

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 |
| 担当教員 | 近藤 環 河内 瑠璃 | | 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。 |
| 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 | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 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＝近藤 環(管理栄養士・調理師/料理店での栄養管理、指導) 河内瑠璃(管理栄養士/病院、小学校での栄養指導) | | 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》 | | |
| | <p>[食品と栄養の特性 I -1]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) ・食に関する法律について | | |
| 授業の計画展開 | 《後期》 | | |
| | <p>[食品と栄養の特性 I -2]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の摂取 ・栄養素の消化・吸収・代謝 ・栄養価計算 <p>・植物性食品とその加工品 (キノコ類・藻類・種実類・果実類)</p> <p>・動物性食品とその加工品 (魚介類、肉類、卵、乳・乳製品)</p> <p>・油脂類</p> <p>・嗜好飲料、香辛料、菓子類</p> <p>・保健機能食品</p> | | |
| 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)—50% ●提出物(レポート等)—30% ●授業態度—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 | オールガイド食品成分表(実教出版) | | |

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 | 中野 弘子 | | | |
| 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 * 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 | 2024.4.1～2025.3 | | | |
| 授業形態 | 講義 | | | |
| 備考 | 実務経験有＝中野 弘子(管理栄養士/病院、小中学校の給食管理、栄養指導、その他地方公務員として衛生教育) | | | |
| 授業の計画展開 | <p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) <p>等</p> <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>等</p> | | | |
| 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)—80% ●授業態度—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 | | | |

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 | |
| 担当教員 | 巴 佳子 鈴木 香 | 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。 | |
| 対象学年 | 1年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 144時数 | | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 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＝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) | | 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)—10% ●授業態度—20% | | |
| 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 | |
| 担当教員 | 近藤 環 | 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。 | |
| 対象学年 | 1年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 72時数 | | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | |
| 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 | | |
| 授業形態 | 講義 | 演習 | |
| 備考 | 実務経験有=近藤 環(管理栄養士・調理師/料理店での栄養管理、指導) | | |
| 授業の計画展開 | <p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・和食調味料(酢) ・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) ・調理法による味の変化(串焼き・フライパン・オーブン・グリル) ・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 <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和食調味料(みりん、味噌) ・米の種類と味わい、水との相性 ・和菓子と日本の果物の味覚 ・和食の素材の種類と味(大根、蕪、葉物、漬物、薬味、種実類など) ・いかの切り方による味の違い、柑橘類の研究 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 | ●試験(前期・後期)—50% ●提出物(レポート等)—25% ●授業態度—25% | | |
| 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 | |
| 担当教員 | 岩崎 瑠美 | 和食店に必要なサービスの作法や心得、マナーの基本を講義と実習を通して学ぶ | |
| 対象学年 | 1年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 36時数 | | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | |
