

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			授業のねらい 食品の成分や特長とともに、エネルギーや栄養素の体内と健康のかかわりを理解する。
担当教員	吉田 千穂 河内 瑠璃			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	108時数	単位数	3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	2022.4.1~2023.3			
授業形態	講義			
備考	実務経験有=吉田千穂(管理栄養士/病院での栄養指導) 河内 瑠璃(管理栄養士/病院、小学校での栄養指導)			
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <p>[食品と栄養の特性 I-1]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・植物性食品とその加工品 (穀類、いも及びでんぷん、砂糖及び甘味類・野菜類)</li> <li>・食に関する法律について</li> </ul> <p>[食品と栄養の特性 I-2]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の摂取</li> <li>・栄養素の消化・吸収・代謝</li> <li>・栄養価計算</li> </ul> <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・植物性食品とその加工品 (キノコ類・藻類・種実類・果実類)</li> <li>・動物性食品とその加工品 (魚介類、肉類、卵、乳・乳製品)</li> <li>・油脂類</li> <li>・嗜好飲料、香辛料、菓子類</li> <li>・保健機能食品</li> </ul>			
履修上の注意事項	授業補足プリントを使用。実習科目と連動し、具体性と実践力を身につけることを意識する。			
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2「食品と栄養の特性」			
参考文献	LIFEおとなガイド家庭科(教育図書)			

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			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	吉田 千穂			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	72時数	単位数	2単位	到達目標
開講期間	2022.4.1～2023.3			* 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	実務経験有＝吉田千穂(管理栄養士/飲食店衛生管理責任者)			
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 ・HACCP、大量調理マニュアル ・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/腸管出血性大腸菌/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》 ・ウイルス性食中毒(ノロウイルス、その他のウイルス) ・自然毒食中毒(動物性/植物性) ・化学性食中毒 ・寄生虫 ・食品添加物 ・食品と放射性物質 ・食品と重金属 ・器具、容器包装の衛生 等			
履修上の注意事項	授業補足プリントを使用。実習科目と連動し、具体性と実践力を身につけることを意識する。			
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3「食品の安全と衛生」			
参考文献	食品取扱者・調理従事者必携 衛生管理ガイドブック・食中毒予防早見表			

授業シラバス

コース名 和食研究科

科目名	調理理論			授業のねらい 調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面等から科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。
担当教員	巴 佳子      鈴木 香			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	144時数	単位数	4単位	到達目標
開講期間	2022.4.1～2023.3			* 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	実務経験有＝巴佳子(管理栄養士/病院での栄養指導) 鈴木香(管理栄養士/料理監修、料理教室開催、栄養指導)			
授業の計画展開	《前期》 (調理理論Ⅰ) ・おいしさの構成 ・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			(調理理論Ⅱ) ・調理の基本操作(加熱調理操作と非加熱調理操作の違い) ・加熱調理操作(湿式加熱—炊飯) ・非加熱調理操作 (計量、洗浄、浸漬、切碎、混合・かくはん) (磨砕、粉碎—器具の違いによる食材の変化) (成形、圧搾、ろ過) (冷却、冷凍、解凍) ・大量調理とは
	《後期》 (調理理論Ⅰ) ・肉類 ・卵類 ・乳・乳製品 ・ゲル状食品 ・いもおよびでんぷん類 ・豆類 ・油脂類 ・きのこ類 ・藻類			(調理理論Ⅱ) ・熱源の種類と熱伝導 ・鍋の種類と特徴 ・誘電加熱、誘導加熱(電子レンジの加熱実験) ・加熱調理操作 (湿式加熱—ゆでる、煮る、蒸す) (乾式加熱—焼く、炒める、揚げる) ・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)
履修上の注意事項	授業補足プリントを使用。実習科目と連動し、具体性と実践力を身につけることを意識する。			
