製菓製パン総合学科　実習・実技の取組状況①

【取組例1】

授業科目名	製菓実習	授業時数又は単位数	1年次 420時間
実施期間	1年次　通年　週3回		
実習・演習等の目的及び概要	洋菓子・製パン・和菓子の基礎的な技術を習得。 衛生的な作業を身につける。		
企業等との連携の基本方針	現場で活躍している製菓従事者を授業に招聘し、業界の考え方や生き方を教授する。 企業との連携（講師招聘）を通し、業界理解の上で進路選択を図る。		
企業等との連携内容	授業科目の年間目標についてシラバスを作成し、担当教員と企業や業界団体の講師で必要な単元の役割分担をする。担当教員は基礎から日常的な指導を行い、企業の講師が専門性の高い技術や心構えについて指導する。担当教員と企業の講師が連携しながら授業運営を行う。		
学修成果の評価方法	洋菓子、製パン、和菓子の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し総合的に評価。実技試験は項目ごとに採点し評価。 和菓子・製パン試験においては企業の講師が技術内容採点項目を採点、評価。 洋菓子試験は本校教員が実施するが、企業の講師授業の総評は共有する。		

実習・演習等計画

日程	実習・演習等の内容	実施場所
洋菓子34時間 和菓子64時間 製パン84時間	洋菓子・製パン・和菓子の基礎技術及び応用技術。	製菓実習室
連携する企業等	ボヌール、洋菓子ナポレオン、（有）タンブラン、アトリエ オランジェ、 ゆめの菓 あきぞう　　総数 6社	

製菓製パン総合学科　実習・実技の取組状況②

【取組例2】

授業科目名	製菓実習	授業時数又は単位数	2年次 240時間
実施期間	2年次　通年　週3回		
実習・演習等の目的及び概要	1年次で学んだ基礎の反復とその応用及び店舗販売実習。		
企業等との連携の基本方針	現場で活躍している製菓従事者を授業に招聘し、業界の考え方や生き方を教授する。 企業との連携（講師招聘）を通し、業界理解の上で進路選択を図る。		
企業等との連携内容	授業科目の年間目標についてシラバスを作成し、担当教員と企業や業界団体の講師で必要な単元の役割分担をする。担当教員は基礎から日常的な指導を行い、企業の講師が専門性の高い技術や心構えについて指導する。担当教員と企業の講師が連携しながら授業運営を行う。		
学修成果の評価方法	洋菓子、製パン、和菓子の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し総合的に評価。実技試験は項目ごとに採点し評価。 和菓子・製パン試験においては企業の講師が技術内容採点項目を採点、評価。 洋菓子試験は本校教員が実施するが、企業の講師授業の総評は共有する。		
日程	実習・演習等の内容		実施場所
洋菓子44時間 和菓子48時間 製パン48時間 工芸菓子18時間	洋菓子・製パン・和菓子の応用技術及び基礎反復。		製菓実習室
連携する企業等	ボヌール、（有）ふらんす、（有）タンブラン、（有）夢菓子工房ことよ、 ゆめの菓　あきぞう　　総数15社		

製菓製パン総合学科　実習・実技の取組状況③

【取組例3】

授業科目名	総合製菓実践	授業時数又は単位数	2年次　120時間
実施期間	2年次　平成28年6月～平成29年2月の間で4日間		
実習・演習等の目的及び概要	現場で売られている商品メニュー及び細工菓子、店舗販売実習。		
企業等との連携の基本方針	現場で活躍している製菓従事者を授業に招聘し、業界の考え方や生き方を教授する。 企業との連携（講師招聘）を通し、業界理解の上で進路選択を図る。		
企業等との連携内容	授業科目の年間目標についてシラバスを作成し、担当教員と企業の講師で必要な分野の分担をする。担当教員は日常的な指導を行い、企業の講師が専門性の高い技術や心構えについて指導ができるよう連携しながら授業運営を行う。		
学修成果の評価方法	筆記試験、実技試験を実施し、その他、出席率、授業態度も加味し総合的に評価。 （企業の講師が店舗実践実習の取り組み、商品完成度等を項目別に評価する）		

