

授業計画（基礎科目）

履修学科		専修科	
教育内容	総合調理実習	教科科目名	調理現場 インターンシップ
学年・期	2年前期（後期）	担当教員	調理現場 調理師
授業形態	実習	時間数	150
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習		
概要 教育目標	調理師業務の実際を实地に経験することで調理師としての職業意識及び態度を学ぶとともに幅広い業務全体を総合的に学ぶことを通じて、調理師として具備すべき専門的知識及び技能を習得します。		
教員紹介	専門調理師または、調理師免許取得後5年以上の経験者に依頼する。		

回数	時間	授業計画および内容	
		内容	補足
1	8	インターンシップ	
2	8	インターンシップ	
3	8	インターンシップ	
4	8	インターンシップ	
5	8	インターンシップ	
6	8	インターンシップ	
7	8	インターンシップ	
8	8	インターンシップ	
9	8	インターンシップ	
10	8	インターンシップ	
11	8	インターンシップ	
12	8	インターンシップ	
13	8	インターンシップ	
14	8	インターンシップ	
15	8	インターンシップ	
16	8	インターンシップ	
17	8	インターンシップ	
18	8	インターンシップ	
19	8	インターンシップ	
20	8	インターンシップ	

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	フードマーケティング	教科科目名	スキルアップ講座
学年・期	2年（後期）	担当教員	各実習教員
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	教員作成資料		
概要 教育目標	将来独立し、自分の店を持つために必要となる店舗経営についての知識を習得するとともに、多岐にわたる就職先の選び方や飲食業界でのステップアップの方法など幅広く学習する。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおののホテル、レストラン等の調理場または、専門分野の現場にて実務経験を積んでいる。		

回数	授業計画および内容
1	社会人の基礎知識 会社を作るには
2	会計の基礎知識
3	キャッシュフロー
4	出店の立地
5	売り上げに関する基礎知識
6	接客について 事例発表
7	マーケティング論
8	食環境とフードマーケット
9	独立開業への道 プロローグ
10	就職選びとその仕事内容
11	修行を乗り越える方法
12	5年以内で部署のトップになる
13	数字に強くなる（原価計算）
14	繁盛店で働く
15	店舗経営（独立開業）準備

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	調理デッサン	教科科目名	スキルアップ講座
学年・期	2年（後期）	担当教員	星野 和加奈
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	教員作成資料		
概要 教育目標	調理デッサンでは、料理の盛り付け図の描き方を基礎から学び、調理工程と合わせて書き込み、「世界に一冊の生徒オリジナルの調理実習ノート」の完成を目指す。		
教員紹介	担当教員は美術大学を卒業後に調理師免許を取得しており、調理に関する実務経験をもとに料理の盛り付け図を生徒の目の前で描きながら授業を展開する。		

回数	授業計画および内容
1	画材の種類と使い方・調理実習ノートの書き方を学ぶ
2	大根切り方十種を描く 調理実習ノートの作成
3	和洋中の食器の描き方を学ぶ 調理実習ノートの作成
4	魚の三枚おろしの手順を描く 調理実習ノートの作成
5	さまざまな和食器を描く 調理実習ノートの作成
6	厚焼き卵の巻き方手順を描く 調理実習ノートの作成
7	調理作業中のイラストを描く 調理実習ノートの作成
8	鶏の卸し方の手順を描く 調理実習ノートの作成
9	さまざまな食材を描く 調理実習ノートの作成
10	調理実習と結び付けて① 調理実習ノートの作成
11	調理実習と結び付けて② 調理実習ノートの作成
12	調理実習と結び付けて③ 調理実習ノートの作成
13	実習ノート完成へ向けての指導 調理実習ノートの作成
14	調理祭献立作成と完成図①
15	調理祭献立作成と完成図②

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（特設科目）

履修学科		専修科	
教育内容	サービス・接客	教科科目名	良き習慣を身につける『おせっかい授業』～挨拶・返事・後片付け～
学年・期	2年 通年	担当教員	戸村 功
授業形態	実習	時間数	30
教科書・参考文献	全国調理師養成施設協会 調理師養成教育全書 必修偏6		
概要 教育目標	接客者はプロとしての意識を十分に持ち、適切な対応をしなければならない。ここでは、サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶとともに、適切な対応を身につけ、クレームの対応方法を知る。		
教員紹介	担当教員はホテルや研修宿泊施設等でサービススタッフとして勤務経験があり、接客に関する実務経験に基づいて調理師養成に向けた授業を展開する。		

