

2024年度年間教育計画

面接指導施設：富士調理技術専門学校

教科	科目		期間	担当者
外国語	英語コミュニケーション I (3年)	単位数：2単位 [標準単位：2単位]	年間	山田 栄
指導目標				
1. 言語や文化に対する理解を深め、積極的にコミュニケーションを図ろうとする態度の育成を図る。 2. 情報や考えなどを的確に理解したり、適切に伝えたりするコミュニケーション能力を養う。 3. 基本的な語句や文法の知識と理解を深める。				
スクーリング	全 35 回	面接指導：16回 講義：11回	教科書	東京書籍 All Aboard! English Communication I
レポート	全 8 回	添削指導：6回 その他：2回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	学期：1回	副教材	配布プリント など
定期試験の 評価割合	70 %	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート (締切期日)
1	4/8	月	Lesson 8: A Door to a New Life: Introduction, Part-1	○		第1回 (4/22)
2	4/15	月	Lesson 8: Part-2, Review 課題1 配布		○	
3	4/22	月	Lesson 8: Activity 課題1 提出	○		
4	5/13	月	Lesson 8: Grammar (現在完了) [添削指導1]			第2回 (5/20)
5	5/20	月	Lesson 8: 復習 課題2 配布		○	
6	5/27	月	Communication 3 乗換案内 課題2 提出	○		
7	6/3	月	英文のしくみ3 : S+V+O+C [添削指導2]			第3回 (6/17)
8	6/10	月	文法のまとめ3 : 受動態 課題3 配布		○	
9	6/17	月	文法のまとめ3 : 比較 課題3 提出	○		
10	6/24	月	文法のまとめ3 : 完了形 [添削指導3]			その他 第1回 (9/9)
11	6/28	月	試験前の復習	○		
12	7/1	金	前期試験			
13	7/8	月	Lesson 9: Fighting Plastic Pollution Introduction, Part-1	○		
14	9/2	月	Lesson 9: Part 2, -3 課題配布		○	
15	9/9	月	Lesson 9: Review, Activity 課題提出	○		
16	9/30	月	Lesson 9: Grammar (後置修飾の分詞)	○		第4回 (10/21)
17	10/7	月	Lesson 9:復習 課題4 配布		○	
18	10/21	月	Lesson 10:Pigs from across the Sea Part-1 課題4 提出	○		
19	10/28	月	Lesson 10: Part-2, 3 [添削指導4]			第5回 (11/25)
20	11/11	月	Lesson 10: Review, Activity	○		
21	11/18	月	Lesson 10: Grammar (関係代名詞) 課題5 配布		○	
22	11/25	月	Lesson 10:復習 課題5 提出	○		第6回 (12/9)
23	11/20	月	Mini project- Making a message card [添削指導5]			
24	12/2	月	Reading: The Wizard of Oz Part-1, -2 課題6 配布		○	
25	12/9	月	Reading: Part-3, -4 課題6 提出	○		その他 第2回 (1/10)
26	12/16	月	Reading: Part-5, -6 & Target [添削指導6]			
27	1/16	月	Extra target 3 : 仮定法過去 課題配布		○	
28	1/10	月	文法のまとめ4 関係詞 課題提出	○		
29	1/20	金	後期試験			
30	1/27	月	文法のまとめ4 後置修飾の分詞		○	
31	2/3	月	文法のまとめ4 関係代名詞		○	第6回 (12/9)
32	2/10	月	文法のまとめ4 句読法		○	
33	2/17	月	Final Project: Graduation Messages	○		
34	3/3	月	Final project: Graduation Messages	○		第6回 (12/9)
35			1年間の振り返り	○		