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	味覚研究			授業のねらい  料理人に必要な五味(甘味・塩味・酸味・苦味・旨味)の味覚の官能を鍛えるとともに、和食に使われる様々な調味料や食材などの特徴と違いなどを学ぶ。
担当教員	志田 由彦			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	72時数	単位数	2単位	到達目標  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	2022.4.1～2023.3			
授業形態	講義	演習		
備考	実務経験有＝志田 由彦(専門調理師/飲食店にて料理長)			
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・味覚の仕組み</li> <li>・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</li> <li>・和食調味料(酢)</li> <li>・水と出汁(昆布、鰹節)</li> <li>・味つけの再現実習(出汁、つけ地、味噌汁など)</li> <li>・調理法による味の変化(串焼き・フライパン・オープン・グリル)</li> <li>・液体の濃度と味の変化(片栗粉・小麦粉・ゼラチン・寒天・アガー) 等</li> </ul> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和食調味料(みりん、味噌)</li> <li>・米の種類と味わい、水との相性</li> <li>・和菓子と日本の果物の味覚</li> <li>・和食の素材の種類と味(大根、蕪、葉物、漬物、薬味、種実類など)</li> <li>・いかの切り方による味の違い、柑橘類の研究 等</li> </ul>			
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	●筆記および実技試験—90% ●提出物—10%			
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	和食作法			授業のねらい  和食店に必要なサービスの作法や心得、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			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	36時数	単位数	1単位	到達目標  学校行事での食事提供時、お客様の案内や料理提供、献立説明などがスムーズに行えること。 一般財団法人日本ホテル教育センター主催、和食検定初級取得レベルを目指す。
開講期間	2022.9.12～2023.3(後期)			
授業形態	講義	演習		
備考	実務経験有＝堀籠 克明(ホテル、旅館での総支配人)			
授業の計画展開	《前期》 ・サービスに必要な飲料の知識(日本酒・ワイン・シャンパーニュ・ノンアルコール飲料等) ・サービスの基本 ・食べる側の基礎知識 ・料理サービスの基本 ・4つのカイセキと配膳の違い ・和室の種類とサービスの違い、和室サービスと所作 ・顧客のシチュエーションと席次 ・カウンターサービス演習 ・開業のための、基礎知識 ・コンセプトと立地 ・売上計画とPLの解説  等			
履修上の注意事項	知識の修得とあわせて演習を取り入れ実践的に学習			
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	各回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	調理技術基礎			授業のねらい 和食全般に必要な包丁技術、魚の下処理、焼き物・揚げ物・煮物などの基礎技術を修得する
担当教員	伊藤啓悟 菊地和久			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	252時数	単位数	7単位	到達目標
開講期間	2022.4.1～2023.3			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
授業形態	実習			■試験実施技術
備考	実務経験有＝伊藤啓悟(専門調理師/和食料理人) 菊地和久(専門調理師/すし職人)			かつら剥き、六方剥き、魚の三枚卸し、出汁巻玉子
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <p>前半</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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)</li> <li>・包丁の研ぎ方</li> </ul> <p>後半</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出刃包丁の使い方と魚のおろし方</li> <li>・出汁巻き玉子の焼き方</li> </ul> <hr/> <p>《後期》</p> <p>前半</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・柳刃包丁の使い方と刺身の引き方</li> <li>・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)</li> </ul> <p>後半</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・盛り付けの基礎</li> </ul>			
履修上の注意事項	包丁や各調理器具の使い方を理解し、安全に配慮して段階的に行う。基礎技術は反復練習によって精度を高めることを目指す。			
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	すし調理基礎			授業のねらい  すし調理の基礎となる羽釜での舍利炊き、すし酢による舍利切りをはじめ、巻き物、稲荷寿司、ちらし寿司などの基本調理を修得する