| 授業形態 | 講義 | 演習 | |
| 備考 | | | |
| 授業の計画展開 | 《前期》 ・サービスの基本 ・接客における好ましい表現:「笑顔」「身だしなみ」「態度・動作」 ・接客における好ましい表現:「言葉づかい3原則」「電話の対応」「敬語、尊敬語、謙譲語」 ・ホスピタリティを提供する ・ご案内、着席補助、クロークの対応 ・店舗の組織と役割 ・注文の受け方、料理の進行と提供、食器の下げ方 ・お茶の提供、お盆の使い方、お箸の持ち方 ・日本の特徴と年中行事 ・日本料理の遍歴 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 | ●試験—80% ●授業態度—20% | | |
| 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 | 調理技術基礎 | | 授業のねらい |
| 担当教員 | 長谷川哲也 伊藤啓悟 | | 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 |
| 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 | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 到達目標 |
| 授業形態 | 実習 | | 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 |
| 備考 | 実務経験有＝長谷川哲也(専門調理師/ホテルおよび和食店での実務経験) 伊藤啓悟(専門調理師/ホテルおよび和食店での実務経験) | | ■試験実施技術 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"> ・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 | 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 | ●試験—70% ●授業態度—30% | | |
| 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 | |
| 担当教員 | 島田 文夫 | 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 | |
| 対象学年 | 1年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 144時数 | | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 到達目標 |
| 授業形態 | 実習 | | 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。 |
| 備考 | 実務経験有=島田 文夫(専門調理師/ホテルおよびすし店での実務経験) | | |
| 授業の計画展開 | 《前期》 | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・羽釜の扱い方と羽釜炊飯 ・舍利切りについて ・細巻き寿司(干瓢巻き・河童巻き・沢庵巻き・玉子巻き)調理 ・稲荷寿司調理 ・笹切りと飾り寿司 | | |
| 授業の計画展開 | 《後期》 | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・厚焼き玉子調理 ・そぎ切り技術 ・ちらし寿司、ばらちらし寿司調理 ・バッテラ、棒寿司調理 ・太巻き寿司調理 ・まとめ | | |
| 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 | ●試験—70% ●授業態度—30% | | |
| 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 | 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 | 2024.4.1～2025.3 | | | |
| 授業形態 | 実習 | | | |
| 備考 | 実務経験有＝伊藤啓悟(専門調理師/ホテルおよび和食店での実務経験) | | | |
| 授業の計画展開 | <p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土鍋による炊飯(毎回継続) ・二番出汁を引く(毎回継続) ・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 ・副菜調理【煮物】 肉じゃが 肉豆腐 筑前煮 ・副菜調理【揚げ物】 鱈のフライ 鶏の竜田揚げ 天ぷら ・鯛の姿造り ・技術習得確認試験 <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土鍋による炊飯(毎回継続) ・二番出汁を引く(毎回継続) ・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 ・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 ・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 ・副菜調理【蒸し物】 茶碗蒸し 鯛のちり蒸し ・大根尽くし料理 ・技術習得確認試験 | | | |
| 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 | ●試験—60% ●提出物—10% ●授業態度—30% | | | |
| 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 | 長谷川哲也 | | | |
| 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 | 2024.4.1～2025.3 | | | |
| 授業形態 | 実習 | | | 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。 |
| 備考 | 実務経験有＝長谷川哲也(専門調理師/ホテルおよび和食店での実務経験) | | | |
| 授業の計画展開 | 《前期》 ・【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 ・「食べ方による和食化」 ・「和食とスパイス」 ・「出汁の進化」 | | | |
| | 《後期》 ・「食材による和食化」 ・「和食と洋食の境界線」 ・「和食文化の集約(弁当調理)」 ・「駅弁の進化」 | | | |
| 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—50% ●授業態度—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 | 食品の安全と衛生実習 | | 授業のねらい |
