2022年度　【実務経験のある教員等による授業科目】

教科科目名	店舗実習	実務経験者	授業方法	必修選択	時間数
					コマ(時数)
学科科目名	店舗実習	○	実習	選択必修	100（180）

担当講師		
	クラス	2 AB
	講師名	店舗実習先　　眞嶋伸二、飯田美貴、笛木美穂
	具体的な実務経験内容	調理師のいる飲食店施設

授業概要	事前に指導を行い、現場にて企業研修を行う。レポートを作成し、全体会で発表することで意見の交換を行い、他者の研修の内容も参考する。
学生の到達目標	企業で働く意識をつけること。 学校の授業において習得した技術が現場で役だつものであることを実感する。 自分の進路選択において経験を役立たせる。

成績評価方法　および　成績評価基準　（到達目標との関連　◎関連）

成績評価方法＼到達目標	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合
定期試験					
宿題・授業外レポート	◎	◎	◎	◎	80
実習態度	◎	◎	◎	◎	20

テキスト	事前指導プリント 全国調理養成施設協会　教科書
履修条件	レポートの提出 店舗実習履修時間の出席
使用教室	事前指導・報告会　　普通教室 店舗実習先
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット

授業計画　　学科目（　店舗実習　）			
回	授業内容	授業方法	学修課題
1	店舗実習指導①	講義・演習	
2	店舗実習指導②	講義・演習	
3	店舗実習指導③	講義・演習	
4	店舗実習指導④	講義・演習	
5	店舗実習指導⑤	講義・演習	
6	店舗実習指導⑥	講義・演習	
7～10	店舗実習　1日目	実習	
11～14	店舗実習　2日目	実習	
15～18	店舗実習　3日目	実習	
19～22	店舗実習　4日目	実習	
23～26	店舗実習　5日目	実習	
27～30	店舗実習　6日目	実習	
31～34	店舗実習　7日目	実習	
35～38	店舗実習　8日目	実習	
39～42	店舗実習　9日目	実習	
43～46	店舗実習　10日目	実習	
47～48	レポート作成	講義演習	
49～52	店舗実習報告会	講義演習	
53	店舗実習指導⑦	講義演習	
54	店舗実習指導⑧	講義演習	
55～58	店舗実習　１１日目	実習	
59～62	店舗実習　１2日目	実習	
63～66	店舗実習　１3日目	実習	
67～70	店舗実習　１4日目	実習	
71～74	店舗実習　１5日目	実習	
75～78	店舗実習　１6日目	実習	
79～82	店舗実習　１7日目	実習	
83～86	店舗実習　１8日目	実習	
87～90	店舗実習　１9日目	実習	
91～94	店舗実習　２0日目	実習	
95～96	レポート作成	講義演習	
96～100	店舗実習報告会	講義演習	

2022年度　【実務経験のある教員等による授業科目】

			実務経験者	授業方法	必修選択	時間数
教科科目名	フードサービス実習		○	実習	選択必修	コマ(時数)
学科科目名	レストラン学食実習					67（120）
担当講師	クラス	2 AB				
	講師名	眞嶋伸二、飯田美貴、菊池裕、木下明美				
	具体的な実務経験内容	調理師				
授業概要	実践的なレストラン運営を経験する。学生自身が料理を考え、試作、検討を繰り返して本番を迎える。試作の際にレストンサービスも実践する。					
学生の到達目標	各自の役割を理解し業務を全うする。 大量調理の中で衛生管理をしっかりと行い、管理重点ポイントを定め記録する。 サービスも実践して行う。レストラン同様のレベルを目標とする。					

成績評価方法　および　成績評価基準　（到達目標との関連　◎関連）

成績評価方法＼到達目標	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合
定期試験					
宿題・授業外レポート	◎	◎	◎	◎	80
実習態度	◎	◎	◎	◎	20

テキスト	全国調理養成施設協会　教科書
履修条件	レポートの提出 講義の履修時間数の出席（補講を含む）
使用教室	調理実習室
学生授業準備品	調理器具一式

授業計画　　学科目（　フードサービス実習　）			
回	授業内容	授業方法	学修課題
1	フードサービス　学食レストラン　概要説明①	講義・演習	事前プリント
2	フードサービス　学食レストラン　概要説明②	講義・演習	事前プリント
3～ 6	レストラン実習1回目　　献立作成①	講義・演習	事前プリント
7～10	レストラン実習1回目　　献立作成②	講義・演習	事前プリント
11～14	レストラン実習1回目　　試作	実習	事前プリント
15～18	レストラン実習1回目　　リハーサル	実習	事前プリント
19～22	レストラン実習1回目　　本番	実習	事前プリント
23～26	レストラン実習２回目　　献立作成①	講義演習	事前プリント
27～30	レストラン実習２回目　　献立作成②	講義演習	事前プリント
31～34	レストラン実習２回目　　試作	実習	事前プリント
35～38	レストラン実習２回目　　リハーサル	実習	事前プリント
39～42	レストラン実習２回目　　本番	実習	事前プリント
43～46	レストラン実習3回目　　献立作成	講義演習	事前プリント
47～50	レストラン実習3回目　　試作	実習	事前プリント
51～54	レストラン実習3回目　　リハーサル	実習	事前プリント
55～58	レストラン実習3回目　　本番	実習	事前プリント
59～62	レストラン実習4回目　　献立作成	講義演習	事前プリント
63～66	レストラン実習4回目　　リハーサル	実習	事前プリント
67～70	レストラン実習4回目　　本番	実習	事前プリント