担当教員	菊地和久			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	144時数	単位数	4単位	到達目標  すし舍利(米飯)の調理、巻き寿司・稲荷寿司・ちらし寿司の調理技術修得。 すし調理の基礎知識と調理器具使用法の修得。
開講期間	2022.4.1～2023.3			
授業形態	実習			
備考	実務経験有＝菊地和久(専門調理師/すし職人)			
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・羽釜の扱い方と羽釜炊飯</li> <li>・舍利切りについて</li> <li>・細巻き寿司(干瓢巻き・河童巻き・沢庵巻き・玉子巻き)調理</li> <li>・稲荷寿司調理</li> <li>・笹切りと飾り寿司</li> </ul> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・厚焼き玉子調理</li> <li>・そぎ切り技術</li> <li>・ちらし寿司、ばらちらし寿司調理</li> <li>・バッテラ、棒寿司調理</li> <li>・太巻き寿司調理</li> <li>・まとめ</li> </ul>			
履修上の注意事項	衛生、安全面に配慮して調理を行う。基礎技術は反復練習によって精度を高めることを目指す。			
評価方法	●実技試験—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	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	和食調理基礎			授業のねらい  和食調理の基礎となる土鍋炊飯や出汁引きの基礎技術をはじめ、基本的な一汁三菜和食調理を修得する
担当教員	太田 浩之 伊藤啓悟			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	144時数	単位数	4単位	到達目標  土鍋による炊飯、二番出汁による味噌汁調理を完全に修得する。 基本五法(焼・煮・蒸・揚・切)による副菜調理を含め、一汁一菜～一汁三菜の調理法を修得する。
開講期間	2022.4.1～2023.3			
授業形態	実習			
備考	実務経験有＝太田 浩之(和食料理人) 伊藤啓悟(専門調理師/和食料理人)			
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・土鍋による炊飯(毎回継続)</li> <li>・二番出汁を引く(毎回継続)</li> <li>・副菜調理【焼き物】 豚肉の生姜焼き メカジキ照り焼き 鶏の照り焼き 鯛の蒲焼き 鶏の塩焼き 魚串打ち</li> <li>・副菜調理【煮物】 肉じゃが 肉豆腐 筑前煮</li> <li>・副菜調理【揚げ物】 鱈のフライ 鶏の竜田揚げ 天ぷら</li> <li>・鯛の姿造り</li> <li>・技術習得確認試験</li> </ul> <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・土鍋による炊飯(毎回継続)</li> <li>・二番出汁を引く(毎回継続)</li> <li>・副菜調理【焼き物】 鯖実山椒焼き 鯖味噌幽庵焼き 鮭と椎茸の挟み焼き</li> <li>・副菜調理【煮物】 鯖煮つけ 鯖の味噌煮 鯛燕煮 飛龍頭 黄金鰯煮つけ</li> <li>・副菜調理【揚げ物】 味噌カツ丼 蕨揚げ 変わり揚げ各種 天ぷら</li> <li>・副菜調理【蒸し物】 茶碗蒸し 鯛のちり蒸し</li> <li>・大根尽くし料理</li> <li>・技術習得確認試験</li> </ul>			
履修上の注意事項	衛生、安全面に配慮して調理を行う。グループ調理に欠かせない協調性も意識する。			
評価方法	●筆記試験—80% ●提出物(レポート等)—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	和食文化基礎			授業のねらい 和食の歴史や定義などの和食文化の基本を学び、併せて和食文化の広がりや海外での和食の普及、世界の食文化と和食の対比を一部実習を通して学ぶ。
担当教員	太田 浩之			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	144時数	単位数	4単位	到達目標 和食文化の成立背景と進化の経緯を理解する。 リサーチや討論を通して、新しい和食の在り方を考察する。
開講期間	2022.4.1～2023.3			
授業形態	実習			
備考	実務経験有＝太田 浩之(和食料理人)			
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・【講義】和食業界の多様性、和食文化の歴史的考察、和食と季節感、和食の地域性</li> <li>・「食べ方による和食化」</li> <li>・「和食とスパイス」</li> <li>・「出汁の進化」</li> </ul> <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食材による和食化」</li> <li>・「和食と洋食の境界線」</li> <li>・「和食文化の集約(弁当調理)」</li> <li>・「駅弁の進化」</li> </ul>			
履修上の注意事項	学生の「リサーチ」「討論」を中心に授業を展開する。テーマにより特別講師を招聘する。			
評価方法	●提出物(レポート等)―100% ※別途提出済内容に変更			
テキスト	必要に応じて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			
対象学年	1年			
必修選択の別	必修			
授業時数	36時数	単位数	1単位	到達目標 * 調理師養成施設指定科目(調理師養成施設より2年間で30時間の履修規定) 調理師免許基準に見合った知識の習得
開講期間	2022.4.1~2023.3			
授業形態	実習			
備考	実務経験有=杉本 剛(保健所にて飲食店の衛生指導経験)			
授業の計画展開	《前期》 ・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 ・お弁当、テイクアウト商品製造における留意点			