## 2024年度年間教育計画

面接指導施設：富士調理技術専門学校

教科	科目		期間	担当者		
国語	言語文化	単位数：2単位 [標準単位：2単位]	年間	新田 紗弓		
指導目標						
<ul style="list-style-type: none"> <li>・国語学習の基礎として、語彙力や表現力を高める</li> <li>・言語文化に対する関心を深める</li> <li>・目的や場に応じた話し方や言葉遣い、文章表現を身につけるとともに、さまざまな表現方法や伝達方法を的確につかむ</li> </ul>						
スクーリング	全 35 回	面接指導： 4 回 講義： 23 回	教科書	第一学習社 言語文化		
レポート	全 6 回	添削指導： 6 回 その他： 0 回	学習図書	自校作成の教材資料を使用		
定期試験	あり	学期： 1 回	副教材	配布プリントなど		
定期試験の 評価割合	70 %	評定算出方法 100法5段階評定				
回	日付	曜日	単元・学習内容	面接 指導	講義	レポート (締切期日)
1	4/11	木	漢文の学習		○	第1回 (5/9)
2	4/18	木	漢文を読むために	○		
3	4/25	木	漢文を読むために		○	
4	5/2	木	漢文を読むために		○	
5	5/9	木	故事成語 『漁夫の利』		○	第2回 (5/30)
6	5/16	木	故事成語 『漁夫の利』 (添削指導)			
7	5/23	木	故事成語 『蛇足』		○	
8	5/30	木	近現代の詩歌 『一つのメルヘン』 (添削指導)			第3回 (6/13)
9	6/6	木	近現代の詩歌 『一つのメルヘン』		○	
10	6/13	木	近現代の詩歌 『一つのメルヘン』		○	
11	6/20	木	古典文法 (添削指導)			
12	6/27	木	前期試験			
13	7/4	木	試験返却	○		第4回 (10/10)
14	7/11	木	漢字・ことわざ		○	
15	7/18	木	故事成語		○	
16	9/5	木	古文を読むために4		○	
17	9/12	木	古文を読むために4		○	
18	9/19	木	随筆 『枕草子』		○	
19	9/26	木	随筆 『枕草子』		○	
20	10/3	木	軍記物語 『平家物語』			第5回 (11/21)
21	10/10	木	軍記物語 『平家物語』	○		
22	10/17	木	軍記物語 『平家物語』 (添削指導)		○	
23	10/24	木	軍記物語 『平家物語』		○	
24	10/31	木	漢詩のきまり		○	
25	11/7	木	漢詩 唐詩の世界			第6回 (12/12)
26	11/14	木	漢詩 唐詩の世界		○	
27	11/21	木	漢詩 日本の漢詩	○		
28	11/28	木	論語 (添削指導)		○	第6回 (12/12)
29	12/5	木	論語			
30	12/12	木	近現代の詩歌 『I was born』		○	
31	12/19	木	近現代の詩歌 『I was born』 (添削指導)		○	
32	1/9	木	後期試験			
33	1/16	木	試験返却		○	
34	1/23	木	歌物語 『東下り』		○	
35	1/30	木	歌物語 『東下り』		○	

2024年度年間教育計画

面接指導施設：富士調理技術専門学校

教科	科目		期間	担当者
専門	公衆衛生学（3年）	単位数：1単位 [標準単位：1単位]	年間	藤井正司

指導目標

- 1 労働衛生を理解したうえで、調理師の職場環境について学ぶ。
- 2 環境衛生は自然環境と人為的環境に分けられることを理解したうえで、その衛生対策、公害や環境破壊について把握する。

