（別紙様式１－２）

# 授業科目等の概要

（専門課程調理師科）令和４年度

| | 分類 | | | 授業科目名 | 授業科目概要 | 配当年次・学期 | 授業時数 | 単位数 | 授業方法 | | | 場所 | | 教員 | | 企業等との連携 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 必修 | 選択必修 | 自由選択 | | | | | | 講義 | 演習 | 実験・実習・実技 | 校内 | 校外 | 専任 | 兼任 | |
| 1 | ○ | | | 食生活と健康 | 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識しわが国の健康と現状とともに調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康つくりや食生活に関する法規や関連する業務について調理師が果たすべき役割を理解し自己の健康増進に前向きに立ち向かう姿勢を育てる。 | 1 | 90 | | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 2 | ○ | | | 食品と栄養の特性 | 食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産流通の仕組みとエネルギーや栄養素の体内での働きに関して理解する。 | 1 | 150 | | ○ | | | ○ | | ○ | ○ | |
| 3 | ○ | | | 食品の安全と衛生 | 食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する司式や技術を習得するとともに食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、調理師としての自覚をもつ。 | 1 | 150 | | ○ | | △ | ○ | | ○ | ○ | |
| 4 | ○ | | | 調理理論と食文化概論 | 調理の原理について栄養面、安全性、嗜好面から科学的に理解するとともに調理に使う食材の特徴基本操作、目的や規模にプ自他調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。 | 1 | 150 | | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 5 | ○ | | | 調理実習 | 調理師としての基本的な態度を身に着け、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解することでその重要性と必要性を理解する。調理器具、器具の取り扱い、食材の扱いの技術を習得するとともに各料理の特性を理解する。 | 1 | 300 | | △ | △ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 6 | ○ | | | 総合調理実習 | 衛生管理、献立、調理、食事環境、接待等総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団実習の基本技術を習得するとともの食品、7栄養と健康の関わりについて調理を通して食事に調整する意義を理解する。 | 1 | 60 | | ○ | △ | △ | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| 7 | ○ | | | フードサービス | フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。また、飲食店を想定しメニュー開発、企画等を含めたシュミレーションをする。 | 2 | 30 | | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 8 | ○ | | | 国際コミュニケーション | 外国語能力、厨房における調理や接客にもとめられる国際的なコミュニケーション能力を養い言語検定に挑戦していく。 | 2 | 60 | | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| 9 | ○ | | | 情報実習 | 販売業務に必要な情報処理と広告等の作成、HPなどPCを使用した文章処理能力を高め資格取得をしていくサーティファイの資格検定挑戦。 | 2 | 60 | | | △ | ○ | ○ | | | ○ | ○ |
| 10 | ○ | | | 食育教室 | 食育基本法に基づき食に携わる力を養い食育を推進する使命を身につける。味覚識別能力、選食能力、食の安全、安心、食事バランスを考えてビジネスに役立てるようにする。 | 2 | 60 | | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 11 | ○ | | | 調理菓子技術実習 | 調理技術はもとより、菓子等食材が違う分野でも料理に応じたデザートの作成とレンジする技術を身に着ける。季節感を感じさせる和菓子等の実習も行う。 | 2 | 150 | | | | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ |
| 12 | ○ | | | ビジネスマナー | 商品を提供するのに必要なマナー、ビジネスとしての常識的な態度を身に着ける。　お客様に対し、臨機応変な対応ができるように心遣いと身だしなみも学ぶ。 | 2 | 30 | | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 13 | ○ | | | 高度技術実習 | 飲食店の業態や給食施設の種別に応じた高度な調理技術を習得するとともに、実践を通じて顧客や対象者の身体状況、嗜好等ニーズに合わせたサービスを提供する。 | 2 | 60 | | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| 14 | ○ | | | 食品加工 | 鮮度が落ちる前の食材をいかに調理し保存要因を含み加工する技術を学ぶまた形を変えて食すことができるように工夫する能力を身に着ける | 2 | 110 | | | ○ | | ○ | | ○ | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | ○ | | | 日本文化 | 日本の良き文化の継承に先駆け、その使命を身に着け食に生かすことができるよう書道、マナー、お茶、着付けなど幅広い観点から学ぶ。 | 2 | 30 | | | ○ | | ○ | | ○ | | |
| 16 | ○ | | | インターンシップ | 各店舗、施設に出向き現場の緊張感と技術を直接学ぶ。業務形態によって食材の扱い、安全がどのように守られるか技術をどう生かしているか現場で再確認する。尚、進路についても個々の希望が現場と相応するか確認も含む。 | 2 | 150 | | | | ○ | | ○ | | ○ | ○ |
| 合計 | | | | | 16 科目 | | | 1700 単位（単位時間） | | | | | | | | |

