

授業シラバス

コース名 和食研究科

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	3年			
必修選択の別	必修			
授業時数	144時間	単位数	4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	2020.6.8～2021.3.31			
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 和食研究科

科目名	学外研修			授業のねらい すし・和食店ならびに日本料理の食材に関する施設、店舗、市場、漁港等を見学し、業界事情を学習する。
担当教員	長谷川 哲也 <実務経験あり> 菊地 和久 <実務経験あり>			
対象学年	3年			
必修選択の別	必修			
授業時数	20時間	単位数	1単位	到達目標 和食料理人とその他の関連業界とのつながりを知る。
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			
授業形態	実習			
備考	集中講義			
授業の計画展開	《前期》 ・田植え実習(契約農場訪問) ・田の草取り・野菜収穫実習(同上) <hr/> 《後期》 ・稲刈り実習(契約農場訪問) ・秋の野菜収穫実習(同上) ・漁業養殖場訪問			
履修上の注意事項				
評価方法	●取組姿勢・意欲—70% ●提出物(レポート等)—30%			
テキスト				
参考文献				

授業シラバス

学科名 和食研究科

科目名	日本料理概論			授業のねらい *日本料理の基礎教養育成 *キャリアプランの導入
担当教員	渡辺 勝			
対象学年	1年			
単位区分	必修			
授業時数	30時間	単位数	1単位	到達目標 * 日本料理の文化的背景を知る(歴史・特長・作法など) * 和暦・二十四節気を覚える * 業界と職種内容を知り、キャリアプランをイメージする
開講期間	2020.6.8~2021.3.31			
授業形態	講義			
備考				
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション 科目の目的・評価方法の説明 基調講演 ・日本料理の定義 日本料理・和食の違い 和食と洋食 日本文化から見る和食 ・日本料理の歴史 神饌料理から現代懐石料理まで、その変遷と成り立ちを理解する ・日本料理の特長 五味五法 日本料理と神道 マナーと作法 尺貫法 ・日本料理と季節 旧暦 和月名 五節句 二十四節気 走り・旬・名残り <p style="text-align: right;">等</p> <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本の地域と日本料理 日本の国土と食材 味覚分布 郷土料理研究 ・料理人仕事研究 業界構図解説 料理人職種研究 料理人を招へいた講演会 ・キャリアプラン 卒業後の目標設定と、目標到達までのキャリアプランの作成 			
履修上の注意事項	毎回オリジナルプリントを配布			
評価方法	●提出物 50% ●発言等 50%			
テキスト	『和食の歴史』 原田信男著 思文閣出版			
参考文献	都度図書室の書籍を紹介			