スクーリング	全 35 回	面接指導： 8 回 講義： 19 回	教科書	全国調理師養成施設協会 必修編 第1巻 食生活と健康
レポート	全 6 回	添削指導： 6 回 その他： 回	学習図書	学校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	学期： 1 回	副教材	配布プリント
定期試験の 評価割合	70 %	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート (締切期日)
1	4/10	水	ガイダンス 5章 労働と健康	○		第1回(5/8)
2	4/17	水	第1節労働と健康 ①作業環境と健康		○	
3	4/24	水	②作業条件と環境	○		
4	5/1	水	③職業病		○	
5	5/8	水	④労働災害	○		
6	5/15	水	①作業環境と健康②作業条件と環境 (添削指導)			第2回(5/29)
7	5/29	水	第2節調理師の職場環境①職場環境の現状	○		第3回(6/12)
8	6/5	水	③職業病④労働災害 (添削指導)			
9	6/12	水	②調理施設の環境③調理施設での労働災害		○	
10	6/19	水	5章 労働と健康 (添削指導)			第4回(10/2)
11	6/27	水	前期試験			
12	7/3	水	6章環境と健康第1節生活環境		○	
13	7/10	水	①生活環境の衛生		○	
14	7/17	水	②現代の生活環境		○	
15	9/4	水	②現代の生活環境		○	
16	9/11	水	③環境因子		○	
17	9/18	水	第2節環境条件		○	
18	9/25	水	①大気		○	
19	10/2	水	第1節生活環境	○		
20	10/9	水	②水 (添削指導)			第5回(10/30)
21	10/16	水	③住居	○		
22	10/23	水	④廃棄物⑤放射線		○	
23	10/30	水	第3節環境汚染とその対策		○	第6回(12/11)
24	11/6	水	①広がる環境汚染 (添削指導)			
25	11/13	水	第2節環境条件		○	
26	11/20	水	②空気汚染	○		
27	11/27	水	③水質汚染		○	
28	12/4	水	④騒音、振動、悪臭	○		
29	12/11	水	6章環境と健康		○	第6回(12/11)
30	12/18	水	④騒音、振動、悪臭 (添削指導)			
31	1/9	木	後期試験			
32	1/15	水	④騒音、振動、悪臭		○	
33	1/22	水	⑤環境問題とその取組		○	
34	1/29	水	⑤環境問題とその取組		○	
35	2/5	水	⑤環境問題とその取組		○	

2024年度年間教育計画

面接指導施設：富士調理技術専門学校

教科	科目		期間	担当者
専門	食品衛生学（3年）	単位数：2単位 [標準単位：2単位]	年間	藤井正司
指導目標 調理従事者の健康管理、HACCP方式による衛生管理、食品衛生関係法規等についての知識を習得する。				
スクーリング	全 70 回	面接指導：16回 講義：40回	教科書	全国調理師養成施設協会 必修編 第3巻 食品の安全と衛生
レポート	全 12 回	添削指導：12回 その他：回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	学期：1回	副教材	配布プリント
定期試験の 評価割合	70 %	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート (締切期日)
1	4/9	火	調理従事者の健康管理（病原微生物保有者の把握など）	○		第1回(4/23)
2	4/9	火	衛生教育の重要性・食品衛生責任者		○	
3	4/16	火	調理作業時における安全対策（食材の衛生管理）		○	
4	4/16	火	食品の簡易鑑別法	○		
5	4/23	火	食材の保存・管理		○	
6	4/23	火	調理中の衛生的取り扱い・盛り付けと提供		○	
7	4/30	火	食品の配送・販売（添削指導）			第2回(5/7)
8	4/30	火	異物混入の防止		○	
9	5/7	火	異物混入事案の現状について考える。		○	
10	5/7	火	調理従事者にとってなぜ手洗いが重要か	○		第3回(5/14)
11	5/14	火	食品、器具、容器などの洗浄・消毒・殺菌（添削指導）			
12	5/14	火	滅菌、殺菌、消毒の違いと方法		○	第4回(6/4)
13	5/28	火	物理的方法（熱湯消毒・煮沸消毒など）（添削指導）			
14	5/28	火	化学的方法（逆性せっけんや次亜塩素酸水など）		○	
15	6/4	火	次亜塩素酸ナトリウムの希釈や使用法	○		
16	6/4	火	食品事故対応 危機管理(食中毒の苦情を受けた場合)		○	第5回(6/11)
17	6/11	火	嘔吐物等汚染物の処理方法（添削指導）			
18	6/11	火	実際に起こった食中毒の例（腸炎ビブリオ・病原大腸菌）		○	
19	6/18	火	（ウエルシュ菌・カンピロバクター・ノロウイルス）（添削指導）			第6回(6/18)
20	6/18	火	（フグ、アニサキスなど）		○	
21	6/25	火	食品安全対策とは（添削指導）			
22	6/25	火	食品安全対策にかかわる法律	○		
23	6/26	水	前期試験			
24	7/2	火	（食品衛生法）		○	
25	7/2	火	目的		○	
26	7/9	火	（食品衛生法）食品衛生管理者や営業許可		○	
27	7/9	火	食品安全基本法		○	
28	7/16	火	目的		○	
29	9/16	火	国・地方公共団体、食品関連事業者、消費者の責務と役割	○		
30	9/3	火	食品安全行政		○	
31	9/3	火	食品安全行政（中央組織）		○	
32	9/10	火	（中央組織）		○	
33	9/10	火	（地方組織）		○	
34	9/17	火	食品安全情報の共有（食品表示とは・食品表示法）	○		
35	9/17	火	食品表示の適用範囲と区分・食品表示基準の区分		○	