2022年度　【実務経験のある教員等による授業科目】

教科科目名	総合調理実習	実務経験者	授業方法	必修選択	時間数
					コマ(時数)
学科科目名	現場訓練実習	○	講義	必修	30（54）

担当講師	クラス	1 ABC
	講師名	眞嶋伸二、菊池裕、宮川直子
	具体的な実務経験内容	調理師（集団給食施設）
授業概要	総合的な調理実習を実践するため事前に指導を行い、学校が指定する集団調理施設に赴き実習を行う。	
学生の到達目標	大量調理の作業方法や職務分担を把握し、ポジションの役割を理解し全うする。	

成績評価方法　および　成績評価基準　（到達目標との関連　◎関連）

成績評価方法＼到達目標	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合
定期試験					
宿題・授業外レポート	◎	◎	◎	◎	80
授業態度（訓練先評価表）	◎	◎	◎	◎	20

テキスト	事前指導　全国調理養成施設協会　教科書
履修条件	レポートの提出 講義の履修時間数の出席（補講を含む）
使用教室	事前指導　調理実習室 集団調理施設
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット

授業計画　　学科目（　総合調理実習）			
回	授業内容	授業方法	学修課題
1	現場訓練指導①	講義	テキスト　第２章
2	現場訓練指導②	講義	テキスト　第２章
3	現場訓練指導③	講義	事前プリント
4	現場訓練指導④	講義	事前プリント
5	現場訓練指導⑤	講義	事前プリント
6	現場訓練指導⑥	講義	事前プリント
7～10	現場訓練実習①	実習	
11～14	現場訓練実習②	実習	
15～18	現場訓練実習③	実習	
19～22	現場訓練実習④	実習	
23～26	現場訓練実習⑤	実習	
27～30	現場訓練報告会	演習	

2022年度　【実務経験のある教員等による授業科目】

教科科目名	調理実習	実務経験者	授業方法	必修選択	時間数
					コマ(時数)
学科科目名	調理実習	○	講義	必修	178（320）

担当講師	クラス	1ABC
	講師名	眞嶋伸二、木下明美、菊地裕 飯田美貴、笛木美穂、その他　外部講師
	具体的な実務経験内容	調理師
授業概要	基本的な日本、西洋、中国、製菓の調理技術を身につける。そのうえで、応用料理を作成する。 個人、班で実習する。	
学生の到達目標	基本的な包丁の使い方をマスターし、調理技術試験においては、商品価値のあるものを仕上げることを目標とする。 コース料理を自分で考え、制作する。	

成績評価方法　および　成績評価基準　（到達目標との関連　◎関連）

到達目標 / 成績評価方法	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合
定期試験　筆記 複数の学科試験科目がある場	◎	◎			40
定期試験　実技 複数回試験がある場合は その平均とする。	◎	◎			40
授業態度	◎	◎	◎	◎	20
総合評価に関する配点	１．調理実習は、年間の履修時間数が非常に多いため、 年次ごとの履修時間の割合で５００点または３００点満点にする。 ２．学科科目のすべての合計に調理実習点を加え平均点を算出する。				
テキスト	全国調理養成施設協会　教科書 各講師のオリジナルレシピ				
履修条件	定期試験の合格(補講を含む) 講義の履修時間数の出席（補講を含む）				
使用教室	調理実習室				
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット				