実習・演習等計画

日程	実習・演習等の内容	実施場所
32時間	パン店舗実践実習（パン12～14種仕込みから製造・販売指導）	製菓実践実習室
連携する企業等	ボヌール	

製菓製パン総合学科　実習・実技の取組状況④

【取組例4】

授業科目名	製菓学演習	授業時数又は単位数	2年次　120時間
実施期間	2年次　通年　週1回		
実習・演習等の目的及び概要	シュガークラフトの知識・技術の習得。 ラッピングの知識・技術の習得。 ティーコーディネート（紅茶、コーヒー等）及びテーブルコーディネート。		
企業等との連携の基本方針	現場で活躍している専門家を授業に招聘し、業界の考え方や生き方を教授する。 企業との連携（講師招聘）を通し、業界理解の上で進路選択を図る。		
企業等との連携内容	授業科目の年間目標についてシラバスを作成し、担当教員と企業の講師で必要な単元の役割分担をする。担当教員は基礎から日常的な指導を行い、企業の講師が専門性の高い技術や心構えについて指導する。担当教員と企業の講師が連携しながら授業運営を行う。		
学修成果の評価方法	筆記試験、制作物評価のほか、出席率、授業態度も加味し総合的に評価。 （企業の講師が筆記試験、制作物評価を行う）		

実習・演習等計画

日程	実習・演習等の内容	実施場所
60時間	ラッピング（箱などの包装、リボンの結び方等） ティーコーディネート（紅茶、コーヒー等の入れ方等） テーブルコーディネート（日本の伝統行事の理解）	普通教室 製菓実習室
60時間	シュガークラフトの基本的な知識、技術の取得。 シュガークラフトのウエディングケーキ2段の制作。	普通教室
連携する企業等	食の講座FLUSH、Ecolo Sucree	

総合調理学科　実習・実技の取組状況①

【取組例1】

授業科目名	調理実習	授業時数又は単位数	240時間（8単位）
実施期間	1年次　通年　週2回		
実習・演習等の目的及び概要	西洋料理、日本料理、中国料理の基礎的な技術（切り方・調理法）を習得。 衛生的な調理作業を身に付ける。		
企業等との連携の基本方針	現場で活躍している調理従事者を授業に招聘し、業界の考え方や生き方を教授する。 企業との連携（現場実習、講師招聘）を通し、業界理解の上で進路選択を図る。		
企業等との連携内容	授業科目の年間目標についてシラバスを作成し、担当教員と企業や業界団体の講師で必要な単元の役割分担をする。担当教員は基礎から日常的な指導を行い、企業や業界団体の講師が専門性の高い技術や心構えについて指導する。担当教員と企業や業界団体の講師が連携しながら授業運営を行う。		
学修成果の評価方法	西洋料理、日本料理、中国料理の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し、企業の講師授業の総評も共有の上、反映して総合的に評価。実技試験は項目ごとに採点し評価。		

実習・演習等計画

日程	実習・演習等の内容	実施場所
12時間	日本料理 旅館の料理長より魚料理（おろし方、揚げ物等）や伊勢志摩の食材を使った料理を学ぶ	調理実習室

連携する企業等	（株）旅館寿亭、（株）サン浦島悠季の里

総合調理学科　実習・実技の取組状況②

【取組例2】

授業科目名	調理実習	授業時数又は単位数	60時間（2単位）
実施期間	2年次　前期　週1回		
実習・演習等の目的及び概要	西洋料理、日本料理、中国料理の基礎的な技術（切り方・調理法）を習得。 衛生的な調理作業を身に付ける。		
企業等との連携の基本方針	現場で活躍している調理従事者を授業に招聘し、業界の考え方や生き方を教授する。 企業との連携（現場実習、講師招聘）を通し、業界理解の上で進路選択を図る。		
企業等との連携内容	授業科目の年間目標についてシラバスを作成し、担当教員と企業や業界団体の講師で必要な単元の役割分担をする。担当教員は基礎から日常的な指導を行い、企業や業界団体の講師が専門性の高い技術や心構えについて指導する。担当教員と企業や業界団体の講師が連携しながら授業運営を行う。		
学修成果の評価方法	西洋料理、日本料理、中国料理の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し、企業の講師授業の総評も共有の上、反映して総合的に評価。実技試験は項目ごとに採点し評価。		

実習・演習等計画

日程	実習・演習等の内容	実施場所
8時間	日本料理 旅館料理長より鮎コース料理、和食料理長より長月の献立を学ぶ	調理実習室
18時間	西洋料理 シェフによる虹鱒コース料理、夏のコース料理、リゾット、燻製、ソース等を学ぶ	調理実習室
連携する企業等	（株）旅館寿亭、（株）サン浦島悠季の里、南仏うまいものやル・ミディ、 （株）Inspire Japan海津宙乃台所、（株）フランス料理ボンヴイヴァン	