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート (締切期日)
36	9/24	火	加工食品の食品表示	○		第7回(10/8)
37	9/24	火	食品表示法(食品表示基準)に基づく表示		○	
38	10/1	火	食品表示法(食品表示基準)に基づく表示		○	
39	10/1	火	食品表示法(食品表示基準)に基づく表示		○	
40	10/8	火	生鮮食品の表示(・農産物)	○		
41	10/8	火	(・畜産物・水産物)		○	第8回(10/15)
42	10/15	火	その他の法律による表示(添削指導)			
43	10/15	火	JASマークや有機JASマークなど		○	第9回(10/29)
44	10/22	火	JASマークや有機JASマークなど(添削指導)			
45	10/22	火	景品表示法		○	
46	10/29	火	計量法		○	
47	10/29	火	自主衛生管理(HACCP)とは	○		
48	11/5	火	わが国でのHACCPに対する取り組み(添削指導)			第10回(11/12)
49	11/5	火	HACCPシステム7原則12手順	○		
50	11/12	火	HACCPシステム7原則12手順		○	
51	11/12	火	HACCPを支える一般的衛生管理	○		
52	11/19	火	*HACCPに沿った衛生管理の導入(添削指導)			第11回(11/26)
53	11/19	火	HACCPに沿った衛生管理の導入		○	
54	11/26	火	*HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引き書		○	
55	11/26	火	に即した衛生管理の導入(従業員50人未満の事業所)	○		
56	12/3	火	衛生管理の手引き書に即した衛生管理の導入(添削指導)			第12回(12/10)
57	12/3	火	復習 食品と微生物	○		
58	12/10	火	復習 器具・容器包装の衛生		○	
59	12/10	火	復習 飲食による健康危害		○	
60	12/17	火	復習 洗浄・消毒・殺菌(添削指導)			
61	12/17	火	食品衛生法の改正と内容	○		
62	1/8	水	後期試験			
63	1/14	火	全国及び静岡県の食中毒発生状況と特徴		○	
64	1/14	火	全国及び静岡県の食中毒発生状況と特徴		○	
65	1/21	火	食品営業許可申請	○		
66	1/21	火	許可業種・届出業種について		○	
67	1/28	火	業種別施設基準について		○	
68	2/28	火	申請書類一式について 図面の書き方について		○	
69	2/4	火	申請の方法(オンライン申請 窓口申請)など留意点		○	
70	2/4	火	まとめ		○	