調理コース・調理製菓コース　1年次　　授業計画　　学科目（　調理実習　）　　1					
回	授業内容			授業方法	学修課題
1・2	基本技術	実習心得・白衣の着方	心構えや衛生指導	講義・実習	事前プリント
3・4	基本技術	包丁とぎ②切り方①	包丁研ぎ、野菜の切り方	講義・実習	事前プリント
5・6	基本技術	器具説明／計量2、調味％	調理、製菓器具の使い方	講義・実習	事前プリント
7・8	基本技術	包丁の動かし方①	キャベツの千切り①	講義・実習	事前プリント
9・10	基本技術	野菜の切り方②火の使い方	筑前煮　ご飯の炊き方	講義・実習	事前プリント
11・12	基本技術・西洋	西洋料理の切り方①	サラダジュリエンヌ　ソースマヨネーズ	講義・実習	事前プリント
13・14	基本技術	実技試験（包丁の動かし方）	キャベツ千切り試験	講義・実習	事前プリント
15・16	基本技術	和包丁の扱い方①	魚の三枚卸し①	講義・実習	事前プリント
17・18	基本技術	和包丁の扱い方②グレード対応	魚の三枚卸し②竜田揚げ	講義・実習	事前プリント
19・20	基本技術	和包丁の扱い方③グレード対応	魚の三枚卸し③鯖の味噌煮	講義・実習	事前プリント
21・22	基本技術・中国	中国料理デモンストレーション	麻婆豆腐、乾焼蝦仁、軟炸鶏	講義・実習	事前プリント
23・24	基本技術	実技試験２（グレード1）	魚の三枚卸し	講義・実習	事前プリント
25・26	基本技術・日本	火の使い方　／　飯物・出汁	ご飯の炊き方、出汁の引き方	講義・実習	事前プリント
27・28	基本技術	グレード１対応	桂むき、蛇腹	講義・実習	事前プリント
29・30	基本技術	日本料理デモンストレーション	鯛お造り	講義・実習	事前プリント
31・32	中国料理	だしの取り方、鍋の使い方	湯のとり方炒飯、スープ	講義・実習	事前プリント
33・34	西洋料理	西洋料理デモンストレーション	ローストビーフ	講義・実習	事前プリント
35・36	基本技術・製菓	卵の熱凝固・ゼラチン扱い方１	プリン、ブランマンジェ	講義・実習	事前プリント
37・38	西洋料理	fondの取り方	ブイヨン・ド・ヴォライユ　応用	講義・実習	事前プリント
39・40	基本技術	グレード１対応	桂むき２　厚焼き卵	講義・実習	事前プリント
41・42	基本技術	グレード１対応	シャトーむき　サラダ	講義・実習	事前プリント
43・44	中国料理	冷菜技法	姜汁墨魚　ほか2品	講義・実習	事前プリント
45・46	製菓	ケーク生地　ゼラチンの扱い方２	カトルカール　オレンジゼリー	講義・実習	事前プリント
47・48	基本技術・西洋	フライパン焼き込み・火の使い方	フライパン焼き　オムレツ	講義・実習	事前プリント
49・50	西洋料理	イタリア　アンティパスト	アンティパスト2種	講義・実習	事前プリント
51・52	西洋料理	ポタージュ	ポタージュ・ピュレ・パルマンティエ	講義・実習	事前プリント
53・54	日本料理	お作り①	鮪の平作り	講義・実習	事前プリント
55・56	基本技術	グレード１対応	桂むき３　六方むき　蛇腹	講義・実習	事前プリント
57・58	西洋料理	オードブル１	オードブル２種	講義・実習	事前プリント
59・60	中国料理	油烹法	青椒肉絲　酥炸蝦仁　腰果鶏丁ほか	講義・実習	事前プリント
61・62	日本料理	焼き物①　卵料理	鮎の塩焼き　卵豆腐	講義・実習	事前プリント
63・64	西洋料理	ソース・ブリュン	ハンバーグ　シャトーむき	講義・実習	事前プリント
65・66	日本料理	お作り②	鰹の土佐造り	講義・実習	事前プリント
67・68	基本技術	オムレツ　シャトーむき	オムレツ①　シャトーむき	講義・実習	事前プリント
69・70	基本技術	グレード１対応	桂むき４　筑前煮	講義・実習	事前プリント
71・72	基本技術	鶏の五枚卸し①	鶏おろし　　唐揚げ	講義・実習	事前プリント
73・74	西洋料理	ポワソン	ソール・ア・ラ・ボンヌファム	講義・実習	事前プリント
75・76	西洋料理	イタリア　プリモ・ピアット	パスタ・ミネストローネ	講義・実習	事前プリント
77・78	基本技術	オムレツ　シャトーむき	オムレツ②　シャトーむき	講義・実習	事前プリント
79・80	基本技術	鶏の五枚卸し②	鶏おろし　トマト煮	講義・実習	事前プリント

