

京都調理師専門学校 和食（すし）短期集中プログラム シラバス				
すしマスターコース				
寿司専門講義・実習（対面の実習は京都調理師専門学校にて行います。時間は18:30-20:30の予定です。）				
日程	手法・日程	テーマ	内容	備考
1	オンライン 2023/12/7	握り寿司の 基本調理	寿司飯の合わせ方 三枚下ろし	寿司飯の合わせ方（上方・江戸前） 鱈の三枚下ろし
2	オンライン 2023/12/14	切りつけと 握りの基本	ネタの切り方 握り寿司（小手）	握り寿司の覚え はまちへぎ切り はまち握り寿司（小手返し） 鱈握り寿司
3・4	対面 2024/12/21	切りつけと 握りの基本	ネタの切り方 握り寿司（小手）	はまちへぎ切り はまち握り寿司 鱈握り寿司
5	オンライン 2024/1/18	巻き物の技法 布巾 <small>ヌ</small>	細巻寿司 小袖寿司	細巻寿司（カッパ・鉄火・梅紫蘇） 鯛小袖寿司
6	オンライン 2024/1/25	ネタの処理 握り技法	ネタの処理 握り寿司（小手） 握り寿司（縦）	握り寿司 海老 握り寿司 マグロ 握り寿司 鯛
7・8	対面 2024/2/1	巻き物の技法 握り技法	細巻寿司 ネタの処理 握り寿司	細巻寿司（カッパ・梅紫蘇） 握り寿司（マグロ 茹海老 鯛松皮）
9	オンライン 2024/2/8	加工ネタ 握りの反復	握り寿司	握り寿司 煮穴子 握り寿司 筒烏賊
10	オンライン 2024/2/15	海苔の扱い シャリの整え方	軍艦寿司 手巻寿司	軍艦寿司 手巻寿司
11・12	対面 2024/2/22	折り詰め	握り寿司 軍艦寿司 小袖寿司 小巻寿司	かり詰め 握り寿司 マグロ 鯛松皮 茹海老 はまち 軍艦寿司 とびっこ 小袖寿司 鯛 木の芽 小巻寿司 かつば
衛生関連講義				
13	オンライン 2023/12/14	食品衛生	食中毒発生状況と細菌性食中毒	-
14	オンライン 2023/12/21	食品衛生	ウイルス性食中毒とその他の食中毒について	-
15	オンライン 2024/1/18	食品衛生	食品添加物	-
16	オンライン 2024/1/18	食品衛生	異物混入	-
17	オンライン 2024/1/18	食品衛生	衛生管理	-
京都関連科目				
18	オンライン 2024/1/3	京都	京菓子について	講師：学校法人大和学園 京都製菓製パン技術専門学校 和菓子上級科学科長 堀内 鉄也 先生
19	オンライン 2024/1/10	京都	もう一つの京都について ～京都府域の観光資源～	講師：一般社団法人京都山城地域振興社（お茶の京都DMO） 総合企画局長 栗山 晃司 先生
20	オンライン 2024/1/17	京都	京料理の特徴と歴史、そして学び方について	講師：学校法人大和学園 理事・ホスピタリティ産業振興センター長 仲田雅博先生
21	オンライン 2024/1/24	京都	京都の旅館経営とは	講師：十四春 若女将 玉垣 多佳子 先生
22,23,24,25,26	オンライン 2024/1/4	京都	ビジネスコミュニケーション	講師：同志社大学名誉教授 亀田 尚己 先生
特別講義（ポストコロナを見据えた飲食店運営）				
27	オンライン 2024/1/29	POSTコロナ	POSTコロナを見据える特別講義①	ゲスト：京都府立大学教授名誉教授 宗田 好史 先生
28	オンライン 2024/1/29	POSTコロナ	POSTコロナを見据える特別講義②	ゲスト：嵐山 熊彦 主人 栗栖 基 先生
29	オンライン 2024/1/29	POSTコロナ	POSTコロナを見据える特別講義③	ゲスト：京料理せんしょう 代表取締役 辰馬 雅子 先生
30	オンライン 2024/1/29	POSTコロナ	POSTコロナを見据える特別講義④	ゲスト：京料理 木乃婦 三代目 高橋 拓児 先生