総合調理学科　実習・実技の取組状況③

【取組例3】

授業科目名	総合調理実習	授業時数又は単位数	90時間（3単位）
実施期間	2年次　後期　週1回		
実習・演習等の目的及び概要	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等について総合的に習得する。		
企業等との連携の基本方針	現場で活躍している調理従事者を授業に招聘し、業界の考え方や生き方を教授する。 企業との連携（現場実習、講師招聘）を通し、業界理解の上で進路選択を図る。		
企業等との連携内容	授業科目の年間目標についてシラバスを作成し、担当教員と企業や業界団体の講師で必要な単元の役割分担をする。担当教員は基礎から日常的な指導を行い、企業や業界団体の講師が専門性の高い技術や心構えについて指導する。担当教員と企業や業界団体の講師が連携しながら授業運営を行う。		
学修成果の評価方法	西洋料理、日本料理、中国料理の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し、企業の講師授業の総評も共有の上、反映して総合的に評価。 実技試験は項目ごとに採点し評価。		

実習・演習等計画

日程	実習・演習等の内容	実施場所
32時間	日本料理 料理長による会席風弁当、秋深し頃一献、調理技能士試験課題、師走御献立、如月の献立を学ぶ	調理実習室
14時間	西洋料理 シェフによるその日捕れた魚を使いさまざまな料理を仕上げる、秋のコース料理を学ぶ	調理実習室
連携する企業等	（株）Inspire　Japan海津宙乃台所、（株）サン浦島悠季の里、 南仏うまいものやル・ミディ、フレンチレストラン カンパーニュ	

総合調理学科　実習・実技の取組状況④

【取組例4】

授業科目名	高度調理技術実習	授業時数又は単位数	330時間（11単位）
実施期間	2年次　通年　週2回		
実習・演習等の目的及び概要	西洋料理、日本料理、中国料理の高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して対象者のニーズに合わせたサービスを習得する。		
企業等との連携の基本方針	現場で活躍している調理従事者を授業に招聘し、業界の考え方や生き方を教授する。 企業との連携（現場実習、講師招聘）を通し、業界理解の上で進路選択を図る。		
企業等との連携内容	授業科目の年間目標についてシラバスを作成し、担当教員と企業や業界団体の講師で必要な単元の役割分担をする。担当教員は基礎から日常的な指導を行い、企業や業界団体の講師が専門性の高い技術や心構えについて指導する。担当教員と企業や業界団体の講師が連携しながら授業運営を行う。		
学修成果の評価方法	西洋料理、日本料理、中国料理の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し、企業の講師授業の総評も共有の上、反映して総合的に評価。実技試験は項目ごとに採点し評価。		

実習・演習等計画

日程	実習・演習等の内容	実施場所
48時間	日本料理：皐月の献立会席風弁当、鮒料理、長月の献立会席風弁当、神無月の献立、吹き寄せ料理、実践実習料理、むきもの、実りの秋豆腐料理などを学ぶ	調理実習室
50時間	製菓実習：紅茶・中国茶（種類、分類、味と主成分、抽出法、発酵度等について）、シュガークラフト（基礎技術と個人製作）。凝固剤・バター使用菓子を学ぶ	調理実習室
12時間	西洋料理：シェフクラブコース料理、ハードドリンクを学ぶ	調理実習室

連携する企業等	食の講座FLUSH、Ecole Sucree、（株）Inspire　Japan海津宙乃台所、 （株）旅館寿亭　、フレンチレストラン ル・バンボッシュ　　総数 9社

総合調理学科　実習・実技の取組状況⑤

【取組例5】

授業科目名	校外実習	授業時数又は単位数	60時間（2単位）
実施期間	2年次　前期　6月20日～7月2日		
実習・演習等の目的及び概要	調理師としての職業意識の向上や高度な調理技術を目指すため校外実習を実施する。		
企業等との連携の基本方針	飲食店での現場実習を実施し、業界理解と本校での専門教育の効果を向上させる。 企業との連携（現場実習、講師招聘）を通し、業界理解の上で進路選択を図る。		
企業等との連携内容	県内の飲食の事業所で日本料理店、レストラン、料理旅館、ホテル、結婚式場、病院給食、幼稚園給食等、学生の進路希望調査を踏まえ、学生が就業のイメージと業界理解ができるよう、連携先の料理長、総務担当者と実習内容等打ち合わせしている。実習期間中は、担当教員が訪問し、学生の就業状況について確認するとともに、料理長と情報交換を行う。実習終了時には、料理長による学習評価を踏まえ、担当教員が成績評価を行う。		
学修成果の評価方法	評価項目を予め設定し、企業の講師がそれぞれについて4段階評価を行い、本校教員も含め、最終評価をする。		

実習・演習等計画

日程	実習・演習等の内容	実施場所
10日間	現場の実施研修	校外施設
連携する企業等	（株）近鉄・都ホテルズ四日市都ホテル、（株）近鉄・都ホテルズ津都ホテル、（株）プラトンホテル、鳥羽シーサイドホテル（株）、（株）旅館寿亭　　総数24社	