調理コース・調理製菓コース　1年次　　授業計画　　学科目（　調理実習　）　　2					
回	授業内容			授業方法	学修課題
８１・８２	基本技術	実技試験3　グレード1	筑前煮	講義・実習	事前プリント
８３・８４	日本料理	焼き物②　郷土料理	鮭の焼きびたし	講義・実習	事前プリント
８５・８６	製パン	製パン	テーブルロール	講義・実習	事前プリント
８７・８８	中国料理	水烹法	麻婆豆腐　干焼蝦仁	講義・実習	事前プリント
８９・９０	西洋料理	オードブル２	オードブル２種	講義・実習	事前プリント
９１・９２	日本料理	点心　焼き物③	菊花飯、鶏幽庵焼き	講義・実習	事前プリント
９３・９４	西洋料理	ポワソン	海老と帆立貝のムース	講義・実習	事前プリント
９５・９６	日本料理	実技試験4　グレード1	桂むき、横けん、蛇腹切	講義・実習	事前プリント
９７・９８	西洋料理	ヴィヤンド	ブーレ・ソテ・オ・シャンピニオン	講義・実習	事前プリント
９９・１００	中国料理	油烹法　糖醋	糖醋丸子　咕咾肉	講義・実習	事前プリント
１０１・１０２	基本技術・西洋	ソース・ベシャメル	魚介のグラタン	講義・実習	事前プリント
１０３・１０４	西洋料理	ヴィヤンド	フィレ・ド・ブフ・グリエ、ソース・ペリグー	講義・実習	事前プリント
１０５・１０６	中国料理	点心技法	鍋貼餃子　猪肉焼売	講義・実習	事前プリント
１０７・１０８	製菓	シュー生地	シューアラクリーム	講義・実習	事前プリント
１０９・１１０	西洋料理	特別講習会	イタリア料理講習会	講義・実習	事前プリント
１１１・１１２	日本料理	煮物①　蒸し物①	煮魚・茶碗蒸し	講義・実習	事前プリント
１１３・１１４	西洋料理	イタリア　アンティパスト　プリモ・ピアット	カポナータ・リゾット	講義・実習	事前プリント
１１５・１１６	日本料理	煮物②	炊き合わせ　吹き寄せ	講義・実習	事前プリント
１１７・１１８	中国料理	汽烹法　点心技法	清蒸鮮魚　上海炒麺	講義・実習	事前プリント
１１９・１２０	基本技術・西洋	オムレツ　シャトーむき	オムレツ③　オムハヤシ	講義・実習	事前プリント
１２１・１２２	日本料理	煮物③	菊花蕪　海老そぼろ銀案	講義・実習	事前プリント
１２３・１２４	日本料理	蒸し物②	かぶら蒸し　信州蒸し	講義・実習	事前プリント
１２５・１２６	西洋料理	ヴィヤンド	カレ・ダニョー・ロティ・オ・フィーヌ・ゼルブ	講義・実習	事前プリント
１２７・１２８	中国料理	水烹法	東坡燜肉　酸辣湯	講義・実習	事前プリント
１２９・１３０	西洋料理	イタリア　プリモ・ピアット　ドルチェ	手打ちパスタ　ティラミス	講義・実習	事前プリント
１３１・１３２	日本料理	揚げ物	天ぷら	講義・実習	事前プリント
１３３・１３４	西洋料理	特別講習会	フランス料理講習会	講義・実習	事前プリント
１３５・１３６	西洋料理	ピッツァ　ドルチェ	ピッツァ・マルゲリータ　カルツォーネ	講義・実習	事前プリント
１３７・１３８	西洋料理	ポワソン	オマール・ア・ラメリケーヌ	講義・実習	事前プリント
１３９・１４０	日本料理	焼き物④　穴子卸し	穴子の押し寿司　八幡巻き	講義・実習	事前プリント
１４１・１４２	日本料理	そば	手打ちそば	講義・実習	事前プリント
１４３・１４４	基本技術	実技試験5　グレード1	オムレツ	講義・実習	事前プリント
１４５・１４６	中国料理	点心技法	肉包子　豆沙包子	講義・実習	事前プリント
１４７・１４８	中国料理	展示料理対応	什素拼盆	講義・実習	事前プリント
１４９・１５０	製菓	パイ生地	アップルパイ	講義・実習	事前プリント
１５１・１５２	中国料理	油烹法	回鍋肉ほか	講義・実習	事前プリント
１５３・１５４	中国料理	点心技法	什景炒飯　芒果布丁	講義・実習	事前プリント
１５５・１５６	日本料理	寿司	江戸前握りずし	講義・実習	事前プリント
１５７・１５８	西洋料理	ポタージュ	ブイヤベース	講義・実習	事前プリント
１５９・１６０	中国料理	点心技法	五香春巻、坦々麺	講義・実習	事前プリント

調理コース・調理製菓コース　1年次　　授業計画　　学科目（　調理実習　）　　3					
回	授業内容			授業方法	学修課題
１６１・１６２	日本料理	おせち	おせち料理　栗きんとん、錦卵ほか	講義・実習	事前プリント
１６３・１６４	西洋料理	ヴィヤンド	フリカッセ・ド・プーレ	講義・実習	事前プリント
１６５・１６６	基本技術・西洋	クリスマス料理	ローストチキン	講義・実習	事前プリント
１６７・１６８	製菓	ジェノワーズ生地	ジェノワーズ	講義・実習	事前プリント
１６９・１７０	西洋料理	ヴィヤンド	鴨肉のロティ	講義・実習	事前プリント
１７１・１７２	製菓	デコレーション	ロールケーキ	講義・実習	事前プリント
１７３・１７４	製菓	和菓子	柏餅　桜餅　みつ豆	講義・実習	事前プリント
１７５・１７６	日本料理	郷土料理③　鍋物	鮟鱇のとも酢　鮟鱇鍋	講義・実習	事前プリント
１７７・１７８	個人作成	料理発表会対応	個人作品作成試作	講義・実習	事前プリント
		※　一部選択授業あり			