| 担当教員 | 近藤 環 | | 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。 |
| 対象学年 | 1年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 36時数 | 単位数 | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 到達目標 |
| 授業形態 | 実習 | | * 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) |
| 備考 | 実務経験有=近藤 環(管理栄養士・調理師/料理店での栄養管理、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》 ・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 | ●提出物—70% ●授業態度—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 | | |

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 | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 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/病院、企業等での栄養指導) | | 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／妊娠期から授乳期／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 等 |
| | 《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 等 |
| 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)—50% ●提出物(レポート等)—30% ●授業態度—20% | | |
| 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 | |
| 担当教員 | 河内 瑠璃 | 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 | 72時数 | | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 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＝河内 瑠璃(管理栄養士/病院、小学校での栄養指導) | | 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 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)—50% ●提出物(レポート等)—30% ●授業態度—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 | オールガイド食品成分表(実教出版) | | |

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 | 近藤 環 | | | |
| 対象学年 | 2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 | 2024.4.1～2025.3 | | | * 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・調理師/料理店での栄養管理、指導) | | | |
| 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 | | | |
| | 《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 | | | |
| 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)—50% ●提出物(レポート等)—30% ●授業態度—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 | | | |

授業シラバス

コース名 和食研究科

| | | | | |
|----------|---|-----|-----|---|
| 科目名 | 和食文化調理 | | | 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。 |
| 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 | 144時数 | 単位数 | 4単位 | 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。 |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | | |
| 授業形態 | 実習 | | | |
| 備考 | 実務経験有＝長谷川哲也(専門調理師/ホテルおよび和食店での実務経験) 伊藤啓悟(専門調理師/ホテルおよび和食店での実務経験) | | | |
| 授業の計画展開 | <p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) ・郷土料理(北海道) ・郷土料理(近畿地方) <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・郷土料理(四国) ・郷土料理(東北) ・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 | | | |
| 履修上の注意事項 | | | | |
| 評価方法 | ●筆記試験(前期・後期)—50% ●提出物(レポート等)—20% ●授業態度—30% | | | |
| 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 | すし調理 1 | 授業のねらい | |
| 担当教員 | 島田 文夫 | 1年次『すし調理基礎』の学習に基づき、江戸前握り寿司の調理技術と知識を習得する | |
| 対象学年 | 2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。 | | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | |
| 授業形態 | 実習 | | |
| 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 | | | |