## 2024年度年間教育計画

面接指導施設：富士調理技術専門学校

教科	科目		期間	担当者		
理科	生物基礎（3年）	単位数：2単位 [標準単位：2単位]	年間	遠藤 和男		
指導目標						
日常生活のなかで生物への関心を高め、生物の基本的概念、原理を理解して、生物的な考え方、見方を養う。						
スクーリング	全 32 回	面接指導：16回 講義：11回	教科書	数研出版 生物基礎		
レポート	全 8 回	添削指導：6回 その他：0回	学習図書	自校で作成した教材資料を使用		
定期試験	あり	学期：1回	副教材	配布プリント など		
定期試験の 評価割合	70 %	評定算出方法 100法5段階評定				
回	日付	曜日	単元・学習内容	面接 指導	講義	レポート (締切期日)
1	4/12	金	探究のプロセス、生物とくらし	○		第1回 (4/26)
2	4/19	金	生物の多様性	○		
3	4/26	金	生物の共通性とその由来	○		
4	5/10	金	生物に共通する構造、細胞 (添削指導)			第2回 (5/24)
5	5/17	金	生命活動とエネルギー	○		
6	5/24	金	呼吸		○	
7	5/31	金	光合成 (添削指導)			第3回 (6/14)
8	6/7	金	エネルギーの流れ		○	
9	6/14	金	酵素の性質		○	
10	6/21	金	遺伝情報を含む物質 DNA (添削指導)			
11	6/28	金	春学期末試験			
12	7/5	金	細胞周期と DNA の構造	○		
13	7/12	金	遺伝情報の複製	○		
14	7/19	金	遺伝情報の分配		○	
15	9/6	金	遺伝情報とタンパク質		○	
16	9/13	金	タンパク質の合成	○		
17	9/20	金	細胞の分化と遺伝情報	○		
18	9/27	金	遺伝子とゲノム		○	
19	10/4	金	体内での情報伝達	○		第4回 (10/18)
20	10/11	金	神経系による情報伝達と調節		○	
21	10/18	金	内分泌系による情報伝達と調節	○		
22	11/1	金	体内環境の維持 (添削指導)			第5回 (11/15)
23	11/8	金	血糖濃度の調節のしくみ	○		
24	11/15	金	血液循環を維持するしくみ	○		
25	11/22	金	からだを守るしくみ (添削指導)			第6回 (12/13)
26	11/29	金	自然免疫		○	
27	12/6	金	適応免疫	○		
28	12/13	金	免疫と健康	○		
29	12/20	金	植生とその成り立ち (添削指導)			
30	1/10	金	秋学期末試験			
31	1/17	金	植生の遷移	○		
32	1/24	金	植生の再生	○		
33	1/31	金	植生とバイオーム		○	
34	2/7	金	世界のバイオーム		○	
35	2/14	金	日本のバイオーム		○	

## 2024年度年間教育計画

面接指導施設：富士調理技術専門学校

教科	科目		期間	担当者
家庭	専門実習（3年）	単位数：4単位 [標準単位：4単位]	年間	浅野 茂
指導目標				
西洋料理の基礎的な調理技術や知識・衛生管理・調理器具の使い方必要な調理用語等の習得及び実践形式の実習				
スクーリング	全 70 回	面接指導： 8 回 講義： 54 回	教科書	全国調理師養成施設協会 調理実習レシピ集
レポート	全 12 回	添削指導： 6 回 その他： 0 回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	なし	学期： 0 回	副教材	配布プリント・調理用語辞典等
定期試験の 評価割合	70 %	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接 指導	講義	レポート (締切期日)
1	4/8	月	豆のタルト			
2						
3	4/9	火	ポーチドエッグのブルゴニュー風			
4						
5						
6	4/15	月	牛乳ゼリーと金柑のコンポート			
7						
8	4/16	火	オムレツのニース風			
9						
10						
11	4/22	月	そら豆のプリン			
12						
13	4/23	火	ハンバーグサンドウィッチ			
14						
15						
16	4/30	火	カジキマグロのケッカソース			
17						
18						
19	5/7	火	チキンのパネ・アラビータソース			
20						
21						
22	5/13	月	クレーマ・カタラーナ			
23						
24	5/14	火	豚ロースのソテーバルサミソース			
25						
26						
27	5/20	月	バナナ・チョコムース			
28						
29	5/21	火	フキノトウのスフレ			
30						
31						
32	5/27	月	パイナップルとココナッツのパイ			
33						

