A：89 ～ 80 、 B：79 ～ 70 、  
 C：69 ～ 60 、 D：59以下

## 担当者から

提出期限の厳守やレポートの内容が採点基準となりますので、期限を守り丁寧にレポートを書きましょう。

## 担当者実務経験

日本料理専門調理師（元ホテル料理長）他

# 令和7年度 年間授業計画表

## 調理師科 2年コース 2年

YIC 調理製菓専門学校

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】                    | 授業時数              | 使用教科書・参考文献等         |
|------------------|----------------------------|-------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | 高度調理技術実習<br>(日本料理)<br>【実習】 | 全体で300 時間以上<br>通年 | 調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

日本料理について専門性を学び、知識と技術を習得する。併せて料理における季節感や行事食の知識や文化を習得する。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                                         | 評価方法                                                                             | 授業時数  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 前期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・前菜、酢の物</li> <li>・季節の料理</li> <li>・懐石料理</li> <li>・前期実技試験にむけて</li> </ul>        | 前期実技試験<br><ul style="list-style-type: none"> <li>・蛇腹胡瓜</li> <li>・より人参</li> </ul> | 21 時間 |
| 後期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門調理師試験課題</li> <li>・節分料理、鍋物</li> <li>・スッポン料理</li> <li>・後期実技試験にむけて</li> </ul> | 後期実技試験<br><ul style="list-style-type: none"> <li>・鰯のお造り<br/>(大根けん含)</li> </ul>   | 27 時間 |

## 学習評価

実技試験の詳細は別途 実施要項で示します。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について100点法で行い、60点以上を合格とします。

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、  
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

## 担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。

## 担当者実務経験

日本料理専門調理師（元ホテル料理長）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】                    | 授業時数               | 使用教科書・参考文献等         |
|------------------|----------------------------|--------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | 高度調理技術実習<br>(西洋料理)<br>【実習】 | 全体で 300 時間以上<br>通年 | 調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

基礎から応用まで西洋料理について幅広く学び、技術を習得する。併せて背景にある科学的な根拠や西洋の食文化についても学ぶ。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                               | 評価方法                       | 授業時数  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------|
| 前期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 応用的な調理方法</li> <li>• 基本的なデザートについて</li> <li>• 前期実技試験にむけて</li> </ul> | 前期実技試験<br>・鶏胸肉の<br>オレンジソース | 18 時間 |
| 後期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 応用的な調理方法</li> <li>• 基本的なデザートについて</li> <li>• 後期実技試験にむけて</li> </ul> | 後期実技試験<br>・白身魚のグラタン        | 15 時間 |

## 学習評価

実技試験の詳細は別途 実施要項で示します。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について 100 点法で行い、60点以上を合格とします。

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、  
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

## 担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。

## 担当者実務経験

西洋料理専門調理師（元ホテル料理長）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】                    | 授業時数               | 使用教科書・参考文献等         |
|------------------|----------------------------|--------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | 高度調理技術実習<br>(中国料理)<br>【実習】 | 全体で 300 時間以上<br>通年 | 調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

中国料理についての基礎から応用を学び、技術、バラエティに富んだ加熱調理など幅広く習得する。  
また、伝承された中国の食文化についても学ぶ。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                                                               | 評価方法                        | 授業時数  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------|
| 前期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>食材の扱いと下処理法</li> <li>調理器具の扱い方、火力の扱い方</li> <li>見せる中国料理（ピンパンの並べ方、盛り付け方）</li> <li>前期実技試験にむけて</li> </ul> | 前期実技試験<br>・鶏肉のカシュー<br>ナッツ炒め | 12 時間 |
| 後期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>より正確な包丁技術を必要とする中国料理</li> <li>中国料理の系統と食文化について</li> <li>後期実技試験にむけて</li> </ul>                         | 後期実技試験<br>・青椒肉絲             | 12 時間 |

## 学習評価

実技試験の詳細は別途 実施要項で示します。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について 100 点法で行い、60点以上を合格とします。

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、  
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

## 担当者から

作業効率を考えながら機敏に進んで実習を行いましょう。

## 担当者実務経験

中国料理専門調理師（飲食店料理長）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】                  | 授業時数              | 使用教科書・参考文献等         |
|------------------|--------------------------|-------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | 高度調理技術実習<br>(製菓)<br>【実習】 | 全体で300 時間以上<br>後期 | 調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

製菓の応用を行い。知識と技術の向上をさせる。

|    | 学習計画（学習内容など）             | 評価方法            | 授業時数 |
|----|--------------------------|-----------------|------|
| 前期 | ・洋菓子の基本と応用               | ・実習理解度<br>・取組状況 | 0 時間 |
| 後期 | ・洋菓子の基本と応用<br>・和菓子の基本と応用 | ・実習理解度<br>・取組状況 | 9 時間 |