| 備考 | 実務経験有＝島田 文夫(専門調理師/ホテルおよびすし店での実務経験) | | |
| 授業の計画展開 | 《前期》 ・1年次復習(握り、巻物、太巻き、稲荷) ・鱈、平貝、小肌 ・鱈、平貝、北寄貝 ・鰯、鯖、するめいか ・鱈、あかいか、殻付き帆立 | | |
| | 《後期》 ・真いか、赤貝、新子 ・しめ鯖、小肌、平貝 ・河豚 ・鰻 ・すし店研究(特別講師招聘) | | |
| 履修上の注意事項 | | | |
| 評価方法 | ●筆記試験(前期・後期)—70% ●授業態度—30% | | |
| 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 | すし調理 2 | 授業のねらい | |
| 担当教員 | 伊藤 啓悟 | 郷土のすし料理に注目し、全国各地で食べられている郷土料理としてのすしの知識と調理技術を修得する | |
| 対象学年 | 2年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 144時数 | | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 到達目標 |
| 授業形態 | 実習 | | 日本各地の郷土すしを知り、各調理法から保存やおもてなしの知恵と工夫を学び、再現できる。 |
| 備考 | 実務経験有＝伊藤啓悟(専門調理師/ホテルおよび和食店での実務経験) | | |
| 授業の計画展開 | <p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜すし(春 ちらし) ・郷土すし(巻く) ・郷土すし(詰める) ・郷土すし(押す) ・郷土すし(散らす) ・郷土すし(混ぜる) ・郷土すし(姿すし) ・郷土すし(漬ける) ・会席料理のすし ・野菜すし(夏 握り) ・現代の変わりすし(海外で人気のすし) <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・郷土すし弁当販売 ・現代の変わりすし(ジャンボ太巻き) ・現代の変わりすし(絵巻すし) ・現代の変わりすし(飾り寿司) ・野菜すし(秋 巻き) ・野菜すし(冬 押す) ・すしの可能性を探る(醤油を使わないすし) ・すしの可能性を探る(舍利を使わないすし) ・すしの可能性を探る(魚を使わないすし) ・すしの可能性を探る(酢を使わないすし) ・変わりすし弁当販売 | | |
| 履修上の注意事項 | | | |
| 評価方法 | ●筆記試験(前期・後期)—50% ●提出物(レポート等)—20% ●授業態度—30% | | |
| 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 | 和食会席調理 | | 授業のねらい |
| 担当教員 | 太田 浩之 伊藤 啓悟 | | 旬の食材を使い季節感を意識した会席料理を身につける。 |
| 対象学年 | 2年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 288時数 | 単位数 | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 到達目標 |
| 授業形態 | 実習 | | 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。 |
| 備考 | 実務経験有＝太田浩之(専門調理師/和食店での実務経験) 伊藤啓悟(専門調理師/ホテルおよび和食店での実務経験) | | 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 |
| 授業の計画展開 | 《前期》 ・会席とは ・会席の基本① 先付けについて ・会席の基本② 椀物について ・会席の基本③ お造りについて ・会席の基本④ 焼き物について ・会席の基本⑤ 煮物・揚げ物・蒸し物について ・会席の基本⑥ 食事と甘味について ・献立の書き方 原価の出し方 | | ・節句料理(端午) ・節句料理(七夕) ・会席調理 川魚 ・会席調理 鮎 ・会席調理 鱧 |
| | 《後期》 ・会席の基本⑦ 八寸 ・秋の会席コース料理 ・冬の会席コース料理 ・お節料理 | | ・節句料理(重陽) ・会席調理 牛肉 ・会席調理 吹寄せ |
| 履修上の注意事項 | | | |
| 評価方法 | ●筆記試験(前期・後期)—60% ●提出物(レポート等)—10% ●授業態度—30% | | |
| 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 | 和食と生活 | | 授業のねらい |
| 担当教員 | 太田 浩之 伊藤 啓悟 | | 日常にある和食に着目し、誰にむけて、どのように提供されているのかを探求。より広く親しまれる和食の可能性を提案する。 |
| 対象学年 | 2年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 144時数 | 単位数 | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 到達目標 料理や商品を提供するために、献立、価格設定、調理法その他、包装や提供方法など、ターゲットに合わせた工夫の必要性を実感する。その上で、実際に料理と併せた企画・提案ができる。 |
| 授業形態 | 実習 | | |
| 備考 | 実務経験有＝太田浩之(専門調理師/和食店での実務経験) 伊藤啓悟(専門調理師/ホテルおよび和食店での実務経験) | | |
| 授業の計画展開 | <p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブランディングとは ・店舗リサーチ① 和食ランチ調査(場所/年代) ・池尻大橋で販売する昼定食の提案 ・店舗リサーチ② テイクアウト商品調査 ・渋谷周辺の若者に向けたテイクアウト料理の提案 ・シニアに向けたお弁当提案(介護予防、健康増長) <hr/> <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・丸の内OLに向けたお弁当販売 ・食制限への対応①減塩 ・食制限への対応②ビーガン ・制限を付加価値へ変えるお弁当提案 ・ターゲットを設定したオリジナル弁当 <p style="text-align: center;">等</p> | | |
| 履修上の注意事項 | | | |
| 評価方法 | ●提出物(レポート等)—50% ●授業態度—50% | | |
| 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 | 和食高度実習 | | 授業のねらい |
| 担当教員 | 太田 浩之 | | 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。 |