| 卒業要件及び履修方法 | 授業期間等 | |
|---|---|---|
| 卒業要件： 実技卒業検定及び学科の履修認定 | １学年の学期区分 | 2 期 |
| 履修方法： 実技検定合格、所定の時間数の履修 | １学期の授業期間 | 17 週 |

（留意事項）

1　一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

2　企業等との連携については、実施要項の３（３）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

（別紙様式２－１）

# 実習・演習等において連携する企業等一覧

（専門課程調理師科）

| 番号 | 名称 | 位　置（所在地） | 授業科目名 | 選任理由 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 荒磯（大石　勇） | 静岡県御前崎市池新田5801-1 | 調理実習 | 長年本校の調理師指導に力を入れてくださり、地域でも鮮魚、会席料理等で有名な店舗を構えている。授業内容の中では、日本料理の魚の処理、野菜の飾り切り、会席料理を担当している。本校の基本理念の基本技術についても丁寧な指導を頂き、年齢、国籍を問わず大変熱心な教授をしてくださり、留学生には、公私共に声をかけて生活指導の経験もある。卒業生もお世話になっている。 |
| 2 | ヴィヴァーチェ（石神茂記） | 静岡県牧之原市細江200-10 | 調理実習 | 本校の調理師指導に力を入れてくださり、地域でもイタリア料理で有名な店舗を構えている。授業内容の中では、西洋料理の魚の処理、野菜の飾り切り、ピザやオードブル、ドルチェ、肉料理、魚料理を担当している。本校の基本理念の基本技術についても丁寧な指導を頂き、年齢、国籍を問わず大変熱心な教授をしてくださる。昼間部、夜間部生徒にも公私ともに声掛けくださり、生徒の進路にもアドバイスをいただいたりしている。 |
| 3 | 魚久（鈴木久雄） | 静岡県藤枝市本町2-6-9 | 調理実習 | 長年本校の調理師指導に力を入れてくださり、地域でも老舗の寿司店で有名な店舗を構えている。授業内容の中では、寿司について、魚の処理、野菜の処理、和食和え物、蒸し物、吸い物を担当している。尚、飾り寿司、握り寿司とバライティに富み、本校の基本理念の基本技術についても丁寧な指導を頂き、年齢、国籍を問わず大変熱心な教授をしてくださる。卒業生もお世話になっている。 |
| 4 | 葛川屋（伊藤正人） | 静岡県御前崎市池新田3342-12 | 調理菓子技術実習 | 地域でも老舗の和菓子で有名な店舗を構えている。授業内容の中では、細かい細工の和菓子に重点を置いて指導いただいている。日本料理コースの中で、校内で指導できない唯一の技術について大変忠実で、本校の基本理念の基本技術についても丁寧な指導を頂き、年齢、国籍を問わず大変熱心な教授をしてくださる。地域でも和菓子教授に力を注いでいる。 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | パソコン市民IT講座菊川<br>中西紀美絵 | 静岡県菊川市加茂4972 | 情報実習 | 本校指導は、5年目にはいり、個別レベルにあわせ、授業進度も考え工夫されている。現在の社会情勢にあわせた情報情勢に精通し、サーティファイの資格取得にむけ指導いただいている。年齢、国籍問わずきめ細やかな指導をしてくださる。生徒が就職した現場のニーズに合わせ、必要に応じた情報提供もしてくださる。 |
| 6 | Karen 海野秀三郎 | 静岡県浜松市西区呉松町<br>1768-1 | ビジネスマナー | 前社からのおつきあいで国際観光専門学校の講師もされていた。ホテルマナー講師、ビジネスの関しても経験が豊富で今年度は、新たなホテルの立ち上げから事業されている。親しみやすいお人柄で生徒の信頼もあつい。 |
| 7 | 株式会社　マグナリゾート | 静岡県浜松市北区三ケ日町下<br>尾奈200 | インターンシップ | 昨年からの取引であるが、コロナ禍にありながら、基本理念をモットーに会員制ホテルの経営もされている。受入れ機関としては、浅いが本校の基本理念の基本技術についても理解していただき、西洋料理、ビュッツフェバイキングでは、地産食材を使用したバラィティに富んだ創作料理を売りにして多くのお客様を魅了している。基本技術についても丁寧な指導を頂き、年齢、国籍を問わず大変熱心な教授をしてくださる。留学生には、公私共に声をかけて受入れも積極的である。 |
