

# ■調理実習 I (基本中国料理) [全学科共通]

担当/日本料理講師

## <授業概要>

基本中国料理では、中国料理の基本的な切り方の種類と包丁の扱いをはじめ、肉、魚介類、各種野菜の下処理法を学び、代表的な調理法を通じて調味及び、調味料、香辛料の取り扱いを習得すると共に、調理器具の扱いと加熱調理法を習得します。

また、代表的な点心を通じて、あんの作り方、包餡の技法を習得します。

## ◇ベネフィット (授業を通じて得られる成果)

1. 基本的な切り方の種類と包丁の扱い方を習得します。
2. 代表的な醬、調味料の特徴と取り扱いを習得します。
3. 各調理における素材の下処理と下味調味を習得します。
4. 基本的な点心の調理、包餡技法を習得します。

## ◇学習評価方法：筆記試験 出席点

## ◇使用テキスト / 配布プリント

### 授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル	単元	所要時間数	授業タイトル
1	4	炒め物の基本1・基本のスープ (トウセルフ実習)	4	4	炒め物の基本3・点心・飲茶1 (トウセルフ実習)
2	4	炒め物の基本2・基本のあんかけ (トウセルフ実習)	5	4	煮込みの基本・点心・飲茶2 (トウセルフ実習)
3	4	揚げ物の基本・スープ料理 (トウセルフ実習)			

# 調理実習（基本京料理）〔2年制1年次・1年制共通〕

担当／日本料理講師

## ＜授業概要＞

基本京料理では片刃包丁の取扱いと各種包丁の研ぎ方を身につけ、桂むき、野菜の切り方、魚の下ろし方など、京料理に必要な包丁技術を習得します。

また、だし巻き玉子を通じて基本的な加熱調理、火の取扱いと共に、一番だし汁の引き方を学び、合せて各種野菜や魚類の下処理法を習得し、基本的な調理が出来るように学習します。

## ◇ベネフィット（授業を通じて得られる成果）

1. 包丁の取り扱いと研ぎ方を習得します。
2. 桂むき、野菜の切り方、魚の下ろし方等、包丁技術を習得します。
3. だし巻き玉子をはじめとした加熱調理の基本技術を習得します。
4. 各種だし汁の引き方を理解、習得します。
5. 葉野菜、根菜、魚類など、食材の下処理を理解、習得します。

## ◇学習評価方法：実技試験 筆記試験 出席点

## ◇使用テキスト / 『身につく日本料理』, (学) 大和学園, ((学) 大和学園) 配布プリント

## 授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル	単元	所要時間数	授業タイトル
1	4	オリエンテーション 桂剥き・包丁の扱い方・研ぎ方	10	4	魚の下ろし方 包丁の研ぎ方
2	4	桂剥き・野菜の切り方 包丁の研ぎ方	11	4	魚の下ろし方・魚の調理 包丁の研ぎ方
3	4	桂剥き 野菜の切り方 剥き物	12	4	魚の下ろし方 魚調理
4	4	桂剥き 剥き物 包丁の研ぎ方	13	4	技術検定 魚の三枚下ろし 出し巻き玉子・桂剥き
5	4	技術検定 桂剥き 出し巻き玉子・包丁の研ぎ方	14	4	各種だし汁の引き方と活用・調理 (グループ実習①)
6	4	出し巻き玉子 包丁の研ぎ方	15	4	青菜の下処理と調理 (トゥセルフ実習①)
7	4	出し巻き玉子	16	4	根菜の下処理と調理 (トゥセルフ実習②)
8	4	出し巻き玉子 包丁の扱い方・研ぎ方	17	4	乾物の下処理と調理 (トゥセルフ実習③)
9	4	技術検定 出し巻き玉子 魚の下ろし方・包丁の研ぎ方	18	4	お惣菜献立 (グループ実習②)

# 調理実習（基本西洋料理）〔2年制1年次・1年制共通〕

担当／西洋料理講師

## <授業概要>

当科目では、洋包丁の研ぎ方から扱い方、食材を切る際の包丁の持ち方から動かし方までが身に付きます。  
オムレツや魚の下し方を通して基本的な火の扱い方と調理法を学び、また西洋料理の基本的な出汁の取り方が身に付きます。

## ◇ベネフィット（授業を通じて得られる成果）

1. 洋包丁の研ぎ方と扱い方を理解し、基本的な野菜の切り方や剥き方が身に付きます。
2. オムレツの作り方を通し、フライパンの使用法や火加減の調節法が身に付きます。
3. 魚の下し方を理解し、基本的な調理法が身に付きます。
4. 西洋料理で使用する基本的な出汁の取り方を理解し、その出汁を利用したスープやソースの作り方が身に付きます。
5. 基本技術の反復によりその重要性和必要性を理解します。

