

(別紙様式 2 - 2)

企業等と連携した実習・演習等

(衛生専門課程 調理師専科)

授業科目名	調理実習	授業時数又は単位数	1学年：240時間
実施期間	4月 第3週～2月第2週 36週間、週2日、1日4時間		
実習・演習等の目的及び概要	（日本料理実習／中国料理実習） 調理技術の基礎を習得する科目で、非常勤講師の先生に和包丁、中華包丁の整備から使い方に始まり、食材を切る、剥く、刻む等の調理操作を習得しながらその食材を焼く、煮る、蒸す、揚げる等の加工を施し、料理を作る為の調理技法を習得する。また、それらの根拠となる調理理論も合わせて学びます。		
企業等との連携の基本方針 （連携企業等の選定理由）	（日本料理実習／中国料理実習） 年間計画で1年次の導入から基礎技術の習得を目指し、調理の五法を用いて各分野（日本料理・中国料理）の個性や特徴を伝えて頂き、教育的な見地からご指導頂けるようお願いをし、学校側もサポート致しております。また、調理現場の状況等についてもタイムリーに伝えて頂いております。		
企業等との連携内容	（日本料理実習／中国料理実習） 各企業様にはご無理申しまして、年間を通じて料理長様を派遣して頂いております。講師の先生方には年度毎にシラバスを見直して頂き、指導内容を変更して頂いているところもあり、より良い教育を目指して頂いております。		
学修成果の評価方法	（日本料理実習／中国料理実習） 前後期各1回ずつ実施する実技試験とレポート（クッキングノート）の提出内容、出席状況により、総合的に評価する。		
実習・演習等計画			
日程	実習・演習等の内容		実施場所
4月～2月の間に隔週で年間15日 （夏季・冬季休業を除く）	日本料理実習 （肉類、魚介類、野菜類等を使用した基礎技術を習得する。）		学内 （調理実習室）
4月～2月の間に隔週で年間15日 （夏季・冬季休業を除く）	中国料理実習 （肉類、魚介類、野菜類等を使用した基礎技術を習得する。）		学内 （調理実習室）
連携する企業等	※別紙様式2－1参照		

(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。

企業等と連携した実習・演習等

(衛生専門課程 調理師専科)

授業科目名	高度調理技術実習	授業時数又は単位数	2学年：300時間
実施期間	4月 第3週～2月第1週 32週 前期：週2日（火曜日8時間、木曜日6時間） 後期：週1日（木曜日8時間）		
実習・演習等の目的及び概要	（西洋料理実習／日本料理実習／中国料理実習） 1年次に基礎学習を行い、習得した技術を活用して更なる高度な調理技術を習得する為の科目で、食材や調味料についてもそれぞれの分野で専門的な物を使用してより複雑で中身の濃い実習を展開し、現場に適応できる人材を育成する。		
企業等との連携の基本方針 （連携企業等の選定理由）	（西洋料理実習／日本料理実習／中国料理実習） 年間1～2回の頻度で前後期の中で、ご都合に合わせて講師派遣をして頂いております。1年次の基礎学習を踏まえ、更に高度な技術や知識の習得を目指してご指導頂けるようお願いをし、学校側もサポート致しております。		
企業等との連携内容	（日本料理実習／中国料理実習） 各企業様にはご無理申しまして、年間を通じて料理長様を派遣して頂いております。講師の先生方には年度毎にシラバスを見直して頂き、指導内容を変更して頂いているところもあり、より良い教育を目指して頂いております。		
学修成果の評価方法	前期に1回実施する実技試験とレポート（クッキングノート）の提出内容、出欠状況により総合的に評価する。		
実習・演習等計画			
日程	実習・演習等の内容		実施場所
4月～2月の間に隔週で年間15日 （夏季・冬季休業を除く）	西洋料理実習 （肉類、魚介類、野菜類等を使用した基礎技術を習得する。）		学内 （調理実習室）
4月～2月の間に隔週で年間15日 （夏季・冬季休業を除く）	日本料理実習 （肉類、魚介類、野菜類等を使用した基礎技術を習得する。）		学内 （調理実習室）
4月～2月の間に隔週で年間15日 （夏季・冬季休業を除く）	中国料理実習 （肉類、魚介類、野菜類等を使用した基礎技術を習得する。）		学内 （調理実習室）
連携する企業等	※別紙様式 2－1 参照		

(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します。）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

(衛生専門課程 調理師専科)

授業科目名	校外実習	授業時数又は単位数	2学年：60時間
実施期間	5月 第3週～第4週 2週間、週5日、1日6時間以上		
実習・演習等の目的及び概要	校外における学習と現場での就労体験を結び付けることで、学生が自己の職業適性や将来設計について考える機会となり、主体的な職業選択や高い職業意識の育成をねらいとします。 また、体系化された知識を理解し学習するだけでなく、仕事を通じて実体験から学習する能力を身に付けることで、就職後も成長し続けられる人材の育成を目指します。		
企業等との連携の基本方針 (連携企業等の選定理由)	現場における実務の経験及び調理師として必要な事項等、調理全般について指導をお願いする。また、実習終了時点で指導担当者の方の判断により、実習全般の評価をして頂き、それをもって校外実習の成績とする。 実習については原則、休憩時間を除き1日6時間×10日間＝60時間とする。但し、実習先の実情に合わせて時間・日数を調整することは可能。		
企業等との連携内容	<実習日誌の記録> ①出欠席及び入退館（店）時間の記録確認と検認 ②日々の実習内容・反省・課題・質問等の確認及び所見・検印 ③最終日の実習評価 <検査報告及び保険加入> 実習実施時に腸内細菌検査の結果を提出し、器物破損や傷害事故については賠償責任保険にて対応する。		
学修成果の評価方法	評価方法は、 ①実習態度 ②実務能力 ③人物評価 の観点から採点する。 (10項目×10点＝100点満点で評価し、60点未満については再履修)		
実習・演習等計画			
日程	実習・演習等の内容	実施場所	
1年次2月	学内オリエンテーション	学内	
2年次4月	校外実習先訪問（企業オリエンテーション）	連携実習先	
2年次5月 校外実習1週目	実習先指導の下で、開店準備・仕込み・調理補助・洗い場・清掃等を行う	連携実習先	
2年次5月 校外実習2週目	一週目に引き続き、担当部署を固定して調理業務を行う 実習先の指導者による実習の総括を頂く	連携実習先	
2年次5月末	校外実習報告会、お礼状作成	学内	
連携する企業等	※別紙様式 2 - 1 参照		

(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です。）毎に作成すること。