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	外国語基礎			授業のねらい 食材や調理法の英語表現と接客・サービス英会話の基礎を実習を通して身につける。
担当教員	渡辺 勝			
対象学年	1年			
単位区分	必修			
授業時数	30時間	単位数	2単位	到達目標 基本的な和食食材や調理操作について、外国語で説明できる。 料理店での接客に必要な敬語表現を理解する。
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			
授業形態	講義			
備考				
授業の計画展開	《前期》 ・自己紹介 ・あいさつ ・接遇用語 ・食材、料理説明 等			
	・出迎え、席案内 ・オーダーテイク ・味覚、食感表現 ・料理の提供 等			
履修上の注意事項	口頭での伝達能力を鍛える実習を中心			
評価方法	●実技試験—60% ●提出物(レポート等)—20% ●小テスト—20%			
テキスト	オリジナルプリント配付			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	食品の安全と衛生 I		授業のねらい 食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を修得	
担当教員	吉田 千穂 <実務経験あり>			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	72時間	単位数	2単位	到達目標 * 調理師養成施設指定科目 調理師免許基準に見合った知識の習得
開講期間	2020.6.8~2021.3.31			
授業形態	講義			
備考				
授業の計画展開	《前期》 ・食品衛生とは ・食品衛生行政の仕組み ・世界と食の安全 ・食品と微生物 ・細菌性食中毒の予防予防三原則 ・飲食による健康被害 (サルモネラ/カンピロバクター/腸炎ビブリオ/病原性大腸菌/ウエルシュ菌/エルシニア菌/リステリア菌/黄色ブドウ球菌/ボツリヌス菌) 等			
	《後期》 ・細菌性食中毒 ・ウイルス性食中毒(ノロウイルス、その他のウイルス) ・食中毒事件 対応演習 ・食品とカビ ・自然毒食中毒(動物性/植物性) ・化学性食中毒 ・食品添加物 ・食品とカビ放射性物質 ・器具、容器包装の衛生 等			
履修上の注意事項	板書を中心に指導			
評価方法	●筆記試験(前期・後期)—80% ●小テスト—20%			
テキスト	調理師養成教育全書3「食品の安全と衛生」			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	調理理論(調理理論Ⅰ)			授業のねらい 食材の性質や特徴を理解し、「なぜおいしく感じるか」「どうしたらおいしくなるのか」という科学的根拠を学ぶ。
担当教員	巴 佳子 <実務経験あり> 近藤 環 <実務経験あり>			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	72時間	単位数	2単位	到達目標 * 調理師養成施設指定科目 調理師免許基準に見合った知識の習得
開講期間	2020.6.8~2021.3.31			
授業形態	講義			
備考				
授業の計画展開	《前期》 ・穀類(米、小麦粉) ・調味料(塩、味噌、醤油、酢、酒、みりん、香辛料、砂糖) ・野菜 ・魚介類 等			
	《後期》 ・肉類 ・卵類 ・乳類(卵、チーズ、クリーム) ・いも類 ・でんぷん類 ・豆類 ・油脂類 ・ゲル食品 ・藻類 ・きのこ 等			
履修上の注意事項	授業補足プリントを使用 通常授業内で確認小テストを実施			
評価方法	●筆記試験(前期・後期)—70% ●提出物(レポート等)—30%			
テキスト	調理師養成教育全書4 「調理理論と食文化概論」			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	調理理論(調理理論Ⅱ)			授業のねらい 基本的な調理操作の目的や意味を理解し、それぞれの操作に必要な器具と熱源の種類を学ぶ
担当教員	鈴木 香 <実務経験あり>	近藤 環 <実務経験あり>		
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	72時間	単位数	2単位	到達目標
開講期間	2020.6.8~2021.3.31			* 調理師養成施設指定科目
授業形態	講義			調理師免許基準に見合った知識の習得
備考				
授業の計画展開	《前期》 ・調理とおいしさ ・調理の基本操作(加熱調理操作と非加熱調理操作の違い) ・計量(測定の基礎実験、切り方の違いによる味と食感の変化) ・加熱調理操作(湿式加熱—炊飯) ・非加熱調理操作(浸漬、混合、かくはん) ・加熱調理操作(湿式加熱—ゆでる、煮る) ・総合(大量)調理とは ・加熱調理操作(乾式加熱—焼く、炒める) 等			
	《後期》 ・非加熱調理操作(磨砕、粉砕) ・加熱調理操作(乾式加熱—揚げる) ・加熱調理操作(湿式加熱—蒸す) ・非加熱調理操作(成形、圧搾、ろ過) ・非加熱調理操作(冷却、冷凍、解凍) ・加熱調理操作(誘電加熱—電子レンジ) ・加熱調理操作(誘導加熱—電磁調理器) ・新調理システム ・その他の調理法(食品のカプセル化技術実習) 等			
