

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2年	調理実習	2023年度	2年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	実践調理実習（日本料理）	大山・安井・原	1.5単位 45時間

【授業の到達目標及びテーマ】

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、その重要性和必要性を理解し、即戦力を身に付ける。

【講義概要】

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。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。

担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。

【成績評価方法】

実習全体を100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30点とし成績評価を行う。なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容
1	・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、味噌汁
2	・魚のおろし方 ・ご飯、鰯南蛮漬、味噌汁、千草漬
3	・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
4	・調理五法 焼・生 ・冷や汁、厚焼き玉子、茗荷甘酢漬
5	・梅しごと ・梅しごと
6	・調理五法 焼・生 ・もろこしご飯、鮪焼き霜造り、鰯平造り、味噌汁、胡瓜と茗荷の浅漬
7	・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
8	・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
9	・日本型食膳 ・豆腐づくし
10	・実技試験サポート ・おろし冷蕎麦、大葉、茗荷、焼き茄子浸し
11	・乾物しごと ・乾物しごと
12	実技試験 大根桂剥き 厚焼き玉子

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2 年	調理実習	2023年度	2 年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	実践調理実習（日本料理）	大山・安井・原	1.5単位 4 5 時間

【授業の到達目標及びテーマ】

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、その重要性和必要性を理解し、即戦力を身に付ける。

【講義概要】

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。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。

担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。

【成績評価方法】

実習全体を 100 点満点として採点する。実技試験 70 点、出席状況 30 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容	
1	・基礎技術	・桂剥き、梅人参、こんにゃく薄造り
2	・調理五法 揚・蒸	・きのこご飯、芋唐揚げ、白身蕪蒸し、ふろふき大根、味噌汁、千草漬
3	・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
4	・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
5	・調理五法 揚・蒸	・ご飯、海老東寺揚げ、茶碗蒸し、白菜香味漬
6	・日本型食膳	・きのこづくし
7	・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
8	・日本型食膳	・芋づくし
9	・調理五法 焼・生	・鶏牛蒡飯、鰯の卵の花和え、嶺岡豆腐、味噌汁、蕪麹漬
10	・日本型食膳	・鯖で一汁三菜
11	実技試験	鰯の三枚おろし 蒟蒻薄造り

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2 年	調理実習	2023年度	2 年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	実践調理実習（西洋料理）	瀬沼・市川	1.5単位 4 5 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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、その重要性和必要性を理解し、即戦力を身に付ける。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。			
【成績評価方法】			
実習全体を 100 点満点として採点する。実技試験 70 点、出席状況 30 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	・鶏のおろし方（1羽）	チキンソテー ピカントソース	
2	・鶏のおろし方（1羽）	若鶏のシャスール風	
3	・調理五法 焼・煮	豚ロース肉のシャルキティエール風	
4	・調理五法 揚・煮・蒸	カニクリームコロッケ	
5	・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	
6	・調理五法 焼・煮	牛の赤ワイン煮	
7	・調理五法 焼 揚	鶏モモの詰め物	
8	・調理五法 揚・蒸	魚ムースのブルブラン 玉葱のフリット	
9	・実技試験サポート	オムレツ教科練習	
10	・調理五法 蒸・煮	舌平目のボンファミ ヌイユ添え	
11	・調理五法 揚・生	鶏肉のサラダ・ポーチドエッグ	
12	・実技試験	玉ねぎみじん切り ジャガ芋シャトー オムレツ	

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2 年	調理実習	2023年度	2 年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	実践調理実習（西洋料理）	瀬沼・市川	1.5単位 4 5 時間

【授業の到達目標及びテーマ】

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、その重要性和必要性を理解し、即戦力を身に付ける。

【講義概要】

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。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。

担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。

【成績評価方法】

実習全体を 100 点満点として採点する。実技試験 70 点、出席状況 30 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容
1	・基礎技術 帆立貝と海老のグラタン
2	・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	・調理五法 焼・煮 仔羊のロースト ラタトゥイユ添え
4	・調理五法 焼・揚 魚のアンクルート ソースショロン
5	・自由課題 Dream box
6	・調理五法 焼・蒸 鴨のガランティエヌ
7	・調理五法 焼・煮 仔牛のブランケット
8	・調理五法 焼・煮・蒸 ブイヤベース・アイヨリソース
9	・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	・自由課題 Dream box
11	・製菓 基本の生地 フルーツロールケーキ
12	・実技試験 人参ジェリエヌ ジャガ芋シャートー オムレツ