2022年度　【実務経験のある教員等による授業科目】

教科科目名	調理実習	実務経験者	授業方法	必修選択	時間数
					コマ(時数)
学科科目名	調理実習	○	講義	必修	156（280）

担当講師	クラス	2A
	講師名	眞嶋伸二、木下明美、菊地裕 飯田美貴、笛木美穂、その他　外部講師
	具体的な実務経験内容	調理師
授業概要	調理の基礎から高度な応用まで段階的に習得し、より専門的な知識と技術を学ぶ。個人・班で実習する。	
学生の到達目標	基本的な動作から発展し応用技術も習得する。調理技術試験および作品展においては、商品価値のあるものを仕上げることを目標とする。 コース料理を自分で考え、制作する。	

成績評価方法　および　成績評価基準　（到達目標との関連　◎関連）

到達目標 / 成績評価方法	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合
定期試験　筆記 複数の学科試験科目がある場	◎	◎			40
定期試験　実技 複数回試験がある場合は その平均とする。	◎	◎			40
授業態度	◎	◎	◎	◎	20
総合評価に関する配点	１．調理実習は、年間の履修時間数が非常に多いため、 年次ごとの履修時間の割合で５００点または３００点満点にする。 ２．学科科目のすべての合計に調理実習点を加え平均点を算出する。				
テキスト	全国調理養成施設協会　教科書 各講師のオリジナルレシピ				
履修条件	定期試験の合格(補講を含む) 講義の履修時間数の出席（補講を含む）				
使用教室	調理実習室				
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット				