履修上の注意事項	授業補足プリントを使用 通常授業内で確認小テストを実施			
評価方法	●筆記試験(前期・後期)—70% ●提出物(レポート)等—30%			
テキスト	調理師養成教育全書4「調理理論と食文化概論」			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	食品と栄養の特性 I			授業のねらい 食品の成分や栄養素を知り、加工による変化を学習。また、国内生産品と輸入食品の違いも学ぶ。
担当教員	小林 陽子 <実務経験あり> 近藤 環 <実務経験あり>			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	72時間	単位数	2単位	到達目標 * 調理師養成施設指定科目 調理師免許基準に見合った知識の習得
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			
授業形態	講義			
備考				
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・植物性食品とその加工品 (穀類(米・小麦粉)、いも及びでんぷん、穀類(小麦粉の性質、グルテン・生麩の作り方)、砂糖及び甘味類) ・野菜 (野菜の種類と特徴、野菜の目利き・旬の調べ学習) ・豆類、種実類 ・きのこ、藻類 <p style="text-align: center;">等</p> <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・動物性食品とその加工品 (魚類、肉類、玉子、乳、チーズ) ・乳製品、加工実習 ・油脂類 ・嗜好飲料、香辛料、菓子 ・果物 ・食材と郷土料理の関係 <p style="text-align: center;">等</p>			
履修上の注意事項	授業補足プリントを使用			
評価方法	●筆記試験(前期・後期)—80% ●提出物(レポート等)—20%			
テキスト	調理師養成教育全書2「食品と栄養の特性」			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	調理実習(味覚研究)			授業のねらい 和食ならではの薄味を感知できる訓練を行い、食材や調味料について、それぞれの味を知り、識別する力を養う。
担当教員	志田 由彦 <実務経験あり>			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	120時間	単位数	2単位	到達目標 * 調理師養成施設指定科目 基本5味を識別できる味覚の育成 感知した味を、食材・調味料などを組み合わせて再現する
開講期間	2020.6.8~2021.3.31			
授業形態	実習			
備考				
授業の計画展開	《前期》 ・味覚の仕組み ・基本五味を知る(塩味・甘味・酸味・旨味・苦味) * 各種類の味見、食材との相性、用途について ・水と出汁(昆布、鰹節) ・味つけの再現実習(出汁、つけ地、味噌汁など) 等			
	《後期》 ・和食調味料(みりん、味噌) ・米の種類と味わい、水との相性 ・味の再現実習(和え衣) ・天然魚と養殖魚の違い ・食材の種類と味(大根、蕪、葉物、豆腐、柑橘類、山菜など) 等			
履修上の注意事項	授業内で味覚感知試験を繰り返し実施し感知能力を高める (ノンテイスターの可能性もあるため、一定基準以下の場合はレポートで対応)			
評価方法	●実技試験—70% ●提出物—30%			
テキスト	各回オリジナル資料を配付			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	調理実習(基礎調理実習)			授業のねらい ・1汁2菜の献立を通して調理基本5法を身につける (煮、焼、揚、蒸、生)
担当教員	太田浩之 菊地和久 伊藤啓悟 奥田 透 <実務経験あり> <実務経験あり> <実務経験あり> <実務経験あり>			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	240時間	単位数	8単位	到達目標 * 調理師養成施設指定科目 調理機器、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修得し、実施した献立について1人で調理ができる。
開講期間	2020.6.8~2021.3.31			
授業形態	実習			
備考	すし職人コースには一部すしに特化した献立を実施			
授業の計画展開	《前期》 前半 ・器具の名前と使い方を知る ・土鍋御飯、二番出汁 ・まかない料理を学ぶ 後半 ・煮、焼、揚の初級 ★すし ・しゃりの基本 ・巻物基礎 ----- 《後期》 前半 ・煮、焼、揚の中級 ・蒸、生の初級 後半 ・煮、焼、揚の上級 ・蒸、生の中級 ★すし ・仕込み基礎(鰯の背開き) ・巻物応用(太巻きの仕込み)			
履修上の注意事項	前期・後期 各中間・期末の実技試験を実施			
評価方法	●実技試験—40% ●平常点—40% ●提出物—20%			
テキスト	調理ポイントと手順を記載するオリジナルプリントを配付			
参考文献	調理師養成教育全書5「調理実習」			