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2 年	特設科目	2023年度	2 年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理現場インターンシップ	調理現場調理師	5 単位 1 5 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
<p>思い描く未来像とは大きく違った、こんなはずじゃなかった、と自分の理想と現実の差に落胆し離職する卒業生が多い。在学中に、実際の現場に触れることで、自身の働くイメージを具体的にし、社会に向けて心積もりをする。なるべく違うジャンルの現場に行くことで、各分野の文化の違いなどを学ぶ。</p>			
【講義概要】			
<p>調理師業務を実際の現場で経験することは、学びの成果を発揮する場であり、生徒自身にとっても成長の進度を確認する良い機会となる。調理師としての職業意識及び態度を学ぶとともに、現場の厳しさに触れさらなる自己の成長につなげる</p>			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
<p>現場で働くスタッフと同様にシフト制で勤務をする。 担当教員は専門調理師または、調理師免許取得後 5 年以上の経験者に依頼する。</p>			
【成績評価方法】			
<p>成績の評価は行わず、単位履修の認定とする。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、認定の対象外となる。</p>			
回	授業計画及び学習の内容		
1	現場インターンシップ 各 8 時間 × 2 0 回		
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2 年	調理技術の応用	2023年度	2 年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
講義	スキルアップ講座	堀・藤田 他	2 単位 60 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
<p>社会に向けての心構えを身に付けるにあたって、知見を広げることは重要である。</p> <p>調理業界の第一線で活躍し、オーラを纏う特任講師陣に触れることで、さらなる高みを目指す。また、今後自ら進むジャンルでなくとも、思考の肥やしとして多くを学ぶ時間とする。</p>			
【講義概要】			
<p>現役で勤める講師陣のデモンストレーションの見学が主となる。自分より多く場数を踏んだ先輩として積極的に仕事に向かう姿勢を学ぶ。</p> <p>また、卒業前に行われる技術考査へのフォローアップ授業も扱う。</p>			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
<p>デモンストレーションルームにて、講義＋実演が中心となる。</p> <p>各教員ともにホテル、レストラン等の調理場にて豊富な実務経験を積んでいる。</p> <p>製菓・鰻、そば、寿司、カクテルなど専門性の高い分野に触れることで知見を広げることができる</p>			
【成績評価方法】			
<p>成績の評価は行わず、単位履修の認定とする。</p> <p>なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、認定の対象外となる。</p>			
回	授業計画及び学習の内容		
1	特任講師による デモンストレーション (点心)	16	調理祭 献立作成
2	〃 (製菓)	17	調理祭 献立作成
3	〃 (寿司)	18	調理祭 献立作成
4	〃 (製菓)	19	調理祭 献立作成
5	〃 (製菓)	20	特任講師による デモンストレーション (カクテル)
6	〃 (そば)	21	〃 (カクテル)
7	〃 (うなぎ)	22	〃 (フルーツカット)
8	〃 (四川)	23	〃 (フルールカット)
9	〃 (スパイス)	24	〃 (カービング)
10	〃 (中国精進)	25	〃 (カービング)
11	〃 (フレンチ)	26	技術考査対策授業①
12	〃 (会席)	27	技術考査対策授業②
13	〃 (会席)	28	技術考査対策授業③
14	〃 (和菓子)	29	技術考査対策授業④
15	〃 (フレンチ)	30	技術考査対策授業⑤

