

実務経験のある教員等による授業科目一覧表
食健康テクノロジー科
寿司・和食調理コース

開講科目名 (英語表記)	必修 選択	授業 形態	時間 単 位 数	1年		2年		3年		講義概要
				前期	後期	前期	後期	前期	後期	
1 ショップマネジメント Shop Management	必修	講義 演習	30 (2)		30					経営に必要なマネジメント、計数管理のノウハウを身につける為原価計算から売り上げについて理解できるようになる。
2 日本和菓子実習 Japanese sweets training	必修	講義 演習	60 (4)				60			日本料理の食後に提供する和菓子を理解出来るようになる。又料理に合った和菓子を作る事が出来るようになる。
3 陶器・かいしき講義研究 Lecture of pottery and kaishiki	必修	講義 演習	30 (2)				30			料理を陶器に盛り付ける事で、料理表現が出来るようになる。また、かいしきを使用し、四季の盛り付けで日本料理を感じる事が出来るようになる。
5 創作料理実習 I Creative cuisine training I	必修	講義 演習	60 (4)				60			中華料理の食材やソースを日本料理にアレンジして創作料理が出来るようになる。又中華料理の知識を取り入れ新しい日本料理を考へる力を身に付ける事が出来るようになる。
6 製菓実習 Practical Work of Confection	必修	講義 演習	60 (4)					60		生菓子・焼き菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子を学び作ることが出来るようになる。
7 製パン実習 Practice for baking	必修	講義 演習	60 (4)					60		パンの基本となる作業を身につけて手捏ねを学び、捏ね上げ、発酵状況など、基礎技術が出来るようになる。
8 食材研究 Ingredient research	必修	講義 演習	60 (4)		30	30				ゼロから店舗作りを学び実際に店舗を構築製造から販売・ディスプレイ・収支までを学び、お店作りができるようになる。
9 業界研究 Industry research	必修	講義 演習	60 (4)		30	30				紹介・訪問・研究を重ねてお店運営を学ぶ研究する事で実際のお店運営を理解出来るようになる。
10 カウンターサービス& 店舗マネージメント Service & Store	必修	講義 演習	30 (2)				30			料理を作るだけではなく、サービスでの料理提供が出来るようになる。又店舗でマネージメントを学ぶ事で店舗運営まで理解出来るようになる。
11 校内開発プロジェクト product development project	必修	講義 演習	60 (4)				60			材料からメニュー開発を行い、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる。
12 商品開発プロジェクト&ショップ運営 product development project	必修	講義 演習	60 (4)				60			メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる。
13 企業プロジェクト Confection project	必修	講義 演習	90 (6)					90		メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる。
14 企業プロジェクト&卒業制作 The Work to Commemorate Graduation	必修	講義 演習	90 (6)					90		卒業制作展示を作成。各種プロジェクトや研究を行い総合力が身につきます。
15 寿司調理実習 II Sushi cuisine training II	必修	講義 演習	60 (4)				60			寿司料理の高度な技術を習得し技術向上・実践的な料理提供を学び料理提供出来るようになる。
16 和食実習基礎 Basic training for Japanese cuisine	必修	講義 演習	120 (8)	60	60					日本料理に必要な包丁研ぎ、切り方と名称を学び、基本的な調理法で基礎料理が出来るようになる。
17 寿司実習基礎 Basic training for Sushi	必修	講義 演習	120 (8)	60	60					寿司屋で使用される調理器具を理解し、シャリの切り方、寿司に関わる基本的な基礎を学ぶ事が出来る。
18 Weare ショップ&運営 shop exercise and preparation	必修	講義 演習	60 (4)		60					和包丁の使い方(薄刃・刈り・柳包丁)の扱いを理解し、調理実習の中でスムーズに料理が出来るようになる。
19 基礎技術実習 I Basic technology training	必修	講義 演習	120 (8)	60	60					野菜の切り方の基礎知識を学び野菜の飾り切りが出来るようになる。
20 基礎技術実習 II Basic technology training II	必修	講義 演習	60 (4)				60			魚の卸し方の基礎を学び魚全般の卸し方が理解出来るようになる。
21 実践現場加工調理実習 Trainiug for Practical cooking	必修	講義 演習	90 (6)					90		業界での工場・加工場にて実践出来るようになる。又お客様に対して実践的に対応出来るようになる。1週間で5時間
22 調理販売実習 II Practice for Sales II	必修	講義 演習	60 (4)					60		日本料理を中心に各種食材を理解し、調理に必要な基本技術、アレンジ力を学びテイクアウト販売で提供できる料理、包装など物販に必要なスキルを理解出来るようになる。
23 和食調理実習 II Japanese cuisine training II	必修	講義 演習	60 (4)				60			1年次に学んだ基礎を元に実際に寿司を握れるようになる。又すべての包丁を使い分けて調理出来るようになる。
24 和食調理実習 I Japanese cuisine training I	必修	講義 演習	60 (4)				60			1年次に学んだ基礎を元に実際に寿司を握れるようになる。又すべての包丁を使い分けて調理出来るようになる。
25 日本料理現場実習 Japanese cuisine training	必修	講義 演習	60 (4)					60		現場実践で日本料理の確石料理を学び、日本料理を全般的に出来るようになる。
26 日本料理の文化と歴史 Nihonyori no rekishi to bunka	必修	講義 演習	30 (2)	30						日本料理の文化と歴史を学び地方での食に関する知識が理解出来るようになる。
27 寿司・和食理論実習 Training for Sushi Japanese cuisine theory	必修	講義 演習	60 (4)	30			30			調理の意義、目的、調理方法(日本料理・寿司料理)を理解し、分野で使用されている語源、料理内容を理解出来るようになる。
28 映像制作&SNS video production & SNS	必修	講義 演習	30 (2)				30			販売促進のためのYoutubeやSNSに関する基礎技術・知識及び映像動画制作が身につく ※タブレット使用
30 衛生学&栄養学 Hygienics & Nutrition	必修	講義 演習	60 (4)	30	30					衛生と栄養に関する知識を学び理解することができるようになる
30 タブレット演習&ITリテラシー practice for Tablet & IT literacy	必修	講義 演習	30 (2)	30						ITリテラシーとiPadの基礎操作・技術を学び身につけます。 ※Word、Excel、テッサン
31 写真撮影&SNS photo technique & SNS	必修	講義 演習	30 (2)		30					販売促進のためのSNSに関する技術・知識及び写真撮影技術が身につく ※タブレット使用
32 寿司調理実習 I Sushi cuisine training I	必修	講義 演習	60 (4)				60			寿司料理の高度な技術を習得し技術向上・実践的な料理提供を学び料理提供出来るようになる。

実務経験のある教員等による 授業科目の合計時間	1920
----------------------------	------