回数	授業計画および内容
1	求められるサービス
2	サービスに関連することばの語源と意味
3	サービスの特徴
4	接客者の基本マナー 身だしなみ
5	接客者の基本マナー 態度
6	接客者の基本マナー ことばづかい
7	接客者の基本マナー 電話対応
8	接客実務 基本的なサービスの流れ
9	料理別サービス方法 日本料理
10	料理別サービス方法 西洋料理
11	料理別サービス方法 中国料理
12	食卓の演出
13	食卓上のセッティング
14	クレーム対応の心構え
15	クレームを発生させないためには

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	清掃・奉仕活動	教科科目名	感謝の心を育む『おかげさま授業』 ～掃除から学ぶ～
学年・期	2年 前期（後期）	担当教員	藤田 枝里
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献			
概要 教育目標	職場環境を整えるスローガンとして多くの企業が掲げている5S（整理、整頓、清潔、清掃、しつけ）を掃除の実践から学ぶ。 自己を見つめ直し、気づきの感性を高める。		
教員紹介	担当教員は月2回の街頭清掃活動を行っており、「掃除から学ぶ」姿勢を学生たちに身に付けさせ、社会に必要とされる人材育成に向けた授業を展開する。		

回数	授業計画および内容
1	掃除道具の扱い方指導、掃除の実践
2	校外清掃活動（学校周辺）
3	道具の置き方、掃除の実践
4	校外清掃活動（学校周辺）
5	仕事中のコミュニケーションの取り方、掃除の実践
6	次に使う人のことを考えた掃除、掃除の実践
7	無言清掃の徹底、掃除の実践
8	校外清掃活動（学校周辺）
9	相手を思いやる掃除、掃除の実践
10	校外清掃活動（学校周辺）
11	感謝の気持ちを持って取り組む、掃除の実践
12	時間短縮計画、掃除の実践
13	道具に感謝、掃除の実践
14	校外清掃活動（学校周辺）
15	自分の変化に気づく、掃除の実践

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

授業計画（特設科目）

履修学科		専修科	
教育内容	農業体験	教科科目名	大地から学ぶ『農と食と命のつながり授業』～農業体験～
学年・期	2年 通年	担当教員	萩原 哲哉
授業形態	実習	時間数	30
教科書・参考文献	農のある暮らし、見沼からのおすそわけ ファームインさぎ山萩原さとみ著		
概要 教育目標	命の源である食の根源である農作業を通じて、植え付け前の田畑準備から収穫まで一連の作業を年間通じて取り組むことで天地自然・健康・労働・仲間へ感謝を学び、仕事に向かう心構えを養います。収穫した米、野菜を調理実習の材料として、大豆を自家製味噌の材料として調理に結び付ける作付け計画にて実施しています。		
教員紹介	担当教員は、短期大学士（生物生産技術学）の学位を取得し、有限会社諏訪野、ファームインさぎ山にて11年従事している。		

回数	授業計画および内容
1	田んぼ、水路、畑整地
2	田んぼ手入れ、野菜苗・種の植え付け
3	手入れ（草むしり・摘心・土寄せ等）
4	収穫、稲刈り
	* 埼玉県さいたま市緑区ファームイン・さぎ山にて1日8時間の実習授業
	8時間×4回 1単位