| 8 | 株式会社　亀庵 | 静岡県浜松市東区西塚町94-1 | インターンシップ | 受入れ機関としては、まだ浅いが、長く地域でも鮮魚、会席料理等で有名な店舗を構えている。日本料理の魚の処理、野菜の飾り切り、会席料理を現場で指導くださり、本校の基本理念の基本技術についても丁寧な指導を頂き、卒業生も採用いただいた、また、外食産業のあらゆる形態の店舗を経営され、日本食の大衆的な部分で大いに勉強できると確信する。 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5 | パソコン市民IT講座菊川<br>中西紀美絵 | 静岡県菊川市加茂4972 | 情報実習 | 本校指導は、5年目にはいり、個別レベルにあわせ、授業進度も考え工夫されている。現在の社会情勢にあわせた情報情勢に精通し、サーティファイの資格取得にむけ指導いただいている。年齢、国籍問わずきめ細やかな指導をしてくださる。生徒が就職した現場のニーズに合わせ、必要に応じた情報提供もしてくださる。 |
| 6 | Karen 海野秀三郎 | 静岡県浜松市西区呉松町<br>1768-1 | ビジネスマナー | 前社からのおつきあいで国際観光専門学校の講師もされていた。ホテルマナー講師、ビジネスの関しても経験が豊富で今年度は、新たなホテルの立ち上げから事業されている。親しみやすいお人柄で生徒の信頼もあつい。 |
| 6 | 株式会社　メフォス | 静岡県静岡市葵区御幸町11-10　第一生命静岡鉄道ビル７階 | 総合調理実習 | 衛生概念に富んでいて、県内で数多くの福祉施設、集団給食センター、企業給食施設を運営している。本校の基本理念の基本技術についてもご承知いただき、インターンシップでは、希望者の勤務地に配慮し手配いただいている。大変熱心な教授をしてくださり、就職に関しての説明会も頻繁に行ってくださりわかりやすい。卒業生も多くお世話になっている。 |
| 7 | 株式会社　シダックス | 静岡県静岡市葵区日出町1-12<br>ＴＯＫＡＩ日出町ビル４階 | 総合調理実習 | 衛生概念に富んでいて、県内で数多くの福祉施設、集団給食センター、企業給食施設、企業給食、娯楽施設を運営している。本校の基本理念の基本技術についてもご承知いただき、インターンシップでは、希望者の勤務地に配慮し、時間帯も融通をきかし、手配いただいている。大変熱心な教授をしてくださり、就職に関しての説明会も個別に随時対応くださる。卒業生も多くお世話になっ |
| 8 | 株式会社　マグナリゾート | 静岡県浜松市北区三ケ日町下尾奈200 | インターンシップ | 昨年からの取引であるが、コロナ禍にありながら、基本理念をモットーに会員制ホテルの経営もされている。受入れ機関としては、浅いが本校の基本理念の基本技術についても理解していただき、西洋料理、ビュッツフェバイキングでは、地産食材を使用したバラィティに富んだ創作料理を売りにして多くのお客様を魅了している。基本技術についても丁寧な指導を頂き、年齢、国籍を問わず大変熱心な教授をしてくださる。留学生には、公私共に声をかけて受入れも積極的である。 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 9 | 株式会社　亀庵 | 静岡県浜松市東区西塚町94-1 | インターンシップ | 受入れ機関としては、まだ浅いが、長く地域でも鮮魚、会席料理等で有名な店舗を構えている。日本料理の魚の処理、野菜の飾り切り、会席料理を現場で指導くださり、本校の基本理念の基本技術についても丁寧な指導を頂き、卒業生も採用いただいた、また、外食産業のあらゆる形態の店舗を経営され、日本食の大衆的な部分で大いに勉強できると確信する。 |
| 10 | 株式会社　トキワ | 静岡県菊川市東横地1021 | インターンシップ | 人事部に本校卒業生が、配属され、調理師の社会性や技術指導に力を注いでくださる。、受入れ機関としては、長く地域でも企業給食、店舗、そば店舗を構えている。現場のニーズにあわせた人材派遣にも配慮し、本校の基本理念の基本技術についても丁寧な指導を頂き、卒業生も歴代で採用いただき、公私共に声をかけて受入れも積極的である。 |
| 11 | 大和リゾート株式会社 | 山梨県北杜市大泉町西井出8240-1039 | インターンシップ | 人事部に本校卒業生が、配属され、調理師の社会性や技術指導に力を注いでくださる。和食、中国料理、受入れ機関としては、長く地域でも愛され顧客層も根強い。コロナ禍にありながら予約数も安定していて、ビュッフェ形式の食事スタイルには、衛生面でも工夫され本校の基本理念の基本技術についても丁寧な指導を頂いている。 |