	《後期》 ・魚の寄生虫観察 ・水質検査、店舗の衛生管理 ・中心温度検査② ・ノロウイルス対策演習 ・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	食品取扱者・調理従事者必携 衛生管理ガイドブック・食中毒予防早見表			

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			
対象学年	2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  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	2022.4.1～2022.9.31(前期)			
授業形態	講義	演習		
備考	実務経験有＝堀籠 克明(ホテル、旅館での総支配人を経験)			
授業の計画展開	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲料の基礎知識とサービス (アルコール飲料/ソフトドリンク/ビール/日本酒/ワイン/蒸留酒/リキュール等)</li> <li>・サービスの基礎</li> <li>・和食の食事作法と各国料理のテーブルマナー</li> <li>・料理提供の基本 (カウンター/テーブル席/個室)</li> <li>・4つのカイセキと配膳の違い</li> <li>・和室の種類とサービス、所作</li> <li>・顧客のシチュエーションと席次</li> <li>・開業のための基礎知識</li> <li>・コンセプト、立地</li> <li>・商品計画と価格</li> </ul> <p style="text-align: center;">等</p>			
履修上の注意事項	知識の修得とあわせて演習を取り入れ実践的に学習			
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	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	稲葉耕二 青木 博			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	2022.4.1～2023.3			到達目標
授業形態	講義			* 調理師養成施設指定科目
備考	実務経験有＝稲葉耕二(保健所にて飲食店の衛生指導経験) 青木 博(管理栄養士として栄養指導)			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》 ・食生活と疾病 ・生活習慣病 ・労働と健康 ・調理師の職場環境 ・調理師の作業環境 ・環境と健康 ・地球規模の環境、地球温暖化、化学物質			・健康の定義 ・我が国の健康水準 ・食生活が健康に果たす役割 ・ライフステージと栄養 (乳幼児期／学童期から思春期／認識から授乳期／更年期から高齢期) ・健康的な食生活習慣作り ・調理師の役割 ・嚥下障害食 ・健康日本21 ・食の安全、安心
	《後期》 ・環境条件 (大気、水、住居、建築物、廃棄物、放射線とは) ・環境汚染とその対策 ・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 水質汚染／騒音、振動、悪臭) ・環境問題とその取り組み (環境ホルモン／地球温暖化／酸性雨・オゾン層の破壊) ・食品に含まれる放射性物質 ・循環型社会の形成			・一次予防(タバコと喫煙、アルコール、運動) ・二次予防(健康診断、がん検診) ・三次予防(機能回復、リハビリテーション) ・健康増進法 ・国民健康、栄養調査 ・休養、睡眠の重要性 ・保健機能食品 ・食品表示基準 ・ストレスと対処法 ・食育
履修上の注意事項	授業補足プリントを使用。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% ●レポート、提出物等—30%			
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			授業のねらい 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。
担当教員	近藤 環			
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	到達目標
開講期間	2022.4.1～2023.3			* 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	実務経験有＝近藤 環(管理栄養士/調理現場での栄養管理、指導)			
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 ・食品の流通 ・加工食品の流通 ・栄養素の機能と健康 等			
	《後期》 ・炭水化物 ・脂質 ・タンパク質 ・ビタミン ・ミネラル ・その他成分と機能 ・生理的欲求、心理的欲求、健康管理 ・消化の仕組み ・消化酵素 ・各消化器官での働き ・小腸での吸収 ・栄養素の代謝 ・エネルギー(基礎代謝、活動量) ・食事摂取基準 ・食品の選択(食品分類法、食事バランスガイド) ・糖尿病、その他消化器官の食事療法 等			
履修上の注意事項	授業補足プリントを使用。実習科目と連動し、具体性と実践力を身につけることを意識する。			
評価方法	●筆記試験(前期・後期)—60% ●小テスト、提出物(レポート等)—40%			
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	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		
開講期間	2022.4.1～2023.3		到達目標
授業形態	講義	演習	* 調理師養成施設指定科目