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（日本）
学年・期	2年前期	担当教員	安井・原・角田・上神田
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、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。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	各教員とも、ホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	安井	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・大根ご飯、厚焼き玉子、木の芽あえ、 けんちん汁、独活と大根甘酢漬け
2	原	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・竹の子ご飯、味噌汁、お浸し、 揚げ出し豆腐、大根田の煮物、大根梅漬け
3	原	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・ご飯、厚焼き玉子、揚げ芋鶏みそ掛け、 のっぺい汁、絹さや昆布青漬け
4	清水	・魚のおろし方	・ご飯、筑前煮、鯛のけんちん蒸 新玉ねぎアチャラ漬け、味噌汁
5	安井	・魚のおろし方	・ご飯、鰯南蛮漬け、味噌汁、千草漬け
6	原	・調理五法 焼・煮	・ご飯、すまし椀、玉子焼き、浅利佃煮 胡瓜と茗荷の柴漬け
7	角田	・調理五法 焼・生	・冷や汁、厚焼き玉子、茗荷甘酢漬け
8	原	・梅しごと	・梅しごと
9	安井	・調理五法 焼・生	・もろこしご飯、鮭焼き霜造り、鰯平造り、 味噌汁、胡瓜と茗荷の浅漬け
10	原	・卵料理	・冷そうめん、玉子豆腐、薄焼き玉子、 美味出汁、水茄子漬け
11	清水	・鶏のおろし方（モモ）	・白ご飯、鶏柳川鍋、味噌汁、 茄子辛子醤油漬け
12	上神田	・日本型食膳	・豆腐づくし
13	安井	・実技試験サポート	・おろし冷蕎麦、大葉、茗荷、焼き茄子浸し
14	原	・乾物しごと	・乾物しごと
15	安井	実技試験	大根桂剥き 厚焼き玉子

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（西洋）
学年・期	2年前期	担当教員	瀧川・清水
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、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。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	瀧川	・1年次の復習（切り方・卵料理）	クラムチャウダー オムレツ
2	瀧川	・1年次の復習（切り方・卵料理）	スパゲティーポロネーゼ
3	瀧川	・1年次の復習（切り方・卵料理）	ビーフストロガノフ
4	瀧川	・鶏のおろし方（1羽）	チキンソテー ピカントソース
5	清水	・鶏のおろし方（1羽）	若鶏のシャスール風
6	瀧川	・調理五法 焼・煮	豚ロース肉のシャルキティエール風
7	瀧川	・調理五法 揚・煮・蒸	カニクリームコロッケ
8	瀧川	・実技試験サポート	シーフードピラフ トマトソース オムレツ
9	瀧川	・調理五法 焼・煮	牛の赤ワイン煮
10	瀧川	・調理五法 焼 揚	鶏モモの詰め物
11	瀧川	・調理五法 揚・蒸	魚ムースのブルブラン 玉葱のフリット
12	清水	・実技試験サポート	オムレツ教科練習
13	瀧川	・調理五法 蒸・煮	舌平目のボンファミ ヌイユ添え
14	瀧川	・調理五法 揚・生	鶏肉のサラダ・ポーチドエッグ
15	瀧川	・実技試験	玉ねぎみじん切り ジャガ芋シャトー オムレツ

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（中国）
学年・期	2年前期	担当教員	内野・星野
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、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。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	内野・山中：調理師専門学校卒業後、レストランの調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	内野	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・チンジャオロース・茄子の四川風炒め・ご飯
2	星野	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・五目野菜の炒め・麻婆大根・ご飯
3	内野	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・あんかけ炒飯・中華風サラダ・スープ
4	内野	・鶏のおろし方1羽	・鶏と卵白の炒め・四川風鶏のから揚げ・ジャスミン茶ブリュレ・ご飯
5	星野	・鶏のおろし方1羽	・鶏の甘酢あんかけ・よだれ鶏・鶏煮込みそば
6	内野	・実技試験サポート	・蛋皮と筍、ピーマンの絲を使った料理
7	内野	・調理五法 焼・煮	・海老すり身トースト揚げ・ピーマン詰めトウチソース・中華風おこわ
8	内野	・調理五法 揚・蒸	・冷やし棒々鶏麺・豆腐の揚げ煮
9	内野	・調理五法 煮・生	・シンガポール風ビーフン・イカと青菜の炒め
10	内野	・調理五法 焼・揚・生	・海老のマヨネーズソース・牛の沙茶醬炒め・冷やし中華
11	星野	・調理五法 焼・蒸	・上海風やきそば・大根と雪菜の炒め
12	星野	・調理五法 焼・蒸・生	・小籠包、牛乳プリン
13	内野	・調理五法 揚・生	・五目おこげ・冬瓜重ね蒸し貝柱あんかけ・マンゴープリン
14	内野	・ようこそ先輩	・卒業3年目のOBをゲスト迎えた特別授業
15	内野	・実技試験	筍絲 ピーマン絲 蛋皮