## 学習評価

実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に評価し、高度調理技術実習の評価に反映します。

## 担当者から

調理と製菓の違いを学び、材料の計量、扱い方等、基本を学びましょう。

## 担当実務経験

西洋料理専門調理師（元ホテル料理長）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】                    | 授業時数              | 使用教科書・参考文献等         |
|------------------|----------------------------|-------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | 高度調理技術実習<br>(基本調理)<br>【実習】 | 全体で300 時間以上<br>通年 | 調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

基礎から応用まで幅広く学び、技術を習得する。併せてコンクールなど実習に係わる学校行事にも取り組む。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                                                                      | 評価方法                                                                 | 授業時数  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------|
| 前期 | <ul style="list-style-type: none"><li>・1 年次の復習・技術練習</li><li>・食材の切り方</li><li>・食材の加熱の仕方</li><li>・前期実技試験にむけて</li><li>・校内料理コンクールについて（レシピ作成）</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>・実習理解度</li><li>・取組状況</li></ul> | 39 時間 |
| 後期 | <ul style="list-style-type: none"><li>・応用料理を学ぶ</li><li>・後期実技試験にむけて</li><li>・校内料理コンクール</li><li>・卒業記念料理展</li></ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>・実習理解度</li><li>・取組状況</li></ul> | 27 時間 |

## 学習評価

実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に評価し、高度調理技術実習の評価に反映します。

## 担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。レシピについては、多くの本を見て、相談しながら組み立てていきましょう。

## 担当者実務経験

西洋料理専門調理師（元ホテル料理長）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】                      | 授業時数               | 使用教科書・参考文献等 |
|------------------|------------------------------|--------------------|-------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | 高度調理技術実習<br>(臨床調理実習)<br>【実習】 | 全体で 300 時間以上<br>通年 |             |

## 学習目標

疾病についての基礎的な知識を習得し、病態に合った献立の調理ができるようになる。

|    | 学習計画（学習内容など）                            | 評価方法           | 授業時数 |
|----|-----------------------------------------|----------------|------|
| 前期 | 臨床調理とは<br>生活習慣病予防の食事<br>塩分制限の食事<br>糖尿病食 | 前期座学試験<br>レポート | 10時間 |
| 後期 | 認知症予防の食事<br>骨粗鬆症の食事<br>貧血の食事            | 後期座学試験<br>レポート | 11時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・10点

レポート・・・40点

座学試験・・・50点 併せて100満点で実施する

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+：100 ～ 90 、 A：89 ～ 80 、 B：79 ～ 70 、  
C：69 ～ 60 、 D：59以下

## 担当者から

提出期限の厳守やレポートの考察も採点基準となりますので、期限を守り丁寧にレポートを書きましょう。実習には積極的に参加しましょう。

## 担当者実務経験

|  |
|--|
|  |
|--|

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】                    | 国が定める授業時数          | 使用教科書・参考文献等         |
|------------------|----------------------------|--------------------|---------------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | 高度調理技術実習<br>(校外実習)<br>【実習】 | 全体で 300 時間以上<br>通年 | 調理実習<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

飲食店や給食施設など、実際の調理現場で2週間実習をすることにより、現場での調理の流れや衛生管理の方法などを総合的に学ぶ。併せて調理師としての職業意識及び態度を学ぶ。

|    | 学習計画（学習内容など）               | 評価方法               | 授業時数   |
|----|----------------------------|--------------------|--------|
| 前期 | 実施期間 6/30～7/13<br>9/9～9/22 | ・校外実習票<br>・校外実習報告書 | 120 時間 |
| 後期 | 実施期間 10/15～10/28           | ・校外実習票<br>・校外実習報告書 | 60 時間  |

## 学習評価

校外実習先の指導者が作成する校外実習票と、本人が記入する校外実習報告書により評価します。

## 担当者から

自分の将来を見据え、就職も考慮して事前調査の段階から積極的に取り組みましょう。

## 担当者実務経験

専門調理師もしくは調理師として5年以上の実務経験

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】              | 授業時数                  | 使用教科書・参考文献等              |
|------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | レストランサービス<br>【講義・演習】 | 300 時間以上<br>通年(ℓ実と合算) | レストランサービス<br>トレーニングマニュアル |

## 学習目標

食の提供を通じて、サービスにおける言葉使い、所作の美しさを追求することを目標とします。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                                                    | 評価方法         | 授業時数  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|
| 前期 | 別講 接客サービスの心得（社会人の心得）<br>第2章 身だしなみ・基本の姿勢と動作・接客用語<br>第1章 レストランの組織・各担当の業務内容<br>第3章 食器・備品の基礎知識<br>第4章 お客様を迎える前の準備<br>第5章 サービスの基本スキル | 学習状況<br>前期試験 | 65 時間 |
| 後期 | レストランサービスの基本<br>サービスのトレーニング<br>朝食のサービス・ランチのサービス・ディナーのサービス                                                                       | 学習状況<br>後期試験 | 77 時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30 点

