

科目	実践調理実習	
<p>主に1年時及び修学中の学びを生かしてのレストラン運営を企画する。メニュー立案から発注, 仕込み, 調理, 原価計算, 業務日報などを簡単なものから始め、卒業時期には実質的なレストランとして成り立つ運営ができることを目標とする。</p> <p>その他、校外実習を長期実施し、現場に強い即戦力となる調理師育成を目指す。</p> <p>授業テーマ:『Restaurant Simulation: リアルな現場を再現する』この授業では、学生を「料理人」としてだけでなく、「経営者・マネージャー・サービス職」の視点に強制的に立たせるようナビゲートし、実践的な学びを通してリアルな飲食店運営を経験させる。</p> <p>1. 役割分担(組織運営の実践) 週替わりで役割をローテーションし、店が「チーム」で動いていることを体感させる。2. 運営ワークフロー(現場のリアル) 単に作るだけでなく、開店前後の「ビジネスサイクル」を徹底します。3. 実践性を高める「3つのスパイス」ターゲットを意識したメニュー開発「学校の学生向け(安くてボリューム)」なのか「近隣の主婦向け(彩りと健康)」なのかで、チラシのデザインから味付けまで変える。他</p>		
授業計画		
目安時間	項目	
1	実践調理	模擬食堂運営について
2	オリエンテーション	献立作成
3	レシピ作成	
4	発注及び原価計算	
5	食材管理	
6	業務日報	
7	反省会について など	
8	実践調理	役割分担予定作成
9	シミュレーション	食材発注
10	仕込み	
11	運営オペレーション確認	
12	調理・サービス シミュレーション	
22	実践食堂運営	準備
23	第一期	食堂運営
29	実践食堂運営	準備
30	食堂運営	
36	実践食堂運営	準備
37	食堂運営	
43	実践食堂運営	準備
44	食堂運営	
50	実践食堂運営	準備

51		食堂運営
57	実践食堂運営	準備
58		食堂運営
64	実践食堂運営	準備
65		食堂運営
71	実践食堂運営	準備
72		食堂運営
78	実践食堂運営	準備
79		食堂運営
85	実践食堂運営	準備
86		食堂運営
92	実践食堂運営	食堂運営
93	第二期	〃
98	実践食堂運営	食堂運営
99		〃
104	実践食堂運営	食堂運営
105		〃
110		校外実習オリエンテーション
111		〃
116		校外実習
176		校外実習反省会
179	実践調理	食堂運営訓練
181	実践調理	食堂運営訓練
191		校外実習
251		校外実習反省会
254	実践食堂運営	準備
255		〃
260	実践食堂運営	食堂運営
278	実践食堂運営	準備

284	実践食堂運営	食堂運営
302	実践食堂運営	準備
308	実践食堂運営	食堂運営
326	実践食堂運営	準備
332	実践食堂運営	食堂運営
326	実践食堂運営	準備
332	実践食堂運営	食堂運営
350	実践食堂運営	準備
356	実践食堂運営	食堂運営
350	実践食堂運営	準備
356	実践食堂運営	食堂運営