## 2024年度年間教育計画

面接指導施設：富士調理技術専門学校

教科	科目		期間	担当者
家庭	専門実習（3年）	単位数：4単位 [標準単位：4単位]	年間	浅野 茂
指導目標				
スクーリング		面接指導： 講義：	教科書	全国調理師養成施設協会 調理実習レシピ集
レポート		添削指導： その他：回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	なし	学期：回	副教材	配布プリント・調理用語辞典等
定期試験の 評価割合	70%	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接 指導	講義	レポート (締切期日)
34	5/28	火	魚のポアレズッキーニとトマトのオリーブオイルソース			
35						
36						
37	6/3	月	ライスカスタード			
38						
39	6/4	火	鶏モモのソテーバルサミコのクリームソース			
40						
41						
42	6/10	月	無花果と八角のゼリー			
43						
44	6/11	火	豚フィレのピカタエミリア風			
45						
46						
47	6/17	月	南国風パンケーキ			
48						
49	6/18	火	イギリス風挽肉パイ			
50						
51						
52	6/24	月	トマトのババロア			
53						
54	6/25	火	鶏胸肉の赤ワイン風味マスタードソース			
55						
56						
57	7/1	月	酒粕のブラマンジェ			
58						
59	7/2	火	豚ロースのシャルキュティエール			
60						
61						
62	7/8	月	ヨーグルトのホワイトプリン			
63						
64	7/9	火	パテ・ド・カンパーニュ			
65						
66						

## 2024年度年間教育計画

面接指導施設：富士調理技術専門学校

教科	科目		期間	担当者		
家庭	専門実習（3年）	単位数：4単位 [標準単位：4単位]	年間	浅野 茂		
指導目標						
スクーリング		面接指導： 回 講義： 回	教科書	全国調理師養成施設協会 調理実習レシピ集		
レポート		添削指導： 回 その他： 回	学習図書	自校作成の教材資料を使用		
定期試験	なし	学期： 回	副教材	配布プリント・調理用語辞典等		
定期試験の 評価割合	70 %	評定算出方法 100法5段階評定				
回	日付	曜日	単元・学習内容	面接 指導	講義	レポート (締切期日)
67	7/16	火	冷製カルボナーラ・野菜のマリネオレンジ風味			
68						
69						
70	9/2	月	梨のコンポートジュレ			
71						

2024年度年間教育計画

面接指導施設：富士調理技術専門学校

教科	科目		期間	担当者
保健体育	体育（3年）	単位数：2 単位 [標準単位： 単位]	年間	河本 章成
指導目標				
1. 基礎運動の実践を通じて体力の向上をはかる 2. 自己や仲間の考えた事を他者に伝える力を養う 3. 健康・安全を確保して協調性を養う				
スクーリング	全 35 回	面接指導： 20回 講義： 13回	教科書	なし
レポート	全 2 回	添削指導： 2回 その他： 0回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	なし	学 期： 回	副教材	なし
定期試験の 評価割合	%	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート (締切期日)
1	4/15	月	オリエンテーション 集団行動	○		第1回(6/10)
2	4/22	月	集団行動 ラジオ体操 バドミントン	○		
3	5/13	月	バドミントン (リーグ戦)	○		
4	5/15	月	バドミントン (サーブ・ラリー)	○		
5	5/20	月	バドミントン (サーブ・ラリー)		○	
6	5/27	月	バドミントン (ゲーム)	○		
7	6/3	月	バドミントン (ゲーム)	○		
8	6/10	月	バドミントン (ゲーム)	○		
9	6/17	月	バドミントン (ゲーム)		○	
10	6/24	月	バドミントン (トーナメント戦)	○		
11	7/1	月	バドミントン (トーナメント戦)	○		第2回(11/25)
12	7/8	月	バドミントン (トーナメント戦) (添削指導)			
13	9/2	月	バドミントン (トーナメント戦)	○		
14	9/9	月	卓球 (ラリー)		○	
15	9/30	月	卓球 (ラリー)		○	
16	10/7	月	卓球 (ラリー)		○	
17	10/21	月	卓球 (ラリー)	○		
18	10/28	月	卓球 (ゲーム)	○		
19	11/11	月	卓球 (ゲーム)		○	
20	11/18	月	卓球 (ゲーム)		○	
21	11/25	月	縄跳び (連続5種目・二重跳10回以上) の達成練習	○		
22	12/2	月	縄跳び (連続5種目・二重跳10回以上) の達成練習	○		
23	12/9	月	縄跳び (連続5種目・二重跳10回以上) の達成練習		○	
24	12/16	月	縄跳び (連続5種目・二重跳10回以上) の達成練習		○	
25	12/23	月	ノルマのチェック 合格者は卓球・バドミントン (添削指導)			
26	12/30	月	ノルマのチェック (不合格者) 合格者は卓球・バド	○		
27	1/6	月	ノルマのチェック (不合格者) 合格者は卓球・バド	○		
28	1/20	月	大縄跳		○	
29	1/27	月	ウォーキング (3 km)	○		
30	2/3	月	ウォーキング (3 km)		○	
31	2/10	月	持久走 (1 km×1・2 km×1)	○		
32	2/17	月	持久走 (1 km×1・2 km×1)		○	
33	2/	月	持久走 (3 km)	○		
34	3/	月	持久走 (3 kmタイム)	○		
35	3/	月	持久走 (3 kmタイム)		○	