座学試験（70 点満点で実施する）

実技試験は別途（レストラン実習学習評価）行う。

合格基準： 座学試験、実技試験を平均し、60 点以上を合格とします

学習評価は、レストランサービスとレストラン実習の評価を総合して以下の基準で評価します。

A+：100 ～ 90 、 A：89 ～ 80 、 B：79 ～ 70 、  
C：69 ～ 60 、 D：59 以下

## 担当者から

授業では、常に知識の復習と、基本となる動作を繰り返し行い、間違いをその場で正して基本の大切さを学びます。その先に見える物事を想像できるように心がけましょう。

## 担当者実務経験

|  |
|--|
|  |
|--|

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】         | 授業時数                  | 使用教科書・参考文献等 |
|------------------|-----------------|-----------------------|-------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | レストラン実習<br>【演習】 | 300 時間以上<br>通年(1ヶと合算) |             |

## 学習目標

実際のレストラン運営を意識し、機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理作業、調味、盛り付け、サービス、片付けまでの一連の流れを学習する。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                               | 評価方法                | 授業時数  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------|
| 通年 | <ul style="list-style-type: none"> <li>コース料理 （西洋料理）</li> <li>会席料理 （日本料理）など</li> </ul> 仕込み、準備から片付けまでをチームで行う | 前期実技試験<br>・ランチサービスⅠ | 89 時間 |
|    |                                                                                                            | 後期実技試験<br>・ランチサービスⅡ | 88 時間 |

## 学習評価

実技について姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出、各回のレポートなどの項目について100満点で前期・後期で評価を行う。

合格基準： 60点以上を合格とします。

学習評価は、レストランサービスとレストラン実習の評価を総合して以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、  
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

## 担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。

## 担当者実務経験

西洋料理専門調理師（ホテル料理長）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】         | 授業時数                  | 使用教科書・参考文献等                       |
|------------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | フードサービス<br>【講義】 | 180 時間以上<br>通年(7実と合算) | フードビジネス/フードマーケティング<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

フードビジネスやマーケティングについての知識を深め、飲食店の経営に携わっていける様になりましょう。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                             | 評価方法           | 授情時数  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|
| 前期 | 第1章 調理師と外食産業<br>外食産業の発展・外食産業の市場規模と動向<br>第2章 企業の経営<br>企業の役割・経営の形態                                         | 学習状況<br>前期座学試験 | 28時間  |
| 後期 | 経営者として必要なこと・組織のあり方<br>経営組織とマーケティング<br>第3章 財務管理<br>経営のための数字・経営分析<br>利益計画の策定・具体的な創業開店の事例<br>第4章 メニュープランニング | 学習状況<br>後期座学試験 | 34 時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

座学試験（70点満点で実施する）

合格基準： 60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+：100 ～ 90 、 A：89 ～ 80 、 B：79 ～ 70 、  
C：69 ～ 60 、 D：59以下

## 担当者から

随時、学習相談を実施しております。難しい箇所や詳しく知りたいテーマなどがあれば遠慮なく聞いてください。普段の授業態度も評価対象なので積極的に参加していきましょう。

## 担当者実務経験

ホテル経営者他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】           | 授業時数                  | 使用教科書・参考文献等 |
|------------------|-------------------|-----------------------|-------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | フードサービス実習<br>【実習】 | 180 時間以上<br>通年(7月と合算) |             |

## 学習目標

基礎から応用まで日本料理について幅広く学び、技術を習得する。併せて背景にある科学的な根拠や伝承された文化の重みも学ぶ。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                                                                    | 評価方法 | 授業時数  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| 前期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・介護食士3級講座</li> <li>・商品開発から製造・販売まで</li> <li>・日本の郷土料理について（食文化を知る）</li> <li>・世界の郷土料理について（食文化を知る）</li> </ul> | レポート | 85時間  |
| 後期 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・柑味鮎について</li> <li>・地域のイベントでの販売に向けてパエリアの仕込み・調理</li> <li>・郷土料理についての研究発表</li> <li>・介護食士3級講座</li> </ul>      | レポート | 59 時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30点

レポート展・・・70点

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+：100 ～ 90 、 A：89 ～ 80 、 B：79 ～ 70 、  
C：69 ～ 60 、 D：59以下

## 担当者から

提出期限の厳守やレポートの考察が採点基準となりますので、期限を守り丁寧にレポートを書きましょう。

## 担当者実務経験

西洋料理専門調理師（元ホテル料理長）他

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】        | 国が定める授業時数     | 使用教科書・参考文献等               |
|------------------|----------------|---------------|---------------------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | 食品科学実習<br>【実験】 | 60 時間以上<br>通年 | サイエンスクッキング<br>(調理師養成教育全書) |