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	総合調理実習			授業のねらい ・大量調理を時間内に終える手順を実践的に学ぶ ・衛生管理を身につける 到達目標 * 調理師養成施設指定科目 衛生管理、献立、調理、食事環境、接客等を総合的に学び、調理師の業務全体を理解する。
担当教員	長谷川 哲也 ＜実務経験あり＞	水野 陽 ＜実務経験あり＞	志田 由彦 ＜実務経験あり＞	
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	144時間	単位数	4単位	
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			
授業形態	実習			
備考				
授業の計画展開	《前期》 ・弁当、松花堂について ・献立作成、原価計算 ・大量調理について ・オペレーションマニュアルの作り方 ・弁当の献立調理と盛り付け実習(メイン、副菜、ご飯など) ・大量調理試作 等			
	《後期》 ・松花堂弁当の献立作成 ・大量調理実践(学園祭販売) ・テーマに合わせた弁当づくり(季節、客層、コストなど) * 献立作成⇒試作⇒反省⇒実践⇒反省を実施 * 最大50食分の弁当を作成・販売 ・和食 宴会料理実習 等			
履修上の注意事項	調理技術の修得や向上については、基礎調理実習と連動			
評価方法	●平常点—100%			
テキスト	調理ポイントと手順を記載するオリジナルプリントを配付			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	和食基礎実習			授業のねらい 包丁技術を中心とした和食の基礎調理技法を習得
担当教員	太田 浩之 伊藤 啓悟 <実務経験あり> <実務経験あり>			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	288時間	単位数	8単位	到達目標
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			薄刃包丁、出刃包丁を使った包丁技術と基本の調理技術の修得 ■試験実施技術 かつら剥き、六方剥き、魚の3枚卸し、出汁巻玉子
授業形態	実習			
備考				
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <p>前半</p> <ul style="list-style-type: none"> ・薄刃包丁の使い方と基本の切り方 (かつら剥き、六方剥き、千切り、人参いちょう、胡瓜笹うち、笹がき 等) ・包丁の研ぎ方 <p>後半</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出刃包丁の使い方と魚のおろし方 ・出汁巻き玉子の焼き方 <hr/> <p>《後期》</p> <p>前半</p> <ul style="list-style-type: none"> ・柳刃包丁の使い方と刺身の引き方 ・野菜の飾り切り (紅葉人参、花蓮根、菊花大根、より人参、梅人参 等) <p>後半</p> <ul style="list-style-type: none"> ・盛り付けの基礎 			
履修上の注意事項	前期・後期 各期末の実技試験を実施			
評価方法	●実技試験—100%			
テキスト	調理師養成教育全書5「調理実習」			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	食品の安全と衛生実習			授業のねらい 飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を実習を通して学習する。
担当教員	杉本 剛 <実務経験あり>			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	36時間	単位数	1単位	到達目標 * 調理師養成施設指定科目 調理師免許基準に見合った知識の習得
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			
授業形態	実習			
備考	調理師養成施設より2年間で30時間の履修規定			
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手洗い検査、ATP拭きとり検査 ・食器の洗浄度試験 ・卵、牛乳の鮮度試験 ・残留塩素測定、水の衛生について ・中心温度検査① ・食品製造現場における衛生留意点<学外研修> <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚の寄生虫観察 ・水質検査、店舗の衛生管理<学園祭準備> ・中心温度検査② ・ノロウィルス対策演習 ・殺菌実務 			
履修上の注意事項				
評価方法	●平常点—80% ●提出物(レポート等)—20%			
テキスト	調理師養成教育全書3「食品の安全と衛生」			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	学外研修			授業のねらい すし・和食店ならびに日本料理の食材に関する施設、店舗、市場、漁港等を見学し、業界事情を学習する。
担当教員	太田 浩之 ＜実務経験あり＞	菊地 和久 ＜実務経験あり＞	伊藤 啓悟 ＜実務経験あり＞	
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	20時間	単位数	1単位	到達目標 食材の生育や流通についてとその工夫について理解する。
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			
授業形態	実習			
備考	集中講義			
授業の計画展開	《前期》 ・1日学外研修旅行(千葉・富津海岸／地引網体験・海苔づくり) ・野菜収穫体験 <hr/> 《後期》 ・学外合同セミナー(料理人、業界研究)			
履修上の注意事項				
評価方法	●取組姿勢・意欲—70% ●提出物(レポート等)—30%			
テキスト				
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	サービス作法		授業のねらい 和食店に必要なサービス作法や心得、マナーなどを講義と実習を通して学び即戦力性を高める。	
担当教員	堀籠 克明 <実務経験あり>			
対象学年	2年			
必修選択の別	必修			
授業時数	36時間	単位数	2単位	到達目標 和食専門実習、すし専門実習や学校行事での食事提供時にお客様の案内から料理提供、献立説明などがスムーズに行える。 和食検定 初級レベル合格を目指す
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			
授業形態	講義			
備考	サービス実務は和食専門実習・すし専門実習と連動			
授業の計画展開	<ul style="list-style-type: none"> ・外食産業と和食 ・日本料理の定義とコース、献立 ・和食の食事作法と各国料理のテーブルマナー ・飲料の基礎知識とサービス ・サービスの基礎 ・会席料理のサービス ・和室サービス ・懐石と正午の茶事 ・和食店運営の基礎知識と総括 <p style="text-align: center;">等</p>			
履修上の注意事項	演習を交えて学習			
評価方法	●実技試験—70% ●授業態度—30%			
テキスト	オリジナル資料を配付			
参考文献	和食検定 入門 プラザ出版			