## ◇学習評価方法：技術検定 筆記試験

- ◇使用テキスト / ①『身につくフランス料理』, (学) 大和学園京都調理師専門学校  
②『身につくイタリア料理』, (学) 大和学園京都調理師専門学校

## 授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル	単元	所要時間数	授業タイトル
1	4	包丁の研ぎ方1 使い方1	10	4	魚の卸し方2 ポワレ1 絞り袋の使い方、絞り方1
2	4	包丁の研ぎ方2 使い方2 フライパン扱い方1	11	4	魚の卸し方3 ムニエル1 絞り袋の使い方、絞り方2
3	4	包丁の研ぎ方3 使い方3 フライパンの扱い方2	12	4	基本のフォン
4	4	包丁の研ぎ方4 使い方4 フライパンの振り方3	13	4	基本のソース
5	4	技術検定 シャトーポテト オムレツ 野菜の切り方1	14	4	朝食メニュー 卵料理
6	4	野菜の切り方2	15	4	基本の洋食メニュー1
7	4	野菜の切り方3	16	4	基本の洋食メニュー2
8	4	野菜の切り方4	17	4	基本の洋食メニュー3 (トゥーセルフ実習)
9	4	技術検定 コールスロー 野菜の切り方 魚の卸し方1	18	4	基本の洋食メニュー4 (ワンセルフ実習)

# 調理実習（応用京料理）〔2年制1年次・1年制共通〕

担当／日本料理講師

## <授業概要>

応用京料理では、調理五法「煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食」に基づいて、会席料理の献立の中から料理構成ごとに各調理法を習得すると共に、器に合わせた盛りつけを学習します。

大量調理実習を通じて、少人数で大量の会席料理の仕込み、調整を実践することで、より実践的な調理法と連携、会席料理の構成を理解、習得します。

また、寿司、和菓子など、専門業種の基本技術を習得します。

## ◇ベネフィット（授業を通じて得られる成果）

1. 調理における魚の下処理から切り出し、お造りの引き方を理解、習得します。
2. 煮物、焼き物、蒸し物、揚げ物それぞれの調理法に基づく素材の処理法と加熱調理法を習得します。
3. 会席料理の献立構成と各料理の役割、調理の作業段取りと連携を理解、習得します。
4. 寿司飯のあわせ方と各種寿司の基本技術を習得します。
5. 和菓子に用いる製餡と包餡、成形の基礎技術を習得します。

## ◇学習評価方法：実技試験 筆記試験 出席点

## ◇使用テキスト / 『身につく日本料理』, (学) 大和学園, ((学) 大和学園) 配布プリント

## 授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル	単元	所要時間数	授業タイトル
1	4	一汁三菜 (グループ実習①)	12	4	菓子・水物 (グループ実習⑤)
2	4	煮物 (ワンセルフ実習①)	13	4	蒸物・焼物 (トゥセルフ実習⑤)
3	4	夏の会席 (グループ実習②)	14	4	大量調理①
4	4	吸物・造り (トゥセルフ実習①)	15	4	大量調理②
5	4	春の会席 (グループ実習③)	16	4	製麺 (トゥセルフ実習⑥)
6	4	夏の会席 (トゥセルフ実習②)	17	4	寿司 (グループ実習⑥)
7	4	煮物・焼物・和え物 (トゥセルフ実習③)	18	4	技術検定 (ワンセルフ実習④)
8	4	秋の会席 (トゥセルフ実習④)	2年制1年次のみ		
9	4	揚げ物 (ワンセルフ実習②)			
10	4	造り (ワンセルフ実習③)			
11	4	冬の会席 (グループ実習④)	19	4	野菜のむき方 火の扱い方
			20	4	野菜のむき方 魚の扱い方
			21	4	技術検定

# 調理実習（応用西洋料理）〔2年制1年次・1年制共通〕

担当／西洋料理講師

## ＜授業概要＞

西洋料理応用科目では基本的な調理をはじめ、基本調理法（ブランシール・ブイール・ポシェ・フリール・ソテ・グリエ・グラティネ・ロティール・プレゼ・ポワレ等）を取り入れた調理及び盛り付けなどを習得します。またワンセルフ実習を通して料理を作り上げる為の作業と技術を確かめ時間内に料理提供すると共に周囲にも目を配るコミュニケーション力も学びます。

## ◇ベネフィット（授業を通じて得られる成果）

1. 食材の取り扱い方、下処理の仕方が身に付きます。
2. 基本調理法を取り入れた調理作業が身に付きます。
3. 自分一人で料理作成から完成、提供といった一連の作業、技術が身に付きます。
4. 基本調理からより高度で専門的な技術・知識が身に付きます。
5. 大量調理に関する調理法、スピーディーに料理を提供するチームワークや調理・盛り付け方を身に付けます。