## 学習目標

食品加工や調理工程に存在する科学的な事象について実習を通して明らかにし、理解を深め、応用できるようにする。

|    | 学習計画（学習内容など）                                       |                                       | 評価方法                     | 授業時数  |
|----|----------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-------|
| 前期 | 食品科学実習について<br>廃棄率の測定<br>小麦の調理性（麺・パン）<br>大豆の加工品     | 食品の計量<br>官能評価の実際<br>砂糖の調理性<br>野菜の色調変化 | 学習状況<br>前期座学試験<br>レポート提出 | 30 時間 |
| 後期 | 果実の加工品<br>肉の加工品<br>さつまいもの加熱方法による甘味の違い<br>牛乳の加工品 など | ペクチン<br>卵の調理性                         | 学習状況<br>後期座学試験<br>レポート提出 | 32 時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・10点

レポート・・・40点

座学試験・・・50点 併せて100満点で実施する

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+：100 ～ 90 、 A：89 ～ 80 、 B：79 ～ 70 、  
C：69 ～ 60 、 D：59以下

## 担当者から

提出期限の厳守やレポートの考察も採点基準となりますので、期限を守り丁寧にレポートを書きましょう。実習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に実習に参加しましょう。

## 担当者実務経験

|  |
|--|
|  |
|--|

# 令和7年度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】                 | 国が定める授業時数     | 使用教科書・参考文献等                  |
|------------------|-------------------------|---------------|------------------------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | コミュニケーション<br>英語<br>【講義】 | 30 時間以上<br>通年 | 調フードランゲージ（英語）<br>（調理師養成教育全書） |

## 学習目標

日本の「食」を世界にアピールできるよう、調理師になって調理現場で役立つよう、基礎知識と共に専門知識も学習できる事を目指します。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                 | 評価方法           | 授業時数  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|
| 前期 | 挨拶・自己紹介の練習<br>be 動詞を使つての質問応答練習<br>一般動詞を使つての質問応答練習<br>未来形、過去形を使つての質問応答練習<br>Whー疑問詞を使つての質問応答練習 | 学習状況<br>前期座学試験 | 14 時間 |
| 後期 | レストランでの基本の会話練習<br>調理に関する表現の練習                                                                | 学習状況<br>後期座学試験 | 18 時間 |

## 学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・30 点

座学試験（70 点満点で実施する）

合格基準： 60 点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ ：100 ～ 90 、 A ： 89 ～ 80 、 B ： 79 ～ 70 、  
C ： 69 ～ 60 、 D ： 59以下

## 担当者から

これまで学習してきた英語学習の復習をしながら、コミュニケーションに活かせるように会話練習をしっかりと行い、自信を持って話せるようになりましょう。

## 担当者実務経験

|  |
|--|
|  |
|--|

# 令和年7度 シラバス

| 学科及び学年           | 科 目【種類】        | 授業時数          | 使用教科書・参考文献等 |
|------------------|----------------|---------------|-------------|
| 調理師科2年コース<br>2 年 | ビバリッジ論<br>【講義】 | 30 時間以上<br>通年 |             |

## 学習目標

料理と共に提供されるさまざまな飲み物について、幅広い知識を持った調理師を目指します。

|    | 学習計画（学習内容など）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 評価方法              | 授業時数                           |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| 通年 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・お茶について（理論・実践）<br/>基礎知識（種類・産地・歴史）、入れ方と飲み方</li> <li>・コーヒーについて（理論・実践）<br/>基礎知識（生産・入れ方）、エスプレッソ・カプチーノについて</li> <li>・ワインについて（理論）<br/>基礎知識（産地・製造・ぶどうの品種）</li> <li>・日本酒について（理論）<br/>基礎知識（種類・製造）、製造と世界への広がりについて</li> <li>・乳酸菌飲料について（理論）<br/>基礎知識、レシピ作成</li> <li>・茶道について（理論・実践）<br/>お茶室の入り方、お茶菓子の食べ方、お茶の入れ方、飲み方</li> <li>・カクテルについて（理論・実践）<br/>基礎知識、レシピ作成</li> </ul> | 毎回の<br>レポート<br>提出 | 前期<br>14 時間<br><br>後期<br>18 時間 |

## 学習評価

レポート点（各回のレポートを 100 点満点で採点し、前期・後期で平均をとる）

合格基準： 60 点以上を合格とします

学習評価は、前期と後期の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、  
C : 69 ~ 60 、 D : 59 以下

## 担当者から

提出期限の厳守やレポートの内容が採点基準となりますので、期限を守り丁寧にレポートを書きましょう。それぞれの道のプロからの授業ですので、積極的に質問し授業に参加しましょう。

## 担当者実務経験

ワインエキスパート 他