

授業シラバス

コース名 調理研究科

科目名	素材研究		授業のねらい
担当教員	菊地 和久 <実務経験あり>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材の育成や産地の特徴を実地体験を通して体得し、味などの特徴を理解する</li> <li>・食材の大切さを実感し、持ち味を最大限に引き出す工夫を研究する</li> </ul>
対象学年	1年		
必修選択の別	必修		
授業時数	256時間	単位数	8単位
開講期間	2021.4.1～2022.3.31		
授業形態	実習		
備考	米づくりや生産者訪問など学外実施授業あり		
授業の計画展開	《前期》 ・酢の研究(春・夏の魚介類、野菜) ・醤油の研究(春・夏の鮪、春の魚介類) ・味噌の研究(春・夏の魚介類、野菜) ・漬けの種類(春の魚介類／夏の魚介類) ・熟成(春の鮪／春の魚介類／夏の鮪／夏の魚介類／) ・春夏の魚の仕込み、巻物、握り ・野菜づくり ・豊洲市場見学、鮪卸業者訪問 ・米づくり体験 (田植え、草取り、収穫) ・米マイスター特別講義		
	《後期》 ・酢の研究(秋・冬の魚介類、野菜) ・醤油の研究(秋・冬の鮪、春の魚介類) ・味噌の研究(秋・冬の魚介類、野菜) ・漬けの種類(秋・冬の魚介類) ・熟成(秋の鮪／秋の魚介類／冬の鮪／冬の魚介類／) ・野菜収穫 ・恵方巻き販売 等		
履修上の注意事項			
評価方法	●実技—60% ●提出物—40%		
テキスト	オリジナル資料を配付		
参考文献			

授業シラバス

コース名 調理研究科

科目名	和食文化研究		授業のねらい ・和食文化を幅広く学びおもてなしの心と作法を身につける	
担当教員	太田 浩之 <実務経験あり>			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	256時間	単位数	8単位	到達目標 華道、書道、茶道など、おもてなしに役立つ嗜みを身につけ、店舗運営時のしつらえやサービスにいかす。
開講期間	2021.4.1～2022.3.31			
授業形態	実習			
備考	各専門講師を招聘。外部会場実施もあり。			
授業の計画展開	《前期》 ・和菓子実習(春、夏) ・器研究(春、夏) ・茶道、茶懐石実習 ・華道実習(春、夏の花) ・和食調理(春、夏) ・郷土料理 ・中間研究発表会 ・精進料理 ・和装研究 等			
	《後期》 ・和装研究 ・華道実習(秋、冬の花) ・書道実習 ・和食調理(秋、冬、新春) ・郷土料理 ・和菓子調理(秋、冬) ・日本酒仕込み見学 ・器研究(秋、冬) 等			
履修上の注意事項				
評価方法	●実技—80% ●提出物—100%			
テキスト	オリジナル資料を配付			
参考文献				

授業シラバス

コース名 調理研究科

科目名	高度調理技法		授業のねらい ・高度な調理技術を反復して練習し実践する ・高級食材の扱い方を学ぶ	
担当教員	長谷川 哲也 <実務経験あり>			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	256時間	単位数	8単位	到達目標 高級食材の持ち味をいかし、専門店で提供できるレベルの調理ができる
開講期間	2021.4.1～2022.3.31			
授業形態	実習			
備考				
授業の計画展開	《前期》 ・野菜の下処理と調理①(花山椒) ・野菜の下処理と調理②(山菜) ・野菜の下処理と調理③(松茸) ・魚介の扱いと調理法①(蛤、蜆、浅利) ・魚介の扱いと調理法②(アイナメ) ・魚介の扱いと調理③(鰹) ・魚介の扱いと調理④(鮑) ・魚介の扱いと調理⑤(鮎/鱧) ・魚介の扱いと調理⑥(甘鯛)		・特別料理—胡麻豆腐 ・特別料理—そば ・特別料理—天ぷら ・特別料理—すっぽん 等	
	《後期》 ・肉の扱いと調理(鶏肉) ・肉の扱いと調理(牛肉) ・肉の扱いと調理(鴨肉) ・特別料理—河豚 ・特別料理—鰻 ・魚介の扱いと調理法⑦(ずわい蟹)		・店舗営業 献立作成、試作、仕込み、実践、反省 等	
履修上の注意事項				
評価方法	●実技試験—60% ●提出物—40%			
テキスト	オリジナル資料を配付			
参考文献				

授業シラバス

コース名 調理研究科

科目名	料理店実習		授業のねらい
担当教員	長谷川 哲也 ＜実務経験あり＞		専門店や料亭などの料理店訪問や就業体験を通して、学んだ技術が現場で どういされるかを理解し、調理師の仕事への意識と責任感を養う
対象学年	1年		
必修選択の別	必修		
授業時数	256時間	単位数	
開講期間	2021.4.1～2022.3.31		到達目標
授業形態	実習		実店舗を想定した店舗の企画から運営を実施する
備考	料理店研修など学外授業あり		
授業の計画展開	《前期》 ・料理店企業研修 （各1週間、2店舗） ・研修、訪問報告会 ・店舗運営企画 等		
	《後期》 ・店舗サービス実習 ・店舗コンセプトの立て方 ・オペレーションマニュアル立案 ・調理場の役割分担と試作 ・店舗営業 実践＜全5回＞ （献立作成、店舗設え、予約票作成、原価計算など） 等		
履修上の注意事項			
評価方法	＜前期＞●提出物—100% ＜後期＞●実習100%		
テキスト	オリジナルプリント配付		
参考文献			