

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	2025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	6 単位 1 8 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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。			
【講義概要】			
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			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
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。			
【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		
	現場インターンシップ 各 8 時間 × 2 3 回		

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	2025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	スキルアップ講座	外来講師	2 単位 6 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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。 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。			
【講義概要】			
現役で勤める講師陣の授業が主になる。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、技術を学ぶ。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
デモンストラーションルームにて講義＋実演の後、実習室にて班での実習となる。 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。 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			
【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	外来講師による実習授業（点心）		
2	〃 （イタリアン）		
3	〃 （寿司）		
4	〃 （製菓）		
5	〃 （製菓）		
6	〃 （そば）		
7	〃 （うなぎ）		
8	〃 （四川）		
9	〃 （スパイス）		
10	〃 （中国精進）		
11	〃 （フレンチ）		
12	〃 （会席）		
13	〃 （会席）		
14	〃 （カービング）		
15	〃 （和菓子）		

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	調理技術の応用	2025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	カフェ・スイーツ	瀬沼・塚田・外来講師	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師においてデザート・ドリンクの知見を広げることは重要である。 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。			
【講義概要】			
現役で勤める講師陣の実習授業が主になる。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
デモンストラーションルームにて講義＋実演の後、実習室にて班での実習となる。 各教員ともにホテル、レストラン等の調理場、大学などで豊富な実務経験を積んでいる。 製菓・コーヒー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			
【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	外来講師による実習授業（製菓）		
2	選任講師による実習授業（製菓）		
3	〃 （製菓）		
4	〃 （製菓）		
5	外来講師による実習授業（製菓）		
6	外来講師による実習授業（コーヒー）		
7	選任講師による実習授業（製菓）		
8	〃 （製菓）		

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	サービス他	2025	2 年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
講義	フードサービス	大坪 他	2 単位 6 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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。 調理だけではなく調理業界全般を学びさらなる高みを目指す。			
【講義概要】			
企業の人事担当・料理長・飲食店経営者・サービス経験者など調理業界に関わる様々な講師の講義が主になる。サービス、マーケティングなど調理業界に関わるあらゆることを学ぶ			
【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。 担当教員は企業の人事担当者、飲食店経営者、ホテルサービス経験者など現場経験者が実際の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	履歴書の書き方	16	企業説明
2	サービスについて	17	企業説明
3	経営・マーケティング	18	企業説明
4	経営・マーケティング	19	企業説明
5	経営・マーケティング	20	企業説明
6	経営・マーケティング	21	企業説明
7	フードランゲージ（フランス語）	22	企業説明
8	〃	23	企業説明
9	スパイス	24	企業説明
10	うまみについて	25	企業説明
11	小麦粉について	26	企業説明
12	食用油について	27	企業説明
13	フルーツカッティング	28	企業説明
14	フルーツカッティング	29	企業説明
15	企業説明	30	企業説明

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	2025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	農業体験実習	瀬沼 祐介	1 単位 3 0 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。 自分たちで育てた野菜やお米を授業で使用するなど「農と食のつながり」について実践的な学びを展開する			
【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		

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	2025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）	角田・池田	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、専門調理師でありそれぞれホテル、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 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 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	・魚の三枚おろし、玉子焼き	・鰻田楽、わかめと葱の玉子焼き	その他
2	・包丁研ぎ	・深川飯、かき揚げ	その他
3	・魚の三枚おろし、玉子焼き	・鰻南蛮漬け、とりそばろ椎茸の玉子焼き	その他
4	・海老尽くし	・海老がんも、炙り赤海老とアボカドの塩麴和え	
5	・お弁当オリエンテーション	・鶏照焼、鰻フライ、玉子焼き、野菜煮物	その他
6	・オリジナル弁当	・班ごとで弁当献立作成からの調理実習	
7	・玉子焼き、桂剥き	・笹身と大根の梅肉和え、蟹かま万葱玉子焼き	その他
8	・実技試験	・玉子焼き 照り焼き丼	その他
9	・魚の三枚おろし	・一人 3 尾の鰻をおろす 鰻天井	その他
10	・調理祭展示料理	・高野豆腐博多煮	その他
11	・調理祭展示料理	・かます幽庵焼き（両棲折り）	その他
12	・調理祭展示料理	・鰻砵巻き 黄身酢	その他

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	2025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）	角田・池田	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、専門調理師でありそれぞれホテル、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 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 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	・調理祭展示料理	・鯛塩焼き姿盛り	その他
2	・大きな魚をさばく	・いなだ尽くし	利久焼き、なめろう その他
3	・ファームインさぎ山収穫祭	・里芋ごはん、芋煮汁	その他
4	・旬の魚を使って	・鯖尽くし	船場汁、味噌煮、竜田揚げ その他
5	・切り方基礎技術	・桂剥き	豚軟骨と大根のとろとろ煮、大根みぞれ和え その他
6	・「手から手へ」味噌づくり	・煮込み丼	その他
7	・正月料理	・雑煮、伊達巻、海老艶煮、田作り、紅白なます	その他
8	・実技試験対応	・鰯の棒鮓、大根がり	その他
9	・実技試験対応	・鰯の三枚おろし、桂剥き	鰯かば焼き丼 八朔大根 その他
10	・一汁三菜オリエンテーション	・蓮根おやき、鶏手羽中煮物、凍み蒟蒻カツレツ・コロッケ	その他
11	・オリジナル一汁三菜	・班ごとで一汁三菜の献立から実習まで	