教科	科目		期間	担当者
家庭	調理理論（3年）	単位数：2単位 [標準単位：2単位]	年間	浅野 茂
指導目標				
①調理施設・設備について理解を深め、調理器具の種類・使用方法を習得する。				
②食器・容器・陶磁器の種類と特徴について理解する。				
③熱源の種類と特徴を理解し、安全に調理がおこなえるようにする。				
スクーリング	全 35 回	面接指導： 8 回 講義： 19 回	教科書	全国調理師養成施設協会 調理理論と食文化概論
レポート	全 6 回	添削指導： 6 回 その他： 0 回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	学期： 1 回	副教材	全国調理師養成施設協会 調理用語辞典・調理実習
定期試験の 評価割合	70 %	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接 指導	講義	レポート (締切期日)
1	4/12	金	調理施設・設備とは1		○	第1回(5/17)
2	4/19	金	調理施設・設備とは2		○	
3	4/26	金	調理器具・非加熱調理器具 はかり・計量カップ		○	
4	5/10	金	温度計	○		
5	5/17	金	包丁 和包丁・洋包丁・中国包丁		○	第2回(6/7)
6	5/24	金	まな板・泡立て器 フードプロセッサ (添削指導)			
7	5/31	金	すり鉢・こし器・おろし器・ふるい		○	
8	6/7	金	加熱調理器具 各種鍋の特徴	○		第3回(7/28)
9	6/14	金	調理法に適した鍋の選択 蒸し器 (添削指導)			
10	6/21	金	オープン		○	
11	6/28	金	電子レンジ		○	
12	7/5	金	電磁調理器 (添削指導)			
13	7/12	金	春学期末試験			
14	7/19	金	冷蔵庫・冷蔵庫の冷却方式 冷蔵庫の庫内温度	○		
15	9/6	金	冷蔵庫の食品保存の要点		○	
16	9/13	金	食器・容器 陶磁器		○	
17	9/20	金	金属器・ガラス器	○		
18	9/27	金	プラスチック器 木製品		○	
19	10/4	金	和食器の種類と特徴1		○	第4回(10/11)
20	10/11	金	和食器の種類と特徴2		○	
21	10/18	金	洋食器の種類と特徴1 (添削指導)			第5回(11/15)
22	10/25	金	洋食器の種類と特徴2		○	
23	11/1	金	中国料理の食器の種類と特徴1		○	
24	11/8	金	中国料理の食器の種類と特徴2	○		第6回(12/6)
25	11/15	金	熱源の種類と特徴		○	
26	11/22	金	気体燃料 (添削指導)			
27	11/29	金	電気・電気コンロ 電気ヒーター		○	
28	12/6	金	電磁調理器 (IH調理器)	○		
29	12/13	金	熱効率 (添削指導)			
30	1/10	金	秋学期定期試験			
31	1/17	金	料理の歴史	○		
32	1/24	金	料理人の仕事		○	
33	1/31	金	振り返り		○	
34	2/7	金	振り返り		○	
35	2/21	金	総まとめ	○		