備考	実務経験有=志田 由彦(専門調理師/飲食店料理長経験)		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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和食と洋食の出汁とソースの比較</li> <li>・鶏のおろし方と出汁とソース</li> <li>・和菓子と洋菓子の比較</li> <li>・和食とイタリアン 調理技法の比較</li> <li>・和食とスペイン料理の比較</li> <li>・和食とフレンチの比較と融合の可能性</li> <li>・日本の洋食について</li> <li>・デザートと和のデザート</li> <li>・和食とイタリアンの比較と融合の可能性</li> <li>・牛肉をテーマに和食と肉類の可能性</li> <li>・子羊のおろし方とロースト技法</li> <li>・生地の技法と料理(発酵生地と卵麺パスタ生地)</li> <li>・スパイス</li> <li>・ヴィーガン料理</li> </ul> <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、実技試験—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			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修得するとともに、食品衛生に関する法規および対策の目的や内容を理解する。
担当教員	杉本 剛			
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	2022.4.1～2023.3			* 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	実務経験有=杉本 剛(保健所にて飲食店の衛生指導経験)			
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 ・食品安全基本法、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、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	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 伊藤 啓悟			
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 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
開講期間	2022.4.1～2023.3			
授業形態	実習			
備考	実務経験有＝長谷川哲也(専門調理師。和食料理人の実務経験)伊藤啓悟(専門調理師。和食料理人の実務経験)			
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・郷土寿司</li> <li>・懐石料理の流れ、器について</li> <li>・鯉料理</li> <li>・季節の懐石料理 (卯月、皐月懐石、水無月懐石、文月懐石、長月懐石、神無月懐石)</li> <li>・七夕料理</li> <li>・鱧料理</li> <li>・鮎の塩焼き</li> <li>・冷しゃぶ</li> <li>・ゼリー寄せ</li> </ul> <p style="text-align: right;">等</p> <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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)</li> <li>・献立の立て方</li> <li>・蓮根餅のお椀</li> <li>・平目薄造り</li> <li>・おせち料理</li> <li>・すっぽん料理</li> <li>・祝い姿鯛</li> <li>・卒業賞味会</li> </ul> <p style="text-align: right;">等</p>			
履修上の注意事項				
評価方法	●筆記試験—50% ●実技試験—30% ●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
担当教員	菊地 和久			<ul style="list-style-type: none"> <li>旬のネタの仕込みと握り方の習得</li> <li>実践的なカウンターでの接客を身につける</li> </ul>
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	2022.4.1～2023.3			到達目標
授業形態	実習			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。
備考	実務経験有＝菊地 和久(専門調理師/すし職人)			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
授業の計画展開	《前期》 ・1年次復習(握り、巻物、太巻き、稲荷) ・鰻、平貝、小肌 ・鰻、平貝、北寄貝 ・鰻、縞鰻、するめいか ・鰻、あかいか、殻付き帆立			<ul style="list-style-type: none"> <li>折詰販売会①(稲荷、干瓢巻き、かつぱ巻き)</li> <li>折詰販売会②(握り10貫、巻物)</li> </ul>
	《後期》 ・真いか、赤貝、新子 ・しめ鯖、小肌、平貝 ・河豚 ・鰻			<ul style="list-style-type: none"> <li>折詰販売会③(握り10貫、巻物)</li> <li>折詰販売会④(握り10貫、巻物)</li> <li>すし店研究(特別講師招聘)</li> </ul> <p style="text-align: center;">等</p>
履修上の注意事項				
評価方法	●実技・筆記試験—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・漆器)、日本酒、日本茶、蕎麦打ち、発酵食品学など、日本食文化において重要となるテーマの実習を通し、その知識と技術を習得する。
担当教員	太田 浩之			
対象学年	2年			
単位区分	必修			