調理コース　2年次　　授業計画　　学科目（　調理実習　）					
回	授業内容			授業方法	学修課題
1・2	日本料理	魚の基本調理①	鰺の酢の物・鰺の有馬焼き	講義・実習	事前プリント
3・4	日本料理	寿司　季節の献立	ちらし寿司・若竹汁ほか	講義・実習	事前プリント
5・6	日本料理	蒸しの基本	年輪煮・袱紗汁・玉子豆腐	講義・実習	事前プリント
7・8	日本料理	鱧の卸し方	湯引き鱧・鱧寿司・鱧龍眼揚げ	講義・実習	事前プリント
9・10	日本料理	煮る・蒸すの応用	吹き寄せ　雲丹かまぼこ	講義・実習	事前プリント
11・12	日本料理	包丁の基本技術	菊花蕪の煮物碗	講義・実習	事前プリント
13・14	日本料理	穴子の卸し方	穴子　押し寿司・八幡巻	講義・実習	事前プリント
15・16	日本料理	日本料理特別授業	季節の献立	講義・実習	事前プリント
19・20	西洋料理	魚の基本料理②	白身魚のヴィシソワーズ風	講義・実習	事前プリント
21・22	西洋料理	魚の基本調理③	サーモンのミルフィーユ仕立て	講義・実習	事前プリント
23・24	西洋料理	地産活用メニュー	茨城野菜を使ったカボナータ サルティンボッカ	講義・実習	事前プリント
25・26	西洋料理	野菜の切り方応用	インサラ・タルッサ 鶏ももとキノコのアンチョビバターソース	講義・実習	事前プリント
27・28	西洋料理	旬の魚を使って	秋刀魚の香草パン粉焼き	講義・実習	事前プリント
29・30	西洋料理	舌平目の卸し方①	舌平目のグラタン　ボンヌファム風	講義・実習	事前プリント
31・32	西洋料理	フランス料理特別授業	リードヴォーとエスカルゴきのこの網脂包み焼き	講義・実習	事前プリント
33・34	西洋料理	特別料理講習会	MOF　イタリア料理特別授業	講義・実習	事前プリント
35・36	西洋料理	特別料理講習会	ICIF　フランス料理特別授業	講義・実習	事前プリント
37・38	西洋料理	肉の調理方法	ブーサンロースト クレープシュゼット	講義・実習	事前プリント
39・40	西洋料理	鴨肉の処理方法	鴨肉のポワレ 鰺のマリネ　プロヴァンス風	講義・実習	事前プリント
41・42	中国料理	スープの取り方	回鍋肉片・青菜肉包子・清湯鶏糕盅	講義・実習	事前プリント
43・44	中国料理	火力の調整方法	紅焼牛肉・蝦仁包蛋・糖醋丸子	講義・実習	事前プリント
45・46	中国料理	魚の基本調理④	白身魚のｱﾎﾞｶﾄﾞｿｰｽ　沙茶鮪魚盆 咖喱炆鶏塊	講義・実習	事前プリント
47・48	中国料理	魚の基本調理⑤	軟烹活鯛魚、磨々渣々、黄韮牛肉絲	講義・実習	事前プリント
49・50	中国料理	香辛料について	鶏肉の唐辛子炒め・乾焼鮮魚	講義・実習	事前プリント
51・52	中国料理	鯉の調理の仕方	鯉の唐揚げ薬膳甘酢あんかけ 鴨肉のﾓﾝｺﾞﾘｱﾝｿｰｽ炒め　レタス包み	講義・実習	事前プリント
53～56	日本料理　専攻	前菜・造里	菖蒲大根・蝶人参・海老黄身寿司 細魚木の葉造り	講義・実習	事前プリント
57～60	日本料理　専攻	鯛の卸し方①	小鯛姿盛り	講義・実習	事前プリント
61・62	日本料理　専攻	実技試験	実技試験	講義・実習	事前プリント
63～66	日本料理　専攻	前菜・吸い物	玉蜀黍真・沢蟹・花蓮根梅射込み 鯛素麺	講義・実習	事前プリント
67～70	日本料理　専攻	実技試験対応	グレード２課題　練習	講義・実習	事前プリント
71～74	日本料理　専攻	焼き物	車海老鬼殻焼き・いさき若狭焼 いか雲丹焼き・鴨はさみ焼き	講義・実習	事前プリント
75・76	日本料理　専攻	実技試験	実技試験　グレード２	講義・実習	事前プリント
77～80	日本料理　専攻	土瓶蒸しの作り方	菊花蕪海老射込み 蟹飛竜頭　土瓶蒸し	講義・実習	事前プリント
81～84	日本料理　専攻	鯛の卸し方②	尼鯛錦秋焼き・尼鯛蕪蒸し 百合根茶碗蒸し・生鱈子菊花煮	講義・実習	事前プリント
85～88	日本料理　専攻	季節の野菜を使って	新春一汁三菜	講義・実習	事前プリント
89～92	西洋料理　専攻	カフェプレート	ワンプレートの作成	講義・実習	事前プリント
93～96	西洋料理　専攻	仔羊肉の取り扱い方①	仔羊骨付き肉のクネピレット包み焼き	講義・実習	事前プリント
97・98	西洋料理　専攻	実技試験	実技試験	講義・実習	事前プリント
99～102	西洋料理　専攻	ブイヨンの取り方	丸鶏　ブイヨン	講義・実習	事前プリント
103～106	西洋料理　専攻	実技試験対応	グレード２　練習	講義・実習	事前プリント

調理コース　2年次　　授業計画　　学科目（　調理実習　）					
回	授業内容			授業方法	学修課題
１０７～１１０	西洋料理　専攻	コンソメの取り方	牛肉のコンソメ　サーモンのタルタル仕立て ｵﾆｵﾝｸﾞ ﾗﾀﾝｽｰﾌﾟ	講義・実習	事前プリント
１１１・１１２	西洋料理　専攻	実技試験	実技試験　グレード２	講義・実習	事前プリント
１０５～１０８	西洋料理　専攻	オーブンでの火入れ方法	鶏のインボルティーニ じゃがいものロースト添え	講義・実習	事前プリント
１０９～１１２	西洋料理　専攻	舌平目の卸し方②	舌平目のクッション　小エビのグラタン添え	講義・実習	事前プリント
１１３～１１６	西洋料理　専攻	仔羊肉の取り扱い方②	仔羊肉のｷｬﾍﾞﾂ包み焼き　牛肉の煮込み ほうれん草のﾏﾙﾌｧｯﾃｨ	講義・実習	事前プリント
１１７～１２０	西洋料理　専攻	パイ生地の取り扱い方	エピスのカラメリゼ　パイ包み焼き	講義・実習	事前プリント
１２１・１２２	中国料理　専攻	鍋の振り方	炒飯・蛋皮のあんこ巻き	講義・実習	事前プリント
１２３～１２６	中国料理　専攻	スープの取り方	豆豉焼豆腐　潤燥潤肺鶏膳頂湯	講義・実習	事前プリント
１２７～１３０	中国料理　専攻	骨付き肉の処理方法	双色拼盆（糖醋排骨/怪味鶏塊） 酸奶活扇貝・粉蒸猪腓	講義・実習	事前プリント
１３１・１３２	中国料理　専攻	実技試験	実技試験	講義・実習	事前プリント
１３３～１３６	中国料理　専攻	飾り切り	麻醤鮑魚・南瓜拌鴨肉・冬瓜 鱸魚・辣糖醋鮮魚	講義・実習	事前プリント
１３７～１４０	中国料理　専攻	蒸し方	水煮牛肉・雲白肉片・油包魚片・清湯鳳肝糕	講義・実習	事前プリント
１４１～１４４	中国料理　専攻	実技試験対応	グレード２　練習	講義・実習	事前プリント
１４５～１４８	中国料理　専攻	点心	海老餃子・小籠包・肉まん・北京ダック	講義・実習	事前プリント
１４９・１５０	中国料理　専攻	実技試験	実技試験　グレード２	講義・実習	事前プリント
１５１・１５２	中国料理　専攻	伊勢海老の処理の仕方	伊勢海老の青東炒め・五目おこげ 蒸し魚・紅焼獅子頭	講義・実習	事前プリント
１５３～１５６	個人作成	料理発表会対応	個人作品作成試作	講義・実習	事前プリント
		※　一部選択授業あり			