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	2025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・塚田	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、専門調理師でありそれぞれホテル、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 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 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（モモ）詰め物	鶏もも肉のファルス	
2	・製菓 基本の生地	ブランマンジェ・ビスキュイキュイエール	
3	・低温調理	鶏むね肉のサラダ仕立て ラヴィゴットソース ・パン	
4	・外来講師による授業	東急リゾーツ&ステイ	
5	・基本のソース（ベシャメル）	カニクリームコロッケ	
6	・実技試験	玉ねぎみじん切り マヨネーズ	
7	・パイ生地の扱い方	サーモンのパイ包み焼き ブールブランソース	
8	・基本のフォン	コンソメの取り方	
9	・魚の卸し方 煮込み料理	アクアパッツァ・オムレツ	
10	・献立の考え方	各班決められた食材で2品以上考案し作る	
11	・パイ生地の扱い方	鶏のパイ包み焼き ソース ヴァンルーージュ	
12	・基本の詰め物	豚のバロティーヌ・リンゴのキャラメリゼ	

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	2025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・塚田	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、専門調理師でありそれぞれホテル、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 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 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	・製菓 基本の生地	モンブラン	
2	・イタリア料理の基本・基本の卵料理	茸のチーズリゾット・オムレツ	
3	・仔羊肉の卸し方	仔羊のロースト ラタトゥイユ添え	
4	・鶏の卸し方（1 羽）	若鶏のフリカッセ	
5	・基本のムース	サーモンのポーピエット サフランソース	
6	・鶏の卸し方（1 羽）	若鶏のシャスール風・オムレツ	
7	・製菓 基本の生地	フルーツロールケーキ	
8	・実技試験	人参ジェリエンヌ オムレツ	
9	・スパイスの扱い方	スパイスカレー・鰯のエスカベッシュ	
10	・イタリア料理の基本・基本の卵料理	カルボナーラ	
11	・煮込み料理・製菓	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み・ティラミス	

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	2025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・島崎	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おり、調理から盛り付けと幅広い視野で実践的な授業を展開する。			
【成績評価方法】			
実習全体を 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 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	・ 前菜の調理	・ 前菜盛り合わせ・卵白と貝柱の炒飯	
2	・ あんかけの調理・宴席料理	・ 魚の甘酢あんかけ	
3	・ 前菜の調理	・ ピンパン・冷やし和えそば	
4	・ 煮込みの調理	・ 肉団子の土鍋煮込み	
5	・ 点心	・ 牡丹型のパイ・亀形焼き菓子	
6	・ 煎り焼きの調理	・ 海老とホタテの煎り焼き	
7	・ 宴席料理	・ 豚肉のピリ辛炒め（ジャガイモの籠盛り）	
8	・ 炒め物の調理	・ イカと季節野菜の炒め・野菜炒め	
9	・ 点心	・ 葱パイ・桂花湯円	
10	・ 点心	・ 小籠包・薬膳スープ	
11	・ 宴席料理	・ 鴨の香り揚げ・中華風クレープ	
12	・ 実技試験	・ 筍細切り・薄焼き卵	

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	2025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・島崎	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おり、調理から盛り付けと幅広い視野で実践的な授業を展開する。			
【成績評価方法】			
実習全体を 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 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	・ 前期試験課題	・ 豚肉のニンニクソース・あさりと菜の花の炒飯	
2	・ 基本の切り方	・ イカの生姜ソース・豚と茼蒿の炒飯	
3	・ 点心	・ 焼き小籠包・豆乳プリン	
4	・ 鍋の振りかた・切り方	・ 牛肉炒飯・海鮮サラダ	
5	・ 切り方・麺の調理・ゼラチンの扱い	・ 冷やし中華・マンゴープリン	
6	・ 炒め物の調理・調味料	・ XO醤牛肉・ココナッツ団子	
7	・ 炒め物・揚げ物の調理	・ 回鍋肉・海老豆腐の衣揚げ	
8	・ 鶏のおろし方	・ 辣子鶏・鶏の甘酢炒め	
9	・ 蒸し物の調理	・ 鶏肉の米粉蒸し・鶏の四川風炒め	
10	・ 点心	・ 胡椒餅・芋円	
11	・ 実技課題練習	・ 海鮮炒飯・サラダ	
12	・ 実技試験	・ きゅうり薄切り・炒飯	

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	2025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）	糠信	9単位 270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。その重要性和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。 教員は料理長経験があり現場と同じ環境で、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 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 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料理の仕込み・提供・後片付けまで取り組む。 料理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。			