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	食生活と健康			授業のねらい
担当教員	東口みづか ＜実務経験あり＞	稲葉耕二 ＜実務経験あり＞	青木 博 ＜実務経験あり＞	健康とは何かを学び、充実した食生活を送るための対応や調理師としての健康に対する役割などを理解する。 さらに、調理業界に関わる法律知識を身につける。
対象学年	2年			
必修選択の別	必修			
授業時数	144時間	単位数	4単位	
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			到達目標
授業形態	講義			* 調理師養成施設指定科目
備考				調理師免許基準に見合った知識の習得
授業の計画展開	《前期》 ・調理師と健康 （平均寿命と健康／健康寿命／食と健康／健康増進の食事／食の安全／食育／食品自給率） ・調理師法 （調理師免許／就業届／技術審査） ・健康づくり対策 （健康増進法／国民健康・栄養調査／受動喫煙の防止／健康日本21／健康教育／食品表示法／栄養表示／心の健康） ・食生活と疾病 （生活習慣病／予防） 等			
	《後期》 ・調理師と食育 （食育基本法／食育白書／食育における調理師の役割） ・労働と健康 （労働災害／調理師の職場環境） ・環境と健康 （大気／水／空気汚染／住居廃棄物／放射線／公害／水質汚染／騒音、振動、悪臭） ・環境汚染と対策 （環境ホルモン／地球温暖化／酸性雨・オゾン層の破壊） ・調理師技術考査対策 等			
履修上の注意事項	授業補足プリントを使用 通常授業内で確認小テストを実施			
評価方法	●筆記試験(前期・後期)—70% ●小テスト—20% ●提出物—10%			
テキスト	調理師養成教育全書1「食生活と健康」			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	食品と栄養の特性Ⅱ			授業のねらい
担当教員	小林 陽子 ＜実務経験あり＞	阿部 美佳 ＜実務経験あり＞	近藤 環 ＜実務経験あり＞	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともにエネルギーや栄養素の体内と健康の関わりを理解する。
対象学年	2年			
必修選択の別	必修			
授業時数	108時間	単位数	3単位	
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			到達目標
授業形態	講義			* 調理師養成施設指定科目
備考	前期週1限、後期週2限実施			調理師免許基準に見合った知識の習得
授業の計画展開	《前期》 ・食品の加工 ・食品の貯蔵 ・食品の国内生産と輸入 ・食品流通 ・栄養成分表示の見方、活用法 ・栄養と健康とは ・食習慣アンケート、日本の栄養摂取状況 等			
	《後期》 ・郷土料理とは ・炭水化物 ・脂質 ・タンパク質 ・その他成分 ・ビタミン ・ミネラル ・栄養素が不足するとどうなるか ・病気予防につながる食事とは ・献立作成 等			・食品の摂取 ・栄養素の消化・吸収・代謝 ・エネルギー代謝 ・日本人の食事摂取基準 ・食品の選択
履修上の注意事項	授業補足プリントを使用 通常授業内で確認小テストを実施			
評価方法	●筆記試験(前期・後期)—80% ●小テスト、提出物(レポート等)—20%			
テキスト	調理師養成教育全書1「食品と栄養の特性」			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	食文化論		授業のねらい
担当教員	志田 由彦 ＜実務経験あり＞		食文化の成り立ち、日本と世界の食文化およびその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う
対象学年	2年		
必修選択の別	必修		
授業時数	72時間	単位数	
開講期間	2020.6.8～2021.3.31		到達目標
授業形態	実習		* 調理師養成施設指定科目
備考			和食献立を海外の食材を使って再現するなど、異なる環境でも文化的背景や献立の意図をくみ取って料理を再構築する発想力を身につける。文化や宗教による禁忌食材を学び、それに対応できる調理を組み立てることができる。
授業の計画展開	《前期》 ・和食と世界の食文化 * 世界の代表料理の調理 * 和食と呼応する世界の料理(刺身:カルパッチョ、コートレット:豚カツなど) ・世界の米料理 ・和菓子と洋菓子 ・和食を海外向けにアレンジ 等		
	《後期》 ・海外食材を和食に応用した調理 (オマール海老の調理、洋風ちらし寿司など) ・世界の調理技術と器具(真空低温調理、分子ガストロノミー、アルギン酸ナトリウムなど) ・世界の調味料と薬味 ・中東食文化(ハラールへの対応など) ・世界の食習慣(ビーガン、グルテンフリー、大豆ミート料理など) ・漬物の種類と郷土料理 ・日本の洋食 等		
履修上の注意事項			
評価方法	●筆記試験—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 和食研究科