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（日本）
学年・期	2年後期	担当教員	安井・原・角田・上神田
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、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。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	清水	・基礎技術	・桂剥き、梅人参、こんにゃく薄造り
2	安井	・調理五法 揚・蒸	・きのこご飯、芋唐揚げ、白身燕蒸し、 ふろふき大根、味噌汁、千草漬け
3	安井	・調理五法 煮・生	・肉みそ五目飯、白身薄造り、蒟蒻のひろうす 炒り蒟蒻、味噌汁、菊菜香り漬け
4	原	・調理五法 煮・揚	・ご飯、茄子のオランダ煮、高野豆腐含ませ、 味噌汁、切干大根松前漬け
5	安井	・調理五法 揚・蒸	・ご飯、海老東寺揚げ、茶碗蒸し、 白菜香味漬け
6	上神田	・日本型食膳	・きのこづくし
7	安井	・調理五法 焼・煮・揚	・ご飯、秋刀魚綿焼き、姿焼き、ご飯、味噌汁 大根と茗荷甘酢漬け
8	原	・日本型食膳	・芋づくし
9	角田	・調理五法 焼・生	・鶏牛蒡飯、鰯の卵の花和え、嶺岡豆腐、 味噌汁、燕麴漬け
10	上神田	・日本型食膳	・鯖で一汁三菜
11	原	シェフグランプリ	基礎技術選手権
12	安井	シェフグランプリ	基礎技術選手権
13	角田	調理祭作品制作	卒業展示料理作品制作
14	安井	調理祭作品制作	卒業展示料理作品制作
15	安井	実技試験	鰯の三枚おろし 蒟蒻薄造り

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（特設科目）

履修学科		専修科	
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（西洋）
学年・期	2年後期	担当教員	瀧川・清水
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、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。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	瀧川	・基礎技術	帆立貝と海老のグラタン
2	瀧川	・調理五法 焼・生	豚のパイ包み・サーモンマリネ カルパッチョ仕立て
3	瀧川	・調理五法 焼・煮	仔羊のロースト ラタトゥイユ添え
4	瀧川	・調理五法 焼・揚	魚のアンクルート ソースショロン
5	清水	・自由課題	Dream box
6	瀧川	・調理五法 焼・蒸	鴨のガランティーマ
7	瀧川	・調理五法 焼・煮	仔牛のブランケット
8	瀧川	・調理五法 焼・煮・蒸	ブイヤベース・アイヨリソース
9	瀧川	・調理五法 焼・煮	オニオングラタンスープ・牛肉のステーキ マデラソース
10	清水	・自由課題	Dream box
11	瀧川	・製菓 基本の生地	フルーツロールケーキ
12	瀧川	・シェフグランプリ	基礎技術選手権
13	瀧川	・調理祭作品制作	卒業展示料理作品制作
14	瀧川	・調理祭作品制作	卒業展示料理作品制作
15	瀧川	・実技試験	人参ジェリエヌ ジャガ芋シャートー オムレツ

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（特設科目）

履修学科		専修科	
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（中国）
学年・期	2年前期	担当教員	内野・星野
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、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。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	内野：調理師専門学校卒業後レストランの調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	内野	・調理五法 煮・焼	・牛肉の唐辛子煮込み、いかの翡翠炒め
2	内野	・調理五法 焼・蒸・生	・豚肉の塩釜焼き・水餃子・ハチノスと高菜の炒め
3	内野	・調理五法 焼・揚	・魚の甘酢あんかけ・葱パイ
4	内野	・調理五法 焼・煮	・牛肉の四川風炒め・卵と黄ニラの炒め・中華風クレープ・鶏団子スープ
5	星野	・調理五法 焼・生	・ニラとチャーシューの炒飯・大根サラダ・野菜スープ・中華風クレープ
6	内野	・調理五法・焼・揚・煮	・前菜盛り合わせ・卵白と貝柱の炒飯
7	内野	・調理五法 焼・煮・揚	・海老とホタテの揚げ焼き・肉団子と蟹味噌の土鍋煮・ご飯
8	内野	・調理五法 蒸・煮・揚	・豚肉の重ね蒸し・海老豆腐の湯葉包み揚げ・混ぜご飯
9	内野	・調理五法 焼・煮・揚	・牛ロースのピリ辛炒め・野菜と湯葉の煮込み・ご飯
10	内野	・豆腐づくし	・豆腐料理5種
11	内野	・シェフグランプリ	・基礎技術選手権
12	内野	・シェフグランプリ	・基礎技術選手権
13	内野	・調理祭作品制作	・卒業展示料理作品制作
14	内野	・調理祭作品制作	・卒業展示料理作品制作
15	内野	・実技試験	・大根あられ切り 胡瓜薄切 蛋皮