（留意事項）

1　企業等毎に通し番号を付してください。

2　実習・演習等の実施にあたり連携している企業等（実施要項の３（３）の要件を満たすものに限ります。）を全て列記してください。

3　記入の仕方は別添３「専修学校の専門課程における職業実践専門課程の認定に関する規定」に関する記入要項を参照してください。

（別紙様式２－２）

# 企業等と連携した実習・演習等

（専門課程調理師科）

| 授業科目名 | 調理実習(日本) | 授業時数又は単位数 | 20 |
|---|---|---|---|
| 実施期間 | 4月1日～3月31日 | | |
| 実習・演習等の目的及び概要 | 調理師としての基本的な態度を身に着け、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解することでその重要性と必要性を理解する。調理器具、器具の取り扱い。食材の扱いの技術を習得するとともに各料理の特性を理解する。技能評価表を元に卒業実技にチェックしている。 | | |
| 企業等との連携の基本方針<br>（連携企業等の選定理由） | 食材を生かした料理の技術を学ぶ。 | | |
| 企業等との連携内容 | 実習の担当教員と企業の講師が事前に打ち合わせを行い、実習内容、実技試験の評価指標を定める。<br>本校に出向き技術指導、現場を見越した料理作りを指導する。<br>実習修了時には、企業の講師による実技試験の評価をふまえ、担当教員が成績評価を行う。 | | |
| 学修成果の評価方法 | 実技試験にて、包丁の扱い、調理技術の各項目を10段階評価する<br>成績表　卒業試験認定 | | |

実習・演習等計画

| 日程 | 実習・演習等の内容 | 実施場所 |
|---|---|---|
| 4月11日 | 基礎・だしの取り方　野菜の切り方　煮物 | 本校 |
| 5月9日 | 鯖料理 | 本校 |
| 6月13日 | かつらむき　鯵の三枚おろし　練習 | 本校 |
| 7月11日 | 試験　かつらむき　鯵の三枚おろし | 本校 |
| 9月5日 | 鯵の塩焼き　海老しんじょ | 本校 |
| 10月3日 | 海老の丹波蒸し　赤魚の信州蒸し | 本校 |
| 11月7日 | 船盛 | 本校 |
| 12月5日 | 天ぷら | 本校 |
| 1月16日 | かつらむき　鯵の三枚おろし　練習 | 本校 |
| 2月6日 | 試験　かつらむき　鯵の三枚おろし | 本校 |
| 連携する企業等 | 荒磯 | |