2021年度　【実務経験のある教員等による授業科目】

教科科目名	調理実習	実務経験者	授業方法	必修選択	時間数
					コマ(時数)
学科科目名	調理実習	○	講義	必修	156（280）

担当講師	クラス	2B
	講師名	飯田美貴、笛木美穂、その他　外部講師
	具体的な実務経験内容	調理師
授業概要	基本的な製菓及びカフェメニューの調理技術を身につける。そのうえで、応用菓子・料理を作成する。個人、班で実習する。	
学生の到達目標	基本的な製菓技術をマスターし、調理技術試験および作品展においては、商品価値のあるものを仕上げることを目標とする。 ストーリー・テーマのもった作品を個人で制作する。	

成績評価方法　および　成績評価基準　（到達目標との関連　◎関連）

到達目標 / 成績評価方法	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合
定期試験　筆記 複数の学科試験科目がある場	◎	◎			40
定期試験　実技 複数回試験がある場合は その平均とする。	◎			◎	40
授業態度	◎	◎	◎	◎	20
総合評価に関する配点	１．調理実習は、年間の履修時間数が非常に多いため、 年次ごとの履修時間の割合で５００点または３００点満点にする。 ２．学科科目のすべての合計に調理実習点を加え平均点を算出する。				
テキスト	全国調理養成施設協会　教科書 各講師のオリジナルレシピ				
履修条件	定期試験の合格(補講を含む) 講義の履修時間数の出席（補講を含む）				
使用教室	調理実習室・製菓実習室				
学生授業準備品	調理服装一式、包丁・製菓道具セット				

調理製菓コース　2年次　授業計画　　学科目（　調理・製菓実習　）　1					
回	授業内容			授業方法	学修課題
1・2	調理	基本技術　実技検定対応①	グレード１課題	講義・実習	事前プリント
3・4	調理	基本技術　実技検定対応②	グレード１課題	講義・実習	事前プリント
5・6	製菓	製菓コンクール出品対応	マジパン細工１	講義・実習	事前プリント
7・8	製菓	製菓コンクール出品対応	マジパン細工２	講義・実習	事前プリント
9・10	製菓	製菓コンクール出品対応	マジパン細工３	講義・実習	事前プリント
11・12	製菓	製菓コンクール出品対応	マジパン細工４	講義・実習	事前プリント
13・14	料理	日本料理	季節の献立	講義・実習	事前プリント
15・16	料理・製菓	カフェメニュー１	パスタ、サラダ2種、ドリンク	講義・実習	事前プリント
17～20	製菓	創作菓子　地産地消	茨城の食材を使って	講義・実習	事前プリント
21・22	製菓	実技試験対応	ルーレ・オ・カフェ	講義・実習	事前プリント
23・24	製菓	ビスキュイ生地応用	シャルロットほか	講義・実習	事前プリント
25～28	製菓	ジェノワーズ生地応用	フォレノワ	講義・実習	事前プリント
29～32	製菓	ジェノワーズナッペ２	ジェノワーズ生クリームナッペ	講義・実習	事前プリント
33・34	製菓	前期実技試験	生地、クリーム、カット、絞り	講義・実習	事前プリント
35～38	製菓	ジョコンド生地	オペラ　チョコレート細工	講義・実習	事前プリント
39～42	製菓	フールセック１	焼菓子種々　クッキー、サブレ	講義・実習	事前プリント
43～46	製菓	フールセック２	焼菓子種々　フロランタンほか	講義・実習	事前プリント
47～50	製菓	ドゥミセック	焼菓子　パウンド、フィナンシェ、ダクワーズ	講義・実習	事前プリント
51～54	製菓	ムラング菓子・シュクレ生地	マカロン、モンブラン	講義・実習	事前プリント
55～58	製菓	シュー生地	クロカンブッシュ	講義・実習	事前プリント
59・60	料理	イタリア料理講習会	MOF　イタリア料理特別授業	講義・実習	事前プリント
61・62	料理	フランス料理講習会	ICIF　フランス料理特別授業	講義・実習	事前プリント
63・64	料理・製菓	カフェメニュー２	フォカッチャ、ピザ、スープ	講義・実習	事前プリント
65・66	料理・製菓	カフェメニュー３	野菜料理、アシェットデセール	講義・実習	事前プリント
67～70	製菓	チョコレート１	チョコレート　テンパリング	講義・実習	事前プリント
71～74	製菓	チョコレート２	チョコレート　モールドを使って	講義・実習	事前プリント
75～78	製菓	チョコレート３	チョコレート　ボンボン	講義・実習	事前プリント
79～82	製菓	細工菓子	シュガーデコレーション１	講義・実習	事前プリント
83～86	製菓	細工菓子	シュガーデコレーション２	講義・実習	事前プリント
87～90	製菓	細工菓子	飴細工１	講義・実習	事前プリント
91～94	製菓	細工菓子	飴細工２	講義・実習	事前プリント
95～98	製菓	細工菓子	シュガーデコレーション３	講義・実習	事前プリント
99・100	調理	基本技術　実技検定試験	グレード１課題試験	講義・実習	事前プリント
101・102	料理	フランス料理	前菜、牛肉を使って	講義・実習	事前プリント
103・104	料理	中国料理	前菜2品、点心、豆花牛肉	講義・実習	事前プリント
105・106	製菓	実技試験対応	ビスキュイ生地	講義・実習	事前プリント
107・108	製菓	前期実技試験	生地、アングレーズ、ババロア	講義・実習	事前プリント
109～112	製パン	製パン	包餡　クリームパンほか	講義・実習	事前プリント
113～116	製菓	細工菓子	シュガーデコレーション４	講義・実習	事前プリント
117～120	製菓	ジェノワーズ応用	クリスマスケーキ	講義・実習	事前プリント