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2 年	清掃・奉仕活動	2023年度	2 年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
講義	感謝の心を育む『おかげさま授業』	藤田 枝里	1 単位 30 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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。			
【講義概要】			
調理師として働く以前に社会人としての仕事との向き合い方や、自己研鑽に努められるか等が課題となる。 また、厨房で働くにしても、調理を仕事にするということを理解しなければならない。実際の仕事と多くの共通点がある掃除を題材に、授業を展開する。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
校内の清掃、学校周りの手拾い清掃を通して気づきを範囲を広げる。 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。			
【成績評価方法】			
成績の評価は行わず、単位履修の認定とする。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、認定の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
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		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2 年	サービス・接遇	2023年度	2 年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
講義	良き習慣を身につける『おせっかい授業』	戸村 功	1 単位 30 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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。			
【講義概要】			
飲食店は、どこまでいっても飲食”サービス業”であることを忘れてはならない。また、料理の提供に際しても、サービススタッフ無くしては成立しない。これらを踏まえ、サービスマンとしての心得を学び、思慮を深める事は、調理師として必須事項であり、心構えを作る。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義を基本とするが、ロールプレイングなど生徒自身が体を動かす授業づくりを行う。 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、接遇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。			
【成績評価方法】			
成績の評価は行わず、単位履修の認定とする。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、認定の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
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		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2 年	農業体験	2023年度	2 年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	大地から学ぶ『農と食と命のつながり授業』	角田 考平	1 単位 30 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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う。 料理のための食材ではなく、大地の恵みを生かすための料理であることを感じる。			
【講義概要】			
命の源である食の根源である農作業を通じて、農作物や農家さんへの感謝の心を育てる。 自分たちで丹精込めて育て、収穫した米や野菜を調理実習の材料として使用すること、大地に触れることで生徒の心が豊かになることを期待する。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
稲作については田植え～手入れ～収穫まで、畑野菜についても種蒔きから～収穫まで一連で関わる。 田んぼには裸足で入り、鍬で畑を耕すなど、経験したことのない体験ができる。			
【成績評価方法】			
成績の評価は行わず、単位履修の認定とする。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、認定の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
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		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2 年	調理実習	2023年度	2 年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	実践調理実習（中国料理）	内野・星野	1.5単位 4 5 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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し、即戦力を身に付ける。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
<p>師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。</p> <p>担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。</p>			
【成績評価方法】			
<p>実習全体を 100 点満点として採点する。実技試験 70 点、出席状況 30 点とし成績評価を行う。</p> <p>なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。</p>			
回	授業計画及び学習の内容		
1	・ 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	・ 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	・ 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	・ 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	・ 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	・ 実技試験サポート	・ 蛋皮と筍、ピーマンの糸を使った料理	
7	・ 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	・ 調理五法 揚・蒸	・ 冷やし棒々鶏麺・豆腐の揚げ煮	
9	・ 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	・ 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	・ 調理五法 焼・蒸	・ 上海風やきそば・大根と雪菜の炒め	
12	・ 実技試験	筍糸 ピーマン糸 蛋皮	

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2 年	調理実習	2023年度	2 年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	実践調理実習（中国料理）	内野・星野	1.5単位 4 5 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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し、即戦力を身に付ける。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。			
【成績評価方法】			
実習全体を 100 点満点として採点する。実技試験 70 点、出席状況 30 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	・調理五法 焼・蒸・生	・小籠包、牛乳プリン	
2	・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	
3	・調理五法 煮・焼	・牛肉の唐辛子煮込み、いかの翡翠炒め	
4	・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	
5	・調理五法 焼・揚	・魚の甘酢あんかけ・葱パイ	
6	・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	
7	・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	
8	・調理五法・焼・揚・煮	・前菜盛り合わせ・卵白と貝柱の炒飯	
9	・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	
10	・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	
11	・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	
12	実技試験		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
専修科 2 年	調理実習	2023年度	2 年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	実践調理実習（レストラン実習）	清水・原	11単位 330時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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。その重要性と必要性を理解した上で、レストラン実習で実践することで、さらなる反復学習となり、即戦力を身に付ける。			
【講義概要】			
より実践的な学びを進めるために、お客様を迎えてのレストラン実習を開講した。 日頃から意識している返事・挨拶・後片付けをお客様の前で実践することで、精度が上がり、視野を広げることができる。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
お客様に提供するレストラン料理の仕込み、盛り付けを行う。 原教員は調理長経験があり、清水教員は和洋中の専門調理師免許を持つ。 現場と同じ環境で、より質の高い教育を施すことができる。			
【成績評価方法】			
実習全体を 100 点満点として採点する。実技試験 70 点、出席状況 30 点とし成績評価を行う。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
	レストランで提供するお膳の仕込み・提供・後片付けまで取り組む。 お膳の献立は教員の指導の下、1 か月ごとに変わるため、日々新しい料理に触れ、学びを進める事ができる。		