（留意事項）
企業等と連携する授業科目（実施要項の３（３）の要件を満たすものに限ります。）毎に作成すること。

（別紙様式２－２）

## 企業等と連携した実習・演習等

（専門課程調理師科）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 授業科目名 | 調理実習(西洋) | 授業時数又は単位数 | 16 |
| 実施期間 | 4月1日～3月31日 | | |
| 実習・演習等の目的及び概要 | 調理師としての基本的な態度を身に着け、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解することでその重要性と必要性を理解する。調理器具、器具の取り扱い。食材の扱いの技術を習得するとともに各料理の特性を理解する。技能評価表を元に卒業実技にチェックしている。 | | |
| 企業等との連携の基本方針（連携企業等の選定理由） | 食材を生かした料理の技術を学ぶ。 | | |
| 企業等との連携内容 | 実習の担当教員と企業の講師が事前に打ち合わせを行い、実習内容、実技試験の評価指標を定める。<br>本校に出向き技術指導、現場を見越した料理作りを指導する。<br>実習修了時には、企業の講師による実技試験の評価をふまえ、担当教員が成績評価を行う。 | | |
| 学修成果の評価方法 | 成績表　卒業試験認定 | | |

実習・演習等計画

| 日程 | 実習・演習等の内容 | 実施場所 |
|---|---|---|
| 5月30日 | ボンゴレロッソ　きのこのスープ | 本校 |
| 6月6日 | プーレロティオフィーヌセルブ | 本校 |
| 7月4日 | ポークソテー　シャルキュティエール | 本校 |
| 9月12日 | カルボナーラ　カルパッチョ | 本校 |
| 10月24日 | カビョーアラムニエール | 本校 |
| 11月14日 | フリカッセドプーレ | 本校 |
| 12月12日 | パエリア | 本校 |
| 1月23日 | エスカロップドポークアラヴィエノワーズ | 本校 |
| 連携する企業等 | ヴィヴァーチェ | |

（留意事項）
企業等と連携する授業科目（実施要項の３（３）の要件を満たすものに限ります。）毎に作成すること。

（別紙様式２－２）

# 企業等と連携した実習・演習等

（専門課程調理師科）

| 授業科目名 | 調理実習(寿司) | 授業時数又は単位数 | 10 |
|---|---|---|---|
| 実施期間 | 4月1日～3月31日 | | |
| 実習・演習等の目的及び概要 | 調理師としての基本的な態度を身に着け、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解することでその重要性と必要性を理解する。調理器具、器具の取り扱い。食材の扱いの技術を習得するとともに各料理の特性を理解する。技能評価表を元に卒業実技にチェックしている。 | | |
| 企業等との連携の基本方針（連携企業等の選定理由） | 食材を生かした料理の技術を学ぶ。 | | |
| 企業等との連携内容 | 実習の担当教員と企業の講師が事前に打ち合わせを行い、実習内容、実技試験の評価指標を定める。<br>本校に出向き技術指導、現場を見越した料理作りを指導する。<br>実習修了時には、企業の講師による実技試験の評価をふまえ、担当教員が成績評価を行う。 | | |
| 学修成果の評価方法 | 成績表　卒業試験認定 | | |

実習・演習等計画

| 日程 | 実習・演習等の内容 | 実施場所 |
|---|---|---|
| 4月20日 | 細巻き　かきたま汁 | 本校 |
| 5月25日 | 太巻き　茄子の味噌掛け | 本校 |
| 9月21日 | ちらし寿司　茶碗蒸し | 本校 |
| 10月19日 | 握りずし　おろし煮 | 本校 |
| 1月11日 | 手巻き寿司　ホタテの黄金焼き | 本校 |
| | | |
| 連携する企業等 | 魚久 | |

（留意事項）
企業等と連携する授業科目（実施要項の３（３）の要件を満たすものに限ります。）毎に作成すること。

（別紙様式２－２）

# 企業等と連携した実習・演習等

（専門課程調理師科）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 授業科目名 | 調理菓子技術実習 | 授業時数又は単位数 | 10 |
| 実施期間 | 4月1日～3月31日 | | |
| 実習・演習等の目的及び概要 | 調理技術はもとより、菓子等食材が違う分野でも料理に応じたデザートの作成とアレンジする技術を身に着ける。 季節感を感じさせる和菓子等の実習も行う。 | | |
| 企業等との連携の基本方針（連携企業等の選定理由） | 季節に応じた食材を生かした料理の技術を学ぶ。 | | |
| 企業等との連携内容 | 本校に出向き技術指導、現場を見越した料理作りを指導する。 | | |
| 学修成果の評価方法 | 成績表　卒業試験認定 | | |