| 対象学年 | 3年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 288時数 | 単位数 | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 到達目標 |
| 授業形態 | 実習 | | 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 |
| 備考 | 実務経験有=太田浩之(専門調理師/和食店での実務経験) | | |
| 授業の計画展開 | <p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鱸の洗い、盛りつけ ・鰻のおろし方、骨切り、串うち、盛りつけ ・鰻湯引き、氷鉢、お椀(すり流し) ・蕎麦 ・葱油、粽 ・鰻の裂き方、串うち、炭火焼き、揚げ物 ・鮎魚女焼き霜 ・鮎炭火焼、蓼酢 ・真名鰹 味噌漬け ・鯨の炊き方 ・すっぽん 捌き方、戻し方、スープの清ませ方 <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・渡り蟹 さばき ・秋の食材(栗、松茸、秋刀魚、里芋) ・肉料理(たたき、牛タン、アキレス) ・伊勢海老 ・河豚のさばき方、毒の処理、てっさ ・矢柄のおろしかた ・昆布め、煎り酒、菊花釜のつくり方 ・堀川牛蒡、煎りなます ・あん肝 奉書焼 | | |
| 履修上の注意事項 | | | |
| 評価方法 | ●実技試験—20% ●提出物—30% ●授業態度—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 | 島田 文夫 | 調理から仕上げ、料理提供までの流れを把握し、実際にお客様に対峙しておもてなしを行う際の注意点や所作を学ぶ。 お店の特徴となりうるサービスや料理の工夫を研究する。 | |
| 対象学年 | 3年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 288時数 | | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 到達目標 |
| 授業形態 | 実習 | | ・カウンターを挟んでお客様の前で調理・仕上げを行い、料理提供を時間内にスムーズに行うことができる。 ・献立や食材、調理法の工夫について説明を行い料理の付加価値を高めることができる。 |
| 備考 | 実務経験有＝島田 文夫(専門調理師/ホテルおよびすし店での実務経験) | | |
| 授業の計画展開 | <p>《前期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2年次までの復習 ・舍利酢の研究 ・春から初夏の献立① 仕込み・試作・調理・提供・試食 ・春から初夏の献立② 仕込み・試作・調理・提供・試食 ・熟成鮭 ・夏から初秋の献立① 仕込み・試作・調理・提供・試食 ・夏から初秋の献立② 仕込み・試作・調理・提供・試食 <p>《後期》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・玉子焼き 研究 ・秋から初冬の献立① 仕込み・試作・調理・提供・試食 ・秋から初冬の献立② 仕込み・試作・調理・提供・試食 ・米のブレンド ・冬の献立① 仕込み・試作・調理・提供・試食 ・冬の献立① 仕込み・試作・調理・提供・試食 ・すしと日本酒 研究 <p style="text-align: center;">等</p> | | |
| 履修上の注意事項 | | | |
| 評価方法 | ●提出物—55% ●授業態度—45% | | |
| 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 | 和食と生活 | 授業のねらい | |
| 担当教員 | 長谷川哲也 | 身の回りの食生活や食文化に着目し、問題提起と提案を行い料理人としてできることを自ら考え、実践する | |
| 対象学年 | 3年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 288時数 | | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | 到達目標 |
| 授業形態 | 実習 | | ターゲットやテーマについてリサーチを行い、訴求性の高い献立の立案ができる。また、そのコンセプトをお客様に伝えることができる。 |
| 備考 | 実務経験有＝長谷川哲也(専門調理師/ホテルおよび和食店での実務経験) | | |
| 授業の計画展開 | 《前期》 | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ベジタリアン(菜食主義者)に向けた献立作成 ・商業施設へのテナント出店を想定した料理提案 ・オリーブオイルを使った和食提案 ・専門店研究(専門店企画立案から販売) | | |
| 授業の計画展開 | 《後期》 | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・専門店研究(専門店企画立案から販売) ・地域振興につながる食提案(地域食材の活用・地域課題のリサーチに基づいた献立開発) ・海外の食事情に合わせた和食提案 <p style="text-align: center;">等</p> | | |
| 履修上の注意事項 | | | |
| 評価方法 | ●提出物(レポート等)—55% ●授業態度—45% | | |
| 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 | 料理店実習 | 授業のねらい | |
| 担当教員 | 太田 浩之 | 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。 | |
| 対象学年 | 3年 | | |
| 必修選択の別 | 必修 | | |
| 授業時数 | 288時数 | | |
| 開講期間 | 2024.4.1～2025.3 | | |
| 授業形態 | 実習 | | |
| 備考 | 実務経験有=島田 文夫(専門調理師/ホテルおよびすし店での実務経験) | | |
| 授業の計画展開 | 《前期》 | | |
| | ・店舗インターン研修 ・お店ごとの特徴研究 ・懐石料理試食体験 | | |
| 授業の計画展開 | 《後期》 | | |
| | ・店舗運営① 献立作成・食材発注・試作・店舗営業・反省会 ・店舗運営② 献立作成・食材発注・試作・店舗営業・反省会 ・店舗運営③ 献立作成・食材発注・試作・店舗営業・反省会 ・店舗運営④ 献立作成・食材発注・試作・店舗営業・反省会 ・店舗運営⑤ 献立作成・食材発注・試作・店舗営業・反省会 等 | | |
| 履修上の注意事項 | | | |
| 評価方法 | ●提出物(レポート等)—50% ●授業態度—50% | | |
| 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 | | | |