

2024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
学科科目名	店舗実習		○	実習	選択必修	コマ(時数) 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、飛田遥亮				
	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	<p>企業で働く意識をつけること。</p> <p>学校の授業において習得した技術が現場で役立つものであることを実感する。</p> <p>自分の進路選択において経験を役立たせる。</p>					
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	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	<p>事前指導プリント</p> <p>全国調理養成施設協会 教科書</p>					
履修条件	<p>レポートの提出</p> <p>店舗実習履修時間の出席</p>					
使用教室	<p>事前指導・報告会 普通教室</p> <p>店舗実習先</p>					
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット					

2024年度 【実務経験のある教員等による授業科目】

教科科目名	フードサービス実習		実務経験者	授業方法	必修選択	時間数
学科科目名	レストラン学食実習		○	実習	選択必修	コマ(時数)
	クラス	2 AB				
担当講師	講師名	眞嶋伸二、飯田美貴、木下明美、飛田遥亮				
	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。試作の際にレストラ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)						
到達目標	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合	
成績評価方法						
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					

2024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
学科科目名	現場訓練実習		○	講義	必修	コマ(時数)
	クラス	1 ABC				
担当講師	講師名	眞嶋伸二、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）						
到達目標	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合	
成績評価方法						
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					

2024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
学科科目名	調理実習		○	講義	必修	コマ(時数) 178 (320)
担当講師	クラス	1 ABC				
	講師名	眞嶋伸二、木下明美、飯田美貴、飛田遥亮 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	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合	
成績評価方法 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	ケーキ生地 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・ビュレ・バルマンティエ	講義・実習	事前プリント
53・54	日本料理	お作り①	鮭の平作り	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	鯉の土佐造り	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・ボンヌファミ	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・ベジヤメル	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・ベリグー	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 上海炒麵	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・フィヌ・セルブ	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	手打ちバスタ 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、坦々麵	講義・実習	事前プリント

2024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
学科科目名	調理実習		○	講義	必修	コマ(時数) 156 (280)
担当講師	クラス	2A				
	講師名	眞嶋伸二、木下明美、飯田美貴、飛田遥亮 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	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	鰯の酢の物・鰯の有馬焼き	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	鰻の卸し方	湯引き鰻・鰻寿司・鰻龍眼揚げ	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	魚の基本調理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ポナータ 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・タルツァ 鶏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 ポンヌファミン風	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キ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 鰯のマリネ 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	白身魚のチゲドゥー 沙茶鰻魚盆 咖喱焗鶏塊	講義・実習 事前プリント
47・48	中国料理	魚の基本調理⑤	軟煮活鯛魚・磨々渣々・黄韭牛肉絲	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 鴨肉のモゴリアソース炒め 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	葛蒲大根・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	玉蜀黍煮・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・いさぎ若狭焼 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・生鯛子菊花煮	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ビレット包み焼き	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

|

2024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
学科科目名	調理実習		○	講義	必修	コマ(時数) 156 (280)
担当講師	クラス	2B				
	講師名	飯田美貴、飯沼明夏里、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	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合	
成績評価方法 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、アシェットデザート	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 ポンポン	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、パバロア	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



2024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
学科科目名	総合調理実習		○	講義	必修	コマ(時数)
	クラス	1 ABC				
担当講師	講師名	眞嶋伸二、飯田美貴、木下明美、飛田遥亮				
	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)						
到達目標	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現	評価割合	
成績評価方法						
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					