教科	科目		期間	担当者
地理・歴史	歴史総合(3年)	単位数：2単位 [標準単位：2単位]	年間	鶴橋敏晶
指導目標				
1 近現代史を学ぶことにより世界と日本との深いつながりを学ぶ。 2 歴史は不変のものではなく常に動いていることを知り、世界がどのような変遷を経て現在にいたったかを考える。				
スクーリング	全 35 回	面接指導：4 回 講義：23 回	教科書	実教出版 歴史総合
レポート	全 6 回	添削指導：6 回 その他：回	学習図書	自校作成の教材資料を使用
定期試験	あり	学期：1 回	副教材	配布プリントなど
定期試験の 評価割合	70 %	評定算出方法 100法5段階評定		

回	日付	曜日	単元・学習内容	面接指導	講義	レポート (締切期日)
1	4/12	金	江戸時代の日本と東アジア秩序の変動	○		第1回(5/10)
2	4/19	金	江戸時代の生産・流通と諸改革		○	
3	4/26	金	幕政改革と東アジア世界		○	
4	5/10	金	イギリス産業革命とアメリカ独立戦争 (産業革命1)		○	第2回(5/31)
5	5/17	金	イギリス産業革命とアメリカ独立戦争 (産業革命2) 添削指導			
6	5/24	金	イギリス産業革命とアメリカ独立戦争 (独立戦争)		○	
7	5/31	金	フランス革命とウィーン体制 (フランス革命)	○		第3回(6/14)
8	6/7	金	アメリカ合衆国の発展とラテンアメリカの独立 (南北戦争) 添削指導			
9	6/14	金	オスマン帝国の衰退とロシア (東方問題)		○	
10	6/21	金	オスマン帝国の衰退とロシア (ロシアの大改革) 添削指導			第4回(10/18)
11	6/28	金	前期期末試験			
12	7/5	金	テスト返却・解説		○	
13	7/12	金	アヘン戦争の衝撃と日本の改革 (ペリー来航と条約締結)		○	第5回(11/8)
14	9/6	金	アヘン戦争の衝撃と日本の改革 (開国の影響)		○	
15	9/13	金	江戸幕府の滅亡		○	
16	9/20	金	イギリス・フランスの繁栄		○	第6回(12/6)
17	9/27	金	イタリア・ドイツの統一		○	
18	10/4	金	明治政府の諸改革 (明治維新)		○	
19	10/11	金	明治政府の諸改革 (四民平等と国民皆兵)	○		第6回(12/6)
20	10/18	金	日本のアジア外交と国境問題		○	
21	10/25	金	自由民権運動と大日本帝国憲法 (自由民権運動) 添削指導			
22	11/1	金	自由民権運動と大日本帝国憲法 (大日本帝国憲法)		○	第6回(12/6)
23	11/8	金	帝国主義の時代へ		○	
24	11/15	金	朝鮮をめぐる国際関係と日清戦争 添削指導			
25	11/22	金	日清戦争後の東アジア		○	第6回(12/6)
26	12/6	金	日露戦争と東アジアの変動 (日露戦争)		○	
27	12/13	金	日露戦争と東アジアの変動(韓国併合・辛亥革命) 添削指導			
28	1/10	金	後期期末試験			第6回(12/6)
29	1/17	金	テスト返却・解説		○	
30	1/24	金	第一次世界大戦 (バルカン問題と大戦の勃発)	○		
31	1/31	金	第一次世界大戦 (対戦の経過と終結)		○	第6回(12/6)
32	2/7	金	ロシア革命とソ連の成立		○	
33	2/21	金	米騒動とデモクラシー		○	
34	2/28	金	ヴェルサイユ体制とワシントン体制		○	第6回(12/6)
35			まとめ		○	