実習・演習等計画

| 日程 | 実習・演習等の内容 | 実施場所 |
|---|---|---|
| 9月10日 | 季節の和菓子 | 本校 |
| 10月19日 | 季節の和菓子 | 本校 |
| 11月23日 | 季節の和菓子 | 本校 |
| 1月11日 | 季節の和菓子 | 本校 |
| | | |
| | | |
| 連携する企業等 | 葛川屋 | |

（留意事項）
企業等と連携する授業科目（実施要項の３（３）の要件を満たすものに限ります。）毎に作成すること。

（別紙様式２－２）

# 企業等と連携した実習・演習等

（専門課程調理師科）

| 授業科目名 | 情報実習 | 授業時数又は単位数 | 30 |
|---|---|---|---|
| 実施期間 | 4月1日～3月31日 | | |
| 実習・演習等の目的及び概要 | 販売業務に必要な情報処理と広告等の作成、HPなどPCを使用した文章処理能力を高め資格取得をしていくサーティファイの資格検定挑戦。 | | |
| 企業等との連携の基本方針（連携企業等の選定理由） | 現場で生かせる技術を身に着ける。 | | |
| 企業等との連携内容 | 本校に出向き技術指導、現場を見越したチラシ、レシピ、HP作りを指導する。 | | |
| 学修成果の評価方法 | 成績表　卒業試験認定 | | |

実習・演習等計画

| 日程 | 実習・演習等の内容 | 実施場所 |
|---|---|---|
| 毎週月曜日 | マイクロソフト　ワード　エクセル　講義 | 本校教室 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| 連携する企業等 | パソコン市民IT講座菊川 |
|---|---|

（留意事項）
企業等と連携する授業科目（実施要項の３（３）の要件を満たすものに限ります。）毎に作成すること。

（別紙様式２－２）

# 企業等と連携した実習・演習等

（専門課程調理師科）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 授業科目名 | ビジネスマナー | 授業時数又は単位数 | 30 |
| 実施期間 | 4月1日～3月31日 | | |
| 実習・演習等の目的及び概要 | 厨房業務に特化せず、あらゆる業務の構成や実務を理解する上でも就職後の人間性を高める意味で、ビジネスにおけるマナーとホテル業務に使えるマナーを学習する。 | | |
| 企業等との連携の基本方針（連携企業等の選定理由） | 現場で生かせる技術を身に着ける。 | | |
| 企業等との連携内容 | 本校に出向き技術指導、現場を見越したマナーを指導する。 | | |
| 学修成果の評価方法 | 筆記試験<br>成績表　卒業試験認定 | | |
| 実習・演習等計画 | | | |
| 日程 | 実習・演習等の内容 | | 実施場所 |
| 毎週月曜日 | ホテルビジネスマナー　社会人としての考えかた　講義 | | 本校教室 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 連携する企業等 | 株式会社clochette KAReN | | |

（留意事項）
企業等と連携する授業科目（実施要項の３（３）の要件を満たすものに限ります。）毎に作成すること。

（別紙様式２－２）

# 企業等と連携した実習・演習等

（専門課程調理師科）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 授業科目名 | インターンシップ | 授業時数又は単位数 | 150 |
| 実施期間 | 4月1日～3月31日 | | |
| 実習・演習等の目的及び概要 | 各店舗、施設に出向き現場の緊張感と技術を直接学ぶ。業務形態によって食材の扱い、安全がどのように守られるか技術をどう生かしているか現場で再確認する。尚、進路についても個々の希望が現場と相応するか確認も含む。技能評価表を基に卒業実技試験表にチェックをしていく | | |
| 企業等との連携の基本方針（連携企業等の選定理由） | 現場で生かせる技術を身に着ける。 | | |
| 企業等との連携内容 | 現場に出向き技術指導をうける。 | | |
| 学修成果の評価方法 | 実施報告書、インターンシップ記録用紙。 | | |

実習・演習等計画

| 日程 | 実習・演習等の内容 | 実施場所 |
|---|---|---|
| 10月1日～12月末 | 食材　下処理　調理技術　盛り付け | 現場 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | |
|---|---|
| 連携する企業等 | 亀庵　マグナリゾート　宮本　七海　トキワ |

（留意事項）
企業等と連携する授業科目（実施要項の３（３）の要件を満たすものに限ります。）毎に作成すること。