科目名	食品の安全と衛生Ⅱ			授業のねらい 飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。
担当教員	杉本 剛 <実務経験あり>			
対象学年	2年			
必修選択の別	必修			
授業時数	72時間	単位数	2単位	到達目標
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			* 調理師養成施設指定科目
授業形態	講義			調理師免許基準に見合った知識の習得
備考				
授業の計画展開	《前期》 ・寄生虫による食中毒(魚介類から感染する寄生虫/食肉から感染する寄生虫/野菜、飲料水から感染する寄生虫) ・経口感染症 ・食物アレルギー ・その他健康危害(BSE、鳥インフルエンザ、農薬および動物用医薬品等の残留) ・食品安全対策 等			
	《後期》 ・食品衛生法 ・食費何千基本法、食品安全行政 ・食品安全情報の共有 ・食品表示法 ・食品営業施設、設備の安全対策 営業施設・設備の衛生管理 ・調理従事者の健康管理 ・調理作業時における安全対策 ・自主衛生管理HACCP ・食品事故対応 危機管理 ・実際に起こった食中毒の例 等			
履修上の注意事項	授業補足プリントを使用 通常授業内で確認小テストを実施			
評価方法	●筆記試験(前期・後期)—80% ●小テスト—20%			
テキスト	調理師養成教育全書3「食品の安全と衛生」			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	和食専門実習			授業のねらい 旬の食材を使い季節感を意識した懐石料理を身につける。
担当教員	長谷川 哲也 ＜実務経験あり＞	水野 陽 ＜実務経験あり＞		
対象学年	2年			
必修選択の別	必修			
授業時数	432時間	単位数	12単位	到達目標
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			和食の特徴であるカウンターを挟んだ食事提供についての留意点を学び実践できる。 鱧、すっぽん、ふぐなどの高級食材についての扱い方を学ぶ
授業形態	実習			
備考	和食料理人コースの学生の必修科目			
授業の計画展開	《前期》 ・1年次の復習 ・懐石料理の流れと基本 ・四季の食材を使った懐石料理 （卯月、皐月懐石、水無月懐石、文月懐石、長月懐石、神無月懐石） ・お椀練習 ・焼き物練習 ・お造り練習 ・八寸盛り(春、夏) 等			
	《後期》 ・四季の食材を使った懐石料理 （霜月懐石、師走懐石、睦月懐石、如月懐石） ・お椀練習 ・お造り練習 ・おせち料理実習 ・卒業賞味会 等			
履修上の注意事項				
評価方法	●筆記試験—30% ●実技試験—50% ●提出物—20%			
テキスト	調理ポイントと手順、実習後の考察を記録するオリジナルプリントを配付			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	すし専門実習			授業のねらい ・旬のネタの仕込みと握り方の習得 ・実践的なカウンターでの接客を身につける