授業時数	144時間	単位数	4単位	到達目標  伝統的な和食文化調理の知識と調理法が理解できる  日本各地の代表的な郷土料理を知り、実際に調理できる
開講期間	2022.4.1~2023.3			
授業形態	実習			
備考	実務経験有=太田 浩之(和食料理人)			
授業の計画展開	《前期》 ・精進料理 ・そば ・郷土料理(九州) ・発酵料理 ・天ぷら ・包丁 ・郷土料理(沖縄) ・郷土料理(関東) ・醤油 ・郷土料理(近畿地方)			
	・味噌 ・郷土料理(北海道) ・昆布 ・郷土料理(東北) 等			
履修上の注意事項	《後期》 ・鯉節 ・郷土料理(四国) ・米 ・郷土料理(北陸) ・抹茶 ・うどん ・郷土料理(東海) ・和菓子 ・豆腐料理 ・日本酒			
	等			
評価方法	●実技試験—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	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 伊藤啓悟			
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	2022.4.1～2023.3.31			
授業形態	実習			
備考	実務経験有＝長谷川哲也(専門調理師。和食料理人の実務経験)伊藤啓悟(専門調理師。和食料理人の実務経験)			
授業の計画展開	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1日学外研修旅行&lt;田植え体験／酒蔵見学／川越散策(歴史と文化に触れる)&gt;</li> <li>・学外合同セミナー(料理人、業界研究)</li> </ul>			
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 炭火焼や高級食材等、日本料理において高度な調理技法が求められる調理法・食材の扱いを学ぶ。
担当教員	太田 浩之			
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 テーマ食材について、その特性と活用法を学び調理できるようになる
開講期間	2022.4.1～2023.3			
授業形態	実習			
備考	実務経験有＝太田 浩之(和食料理人)			
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鱸の洗い、盛りつけ</li> <li>・鰻のおろし方、骨切り、串うち、盛りつけ</li> <li>・鰻湯引き、氷鉢、お椀(すり流し)</li> <li>・蕎麦</li> <li>・葱油、粽</li> <li>・鰻の裂き方、串うち、炭火焼き、揚げ物</li> <li>・鮎魚女焼き霜</li> <li>・鮎炭火焼、蓼酢</li> <li>・真名鰹 味噌漬け</li> <li>・鯨の炊き方</li> <li>・すっぽん 捌き方、戻し方、スープの清ませ方</li> </ul> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・渡り蟹 さばき</li> <li>・秋の食材(栗、松茸、秋刀魚、里芋)</li> <li>・肉料理(たたき、牛タン、アキレス)</li> <li>・伊勢海老</li> <li>・河豚のさばき方、毒の処理、てっさ</li> <li>・矢柄のおろしかた</li> <li>・昆布め、煎り酒、菊花釜のつくり方</li> <li>・堀川牛蒡、煎りなます</li> <li>・あん肝 奉書焼</li> </ul>			
履修上の注意事項				
評価方法	●実技・筆記試験—50% ●提出物—50%			
テキスト	必要に応じて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
担当教員	菊地 和久			2年次に引続き、和食料理人・すし職人に必要な知識と調理技術を体系的に習得する。特に季節と素材の関係、ならびに素材の下処理方法を時間をかけて実習し、カウンターを用いてすし・懐石の提供ならびに接客作法などの即戦力を養成する。
対象学年	3年			
必修選択の別	必修			
授業時数	288時数	単位数	8単位	
開講期間	2022.4.1～2023.3			到達目標
授業形態	実習			指定された献立について、仕込みから調理・提供まで時間内で段取りよく執り行うことができる。
備考	実務経験有＝菊地 和久(専門調理師/すし職人)			カウンターを使用した料理提供の実践力を身につける。
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・春から初夏の献立① 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・春から初夏の献立② 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・春から初夏の献立③ 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・春から初夏の献立④ 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・春から初夏の献立⑤ 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・夏から初秋の献立① 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・夏から初秋の献立② 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・夏から初秋の献立③ 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・夏から初秋の献立④ 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> </ul> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・秋から初冬の献立① 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・秋から初冬の献立② 