調理製菓コース　2年次　授業計画　　学科目（　調理・製菓実習　）　2

回	授業内容			授業方法	学修課題
１２１～１２４	製菓	パイ生地	フィユタージュ	講義・実習	事前プリント
１２５～１２８	製菓	ジョコンド生地応用２	ムースケーキ2種	講義・実習	事前プリント
１２９～１３２	製パン	製パン	食パン、レーズンパンほか	講義・実習	事前プリント
１３３～１３６	製パン	製パン	ベルリーナラントブロード　バゲットほか	講義・実習	事前プリント
１３７～１４０	製パン	製パン	クロワッサン、デニッシュほか	講義・実習	事前プリント
１４１～１４４	和菓子	和菓子	季節の和菓子　練り切り、干菓子	講義・実習	事前プリント
１４５～１４８	和菓子	和菓子	季節の和菓子２	講義・実習	事前プリント
１４９～１５２	個人作成	料理発表会対応１	個人作品作成試作	講義・実習	事前プリント
１５３～１５６	個人作成	料理発表会対応２	個人作品作成試作	講義・実習	事前プリント

2022年度　【実務経験のある教員等による授業科目】

教科科目名	総合調理実習	実務経験者	授業方法	必修選択	時間数
					コマ(時数)
学科科目名	総合調理実習	○	講義	必修	20（36）

担当講師	クラス	1 ABC
	講師名	眞嶋伸二、菊池裕、木下明美、笛木美穂
	具体的な実務経験内容	調理師
授業概要	総合的な調理実習を実践するため、学校内において献立作成から行い、集団調理の実習を行う。	
学生の到達目標	献立を作成し、バランスや季節を考えた料理レシピを考案する。大量調理の作業方法や職務分担を把握し、自分の役割を理解し全うする。	

成績評価方法　および　成績評価基準　（到達目標との関連　◎関連）

成績評価方法＼到達目標	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合
定期試験					
宿題・授業外レポート	◎	◎	◎	◎	80
授業態度（訓練先評価表）	◎	◎	◎	◎	20

テキスト	全国調理養成施設協会　教科書
履修条件	レポートの提出 講義の履修時間数の出席（補講を含む）
使用教室	調理実習室
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット

授業計画　　学科目（総合調理実習）			
回	授業内容	授業方法	学修課題
1・2	総合調理実習　レシピ作成①	講義・実習	
3・4	総合調理実習　レシピ作成②	講義・実習	プリント
5・6	料理制作実習　仕込み①	実習	
7・8	料理制作実習　仕込み②	実習	
9～12	料理制作実習　本番	実習	
13・14	総合調理実習　レシピ作成①	講義・実習	
15・16	総合調理実習　レシピ作成②	講義・実習	プリント
17・18	料理制作実習　仕込み①	実習	
19・20	料理制作実習　仕込み②	実習	
21～24	料理制作実習　本番	実習	