担当教員	菊地 和久 <実務経験あり>			
対象学年	2年			
必修選択の別	必修			
授業時数	144時間	単位数	4単位	到達目標
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			すしの特徴であるカウンターを挟んだ食事提供についての留意点を学び実践できる。 いつでも一定の精度とスピードですしを調理し、提供できる
授業形態	実習			
備考	すし職人コースの学生の必修科目			
授業の計画展開	《前期》 ・ガリ、干瓢、海苔、醤油について ・舍利づくり ・厚焼き玉子 ・煮蛤、ほたる烏賊、サヨリ、墨烏賊の仕込み ・伊佐木、平貝、初鰹、青柳の仕込み ・あいなめ、穴子、初鰹の仕込み ・バツテラ寿司 ・鮎、稚鮎、殻付鳥貝、鱈の仕込み ・縞鰻、螺の仕込み ・盛り込みすし実習			・真鯛、螺、殻付雲丹の仕込み ・ホッキ貝、鯖、真イカの仕込み ・太刀魚、新子、殻付帆立の仕込み 等
	《後期》 ・戻り鰹、さんま、車海老、金目鯛の仕込み ・かさご、殻付赤貝、白いかの仕込み ・平目、殻付帆立、あわびの仕込み ・かんぱち、水蛸、墨烏賊の仕込み ・薄焼き玉子 ・ほうぼう、きんきの仕込み ・寒ブリ、槍烏賊の仕込み ・黒そい、槍いかの仕込み ・太巻き実習			等
履修上の注意事項				
評価方法	●実技試験—80% ●提出物—20%			
テキスト	調理ポイントと手順、実習後の考察を記録するオリジナルプリントを配付			
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	和食文化実習			授業のねらい 和包丁、和食器(陶磁器、漆)、日本酒、日本茶、蕎麦、発酵食品など 日本食文化に置いて重要となるテーマの実習を通し、その知識と技術を 修得する。 到達目標 日本食に関連のあるさまざまな文化を学び、和食の裾野の広がりを実感する とともに、料理人として必要な事柄を身につける。
担当教員	渡辺 勝	志田 由彦	近藤 環	
対象学年	2年			
単位区分	必修			
授業時数	120時間	単位数	4単位	
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			
授業形態	実習			
備考	各回、専門講師を外部より招聘			
授業の計画展開	《前期》 ・和包丁の文化、種類、手入れ ・昆布の種類と活用法 ・和菓子の種類と調理 ・米マイスターによる米の種類と扱い方 ・精進料理の成り立ち、代表献立 ・うどん ・発酵食品学 ・抹茶の立て方と作法 ・日本茶 ・鰹節の種類と調理 等 《後期》 ・天ぶら実習 ・豆腐料理実習 ・魚マイスターによる魚の目利きと扱い方 ・蕎麦の種類、蕎麦打ち ・和食器の種類と製法 ・江戸東京野菜について ・郷土料理研究 ・恵方巻き実習 ・御雑煮実習 等			
履修上の注意事項				
評価方法	●実技試験ー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 和食研究科