## ◇学習評価方法：技術検定 筆記試験

- ◇使用テキスト / 『身につくフランス料理』, (学) 大和学園京都調理師専門学校  
『身につくイタリア料理』, (学) 大和学園京都調理師専門学校

## 授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル	単元	所要時間数	授業タイトル
1	4	宴会調理（冷製）	12	4	デザート実習①
2	4	宴会調理（温製）	13	4	デザート実習②
3	4	ビストロランチメニュー①	14	4	大量調理実習①
4	4	ビストロランチメニュー② (ワンセルフ実習)	15	4	大量調理実習②
5	4	ビストロランチメニュー③	16	4	大量調理実習③
6	4	ビストロランチメニュー④ (トゥーセルフ実習)	17	4	ビストロランチメニュー⑤ (技術検定 練習)
7	4	トラットリアランチメニュー① (トゥーセルフ実習)	18	4	技術検定 筆記試験
8	4	トラットリアランチメニュー② (トゥーセルフ実習)	2年制1年次のみ		
9	4	トラットリアランチメニュー③ (トゥーセルフ実習)	19	4	野菜のむき方
10	4	トラットリアランチメニュー④ (トゥーセルフ実習)	20	4	フライパンの振り方 火の扱い方
11	4	トラットリアランチメニュー⑤ (ワンセルフ実習)	21	4	技術検定

# ■調理実習（京料理科・総合調理科 レストランシミュレーション）

担当／日本料理講師

## <授業概要>

調理、サービス、会食に分かれての運営を通じて、調理、接客、会食のそれぞれの立場でお客様へのおもてなしの技法と心を習得します。また、集団調理の配膳、料理提供法を習得します。

実際の調理現場と同様の役割分担での調理を通して、食材、人とのコミュニケーションと調理の流れを習得し、サービス、会食ではその技法とマナー、会食作法を実践、習得します。

## ◇ベネフィット（授業を通じて得られる成果）

1. 実際の調理現場と同様の役割分担を通じて、調理分担、コミュニケーションを理解し、円滑な連携作業を習得します。
2. 会席料理の献立構成、流れを理解し、提供に合せた調理段取りを習得します。
3. 会席料理、集団調理の実践的な料理提供を通じて、高い衛生観念を習得します。
4. サービスでは調理場との連携と接客の基礎技術、立ち居振舞いを習得します。
5. 会食を通じて基本的な箸遣いと会食マナーを実践すると共に、サービスの重要性を理解します。

## ◇学習評価方法：実技試験 筆記試験 出席点

## ◇使用テキスト / 『身につく日本料理』, (学) 大和学園, ((学) 大和学園) 配布プリント

### 授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル	単元	所要時間数	授業タイトル
1	4	京料理シミュレーション① 初春会席	4	4	総合調理シミュレーション② 創作料理
2	4	京料理シミュレーション② 立春会席	5	4	京料理シミュレーション③ 春寒会席
3	4	総合調理シミュレーション① 集団給食	6	4	京料理シミュレーション④ 春野会席

# ■調理実習（西洋料理科・カフェ調理科 シミュレーション）

担当／西洋料理講師

## <授業概要>

基本・応用・専門の各科目で学んだ調理技術・知識を実践し、卒業前の総仕上げの実習として、実際のレストランやカフェで必要とされる時間内に質の高い料理を提供するテクニックとサービスの連携を習得します。また、各実習ごとに、普段接する機会が少ない学生が同じセクションで実習を行うことにより、料理提供を通じてチームワークを身につけます。実際にゲストに料理を提供することで、「おもてなしの心」を学びます。

## ◇ベネフィット（授業を通じて得られる成果）

1. お客様の食事の進捗に応じた調理、盛り付けができる能力を身につけます。
2. 料理提供に必要なチームワーク、コミュニケーション能力を身につけます。
3. シルバー、グラス、食器の取り扱いを理解します。
4. テーブルセッティングについて理解します。
5. テーブルマナーについて理解します。

## ◇学習評価方法：レポート提出

- ◇使用テキスト / ①『身につくフランス料理』, (学) 大和学園京都調理師専門学校  
②『身につくイタリア料理』, (学) 大和学園京都調理師専門学校

## 授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル	単元	所要時間数	授業タイトル
1	4	選択西洋料理 1	4	4	カフェメニュー 2
2	4	カフェメニュー 1	5	4	選択西洋料理 3
3	4	選択西洋料理 2	6	4	カフェメニュー 3