

年間授業進度計画予定表

No. _____

教科名	店舗実習Ⅰ
対象学年	1年
対象学科	フードプロデュース専攻科
テキスト・教材	レシピのプリントを配布
授業形態	対面授業のみ実施 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	300H
週あたり時間数予定	14H
到達目標	レシピ制作、原価管理、SNSなどを使った高校戦略などマーケティング全般の知識を踏まえ売れる商品作りができる技術者を指す。
評価方法	実技試験での評価（80％） 授業への取り組み（10％） 課題への取り組み（10％）

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	注(頁)
1	7	実習①	
2	7	実習②	
3	7	実習③	
4	7	実習④	
5	7	実習⑤	
6	7	実習⑥	
7	7	実習⑦	
8	7	実習⑧	
9	7	実習⑨	
10	7	実習⑩	
11	7	実習⑪（店舗運営）	
12	7	実習⑫	
13	7	実習⑬	
14	7	実習⑭	
15	7	実習⑮	
16	7	実習⑯	
17	7	実習⑰（店舗運営）	
18	7	実習⑱	
19	7	実習⑲	
20	7	実習⑳	
21	7	実習㉑	
22	7	実習㉒	
23	7	実習㉓（店舗運営）	
24	7	実習㉔	
25	7	実習㉕	
コマ数合計	175		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	注(頁)
26	7	実習㉖	
27	7	実習㉗	
28	7	実習㉘	
29	7	実習㉙（店舗運営）	
30	7	実習㉚	
31	7	実習㉛	
32	7	実習㉜	
33	7	実習㉝	
34	7	実習㉞	
35	7	実習㉟（店舗運営）	
36	7	実習㊱	
37	7	実習㊲	
38	7	実習㊳	
39	7	実習㊴	
40	7	実習㊵（店舗運営）	
41	7	実習㊶	
42	7	実習㊷	
43	6	実習㊸	
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
コマ数合計	125		

年間授業進度計画予定表

No. _____

教科名	店舗実習Ⅱ
対象学年	1年
対象学科	フードプロデュース専攻科
テキスト・教材	レシピのプリントを配布
授業形態	対面授業のみ実施 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	300H
週あたり時間数予定	14H
到達目標	レシピ制作、原価管理、SNSなどを使った高校戦略などマーケティング全般の知識を踏まえ売れる商品作りができる技術者を指す。
評価方法	実技試験での評価（80％） 授業への取り組み（10％） 課題への取り組み（10％）

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	注(頁)
1	7	実習①	
2	7	実習②	
3	7	実習③	
4	7	実習④	
5	7	実習⑤	
6	7	実習⑥	
7	7	実習⑦	
8	7	実習⑧	
9	7	実習⑨	
10	7	実習⑩	
11	7	実習⑪（店舗運営）	
12	7	実習⑫	
13	7	実習⑬	
14	7	実習⑭	
15	7	実習⑮	
16	7	実習⑯	
17	7	実習⑰（店舗運営）	
18	7	実習⑱	
19	7	実習⑲	
20	7	実習⑳	
21	7	実習㉑	
22	7	実習㉒	
23	7	実習㉓（店舗運営）	
24	7	実習㉔	
25	7	実習㉕	
コマ数合計	175		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	注(頁)
26	7	実習㉖	
27	7	実習㉗	
28	7	実習㉘	
29	7	実習㉙（店舗運営）	
30	7	実習㉚	
31	7	実習㉛	
32	7	実習㉜	
33	7	実習㉝	
34	7	実習㉞	
35	7	実習㉟（店舗運営）	
36	7	実習㊱	
37	7	実習㊲	
38	7	実習㊳	
39	7	実習㊴	
40	7	実習㊵（店舗運営）	
41	7	実習㊶	
42	7	実習㊷	
43	6	実習㊸	
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
コマ数合計	125		