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	フードアカデミー	教科科目名	フードアカデミー
学年・期	2年前期	担当教員	堀、永沼、児玉 他
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	基礎的な調理実習を土台にして幅広い業界の専門分野を学ぶことで、様々な業態を理解し仕事の選択肢を体験し就職への意識を高めて結び付けます。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場または、専門分野の現場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容
1	フレンドリー企業	企業説明会
2	フレンドリー企業	企業説明会
3	フレンドリー企業	企業説明会
4	フレンドリー企業	企業説明会
5	フレンドリー企業	企業説明会
6	フレンドリー企業	企業説明会
7	赤坂離宮 正木	点心
8	薫風 オーナー 堀	カクテル
9	新東調理士会 湯浅	江戸前鰻
10	東白庵かりべ 苅部	そば
11	ハウス食品株式会社 岩畑	スパイス
12	八酔仙 高橋	中国料理
13	凜啓 宮脇	中国料理
14	銀座内山 内山	日本料理
15	すし処曾 中山	すし

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	フードアカデミー	教科科目名	フードアカデミー
学年・期	2年前期	担当教員	横田・井上 他
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	基礎的な調理実習を土台にして幅広い業界の専門分野を学ぶことで、様々な業態を理解し仕事の選択肢を体験し就職への意識を高めて結び付けます。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場または、専門分野の現場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容
1	東京ドームホテル 鎌田	フレンチ
2	天富良よこ田 横田	天ぷら
3	中国料理 古月 山中	薬膳料理
4	秋葉	テーブルマナー講座
5	pan-ya.com 清水	パン・チーズ
6	御菓子司 梅花亭 井上	和菓子
7	鶴見	ベジタブルカービング
8	シェフグランプリ	シェフグランプリ予選
9	シェフグランプリ	シェフグランプリ予選
10	専任実習教員	保護者感謝レストラン
11	専任実習教員	保護者感謝レストラン
12	専任実習教員	調理祭デモンストレーション
13	専任実習教員	調理祭デモンストレーション
14	専任実習教員	調理祭
15	専任実習教員	調理祭

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	給食調理実習	教科科目名	給食調理実習
学年・期	2年前期	担当教員	藤田・齊藤・勝田
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編6 総合調理実習		
概要 教育目標	大量調理にて食材の扱い、調理工程、盛り付け等の作業を数多く経験することにより段取り、包丁・調理の基礎技術の上達を目指します。その中で、食安全学で学ぶ食品衛生を結び付け実践的に学びます。		
教員紹介	各教員ともにおのこの給食施設の調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当		授業計画および内容
			献立
1	齊藤	瀧川	鶏モモ肉の香草パン粉焼・じゃがいもピューレ、スープミネストローネ、飯
2	藤田	内野	中華丼、大根と豆腐のスープ
3	勝田	原	サバの味噌煮、野菜汁、飯
4	齊藤	内野	焼きビーフン、春巻き
5	藤田	瀧川	トンカツ野菜添え、野菜スープ、飯
6	勝田	角田	アジのさんが焼き、小松菜と油揚げの和え物、織野菜味噌汁、飯
7	齊藤	内野	豚肉のオイスターソース炒め、織切り野菜スープ、野菜の和え物①、飯
8	藤田	瀧川	プーレンテーバスケイズ、野菜のスープ、クスクス
9	藤田	瀧川	スズキのポアレ、オムレツ、チキンライス、野菜スープ
10	齊藤	安井	（七夕メニュー）そうめん・野菜短冊、季節の天ぷら
11	勝田	原	鶏の治部煮、厚焼玉子、香の物、味噌汁、飯
12	齊藤	清水	鶏肉のドリア、グリーンサラダ、ドレッシング色々、野菜のスープ、
13	藤田	安井	さんまのかば焼き丼、カブの菊の酢の物、さといも汁（月見/行事食）
14	齊藤	内野	五目あんかけそば、餃子、野菜の和え物②
15	勝田	原	鶏モモ肉の揚げおろし、野菜(大豆・さといも)のすまし汁（十三夜/行事食）、香の物、飯

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する