科目名	学外研修			授業のねらい すし・和食店ならびに日本料理の食材に関する施設、店舗、市場、漁港等を見学し、業界事情を学習する。
担当教員	長谷川 哲也 ＜実務経験あり＞	水野 陽 ＜実務経験あり＞	菊地 和久 ＜実務経験あり＞	
対象学年	2年			
必修選択の別	必修			
授業時数	20時間	単位数	1単位	到達目標 和食料理人とその他の関連業界とのつながりを知る。
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			
授業形態	実習			
備考	集中講義			
授業の計画展開	《前期》 ・豊洲市場見学 ・料理店 食事体験(料理人実務の見学/食事作法) ・合羽橋道具街 見学 <hr/> 《後期》 ・学外合同セミナー(料理人、業界研究) ・1日学外研修旅行(山梨県/ほうとう作り・ワイナリー見学)			
履修上の注意事項				
評価方法	●取組姿勢・意欲—70% ●提出物(レポート等)—30%			
テキスト				
参考文献				

授業シラバス

コース名 和食研究科

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	3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	2020.6.8～2021.3.31			
授業形態	実習			
備考				
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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/鰻) ・魚介の扱いと調理⑥(甘鯛) <p>等</p> <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) <p>等</p>			
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 和食研究科

科目名	カウンター実習			授業のねらい ・カウンターを使い、実際の接客作法や料理店の設えなどを習得する
担当教員	長谷川 哲也 ＜実務経験あり＞	菊地 和久 ＜実務経験あり＞		
対象学年	3年			
必修選択の別	必修			
授業時数	288時間	単位数	8単位	到達目標 カウンターの設えについての知識や技術、ならびに接客技法が習得できるようになる。
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			
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》 ・すしカウンターの接客サービス ・和食懐石料理の接客サービス ・店舗設え研究(扁額・書画) ・店舗設え研究(盛り花・切り花) ・店舗設え研究(器とカウンター) ・店舗設え研究(温度・照明) ・店舗設え研究(香り・調香) 等 ----- 《後期》 ・実店舗運営シミュレーション(華道) ・実店舗運営シミュレーション(書道、献立揮毫) ・実店舗運営シミュレーション(サービス作法技術) 等			
履修上の注意事項				
評価方法	●実技—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 和食研究科

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"> ・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 ・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 	
対象学年	3年			
必修選択の別	必修			
授業時数	144時間	単位数	4単位	到達目標
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			和食の基本である米と、季節ごとの食材について、食材の組み合わせや調味で新たな献立を提案する。
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	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>等</p>			<ul style="list-style-type: none"> ・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
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 和食研究科

科目名	料理店実習			授業のねらい 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
担当教員	長谷川 哲也 <実務経験あり>			
対象学年	3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 実店舗を想定した店舗の企画から運営を実施する
開講期間	2020.6.8～2021.3.31			
授業形態	実習			
備考	料理店研修など学外授業あり			
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理店企業研修 (各1週間、2店舗) ・料理店訪問(食事体験) ・研修、訪問報告会 ・店舗運営企画 <p style="text-align: center;">等</p> <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) <p style="text-align: center;">等</p>			
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				