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・秋から初冬の献立③ 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・秋から初冬の献立④ 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・秋から初冬の献立⑤ 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・外部講師特別講演</li> <li>・冬の献立① 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・冬の献立② 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> <li>・冬の献立③ 仕込み・試作・調理・提供・試食</li> </ul>			
履修上の注意事項				
評価方法	●実技・筆記試験—50% ●提出物—50%			
テキスト	必要に応じて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 料理食材に焦点を当て、その育成方法や選別法、食材の旬や特性を生かした調理法について学ぶ。
担当教員	伊藤 啓悟			
対象学年	3年			
必修選択の別	必修			
授業時数	144時数	単位数	4単位	到達目標
開講期間	2022.4.1～2023.3			テーマ食材について、その特性や食材としての活用法を学び調理に活かせるようになる 自ら研究テーマを設定し、調理試作を発表できる
授業形態	実習			
備考	実務経験有＝伊藤 啓悟(専門調理師/和食料理人)			
授業の計画展開	《前期》 ・食材研究 「みかん鯛」 ・食材研究 「野菜類」 ・食材研究 「魚醤」 ・食材研究 「マグロと酢」			
	《後期》 ・食材研究 「赤酒」 ・食材研究 「キノコ類」 ・食材研究 「出汁類各種」 ・個人研究テーマ① 研究・試作調理・発表 ・個人研究テーマ② 研究・試作調理・発表  等			
履修上の注意事項				
評価方法	●提出物—100%			
テキスト	必要に応じて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	和食文化研究			授業のねらい 2年次に引続き、日本食文化を支える様々な分野について体験・学習し料理人としての素地を作る。
担当教員	長谷川 哲也			
対象学年	3年			
必修選択の別	必修			
授業時数	144時数	単位数	4単位	到達目標 季節の献立を自ら作成することができる 修得した知識と技術を料理店実習において実際の店舗運営に活用できる
開講期間	2022.4.1～2023.3			
授業形態	実習			
備考	実務経験有＝長谷川 哲也(専門調理師/和食料理人)			
授業の計画展開	《前期》 ・四季の和の器 ・和菓子 ・献立作成、料理撮影の基本 ・郷土料理弁当 ・生け花 ・日本茶 等			
	《後期》 ・秋の生け花 ・ターゲットに合わせた弁当調理(シルバー世代) ・和装 ・発酵料理と弁当調理 ・和菓子 等			
履修上の注意事項				
評価方法	●実技・筆記試験—50% ●提出物—50%			
テキスト	必要に応じて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 学内試食室を店舗に見立て、献立作成から運営(調理・接客実務)、会計処理までの実務を学び、卒業後の即戦力性を養うとともに、将来の起業に向けた実務を学ぶ。
担当教員	長谷川 哲也			
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 学内カウンター教室を使い、学生自らが店主となり実際の店舗営業を運営できる
開講期間	2022.4.1～2023.3			
授業形態	実習			
備考	実務経験有＝専門調理師。和食料理人の実務経験			
授業の計画展開	<p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗インターン研修</li> <li>・郷土料理弁当</li> <li>・懐石料理試食体験</li> <li>・献立帳作成</li> </ul> <p style="text-align: center;">等</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗運営① 献立作成・食材発注・試作・店舗営業・反省会</li> <li>・店舗運営② 献立作成・食材発注・試作・店舗営業・反省会</li> <li>・店舗運営③ 献立作成・食材発注・試作・店舗営業・反省会</li> <li>・店舗運営④ 献立作成・食材発注・試作・店舗営業・反省会</li> <li>・店舗運営⑤ 献立作成・食材発注・試作・店舗営業・反省会</li> </ul> <p style="text-align: center;">等</p>			
履修上の注意事項				
評価方法	●実技・筆記試験—50% ●発表・提出物—50%			
テキスト	必要に応じて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			
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	2022.4.1～2023.3.31			
授業形態	実習			
備考	実務経験有＝長谷川哲也(専門調理師/和食料理人)			
授業の計画展開	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1日学外研修旅行&lt;米収穫・野菜収穫・酒造見学等&gt;</li> <li>・飲食店訪問、食事体験</li> <li>・学外合同セミナー(料理人、業界研究)</li> </ul> <p style="text-align: center;">等</p>			
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				