

■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
1	4	炒め物の基本1・基本のスープ (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)
3	4	揚げ物の基本・スープ料理 (トウセルフ実習)

単元	所要時間数	授業タイトル
4	4	炒め物の基本3・点心・飲茶1 (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)

調理実習（基本京料理）（NA）

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 各種だし汁の引き方
5	4	技術検定 桂剥き 出し巻き玉子・包丁の研ぎ方	14	4	青菜の下処理と調理 (グループ実習①)
6	4	出し巻き玉子 包丁の研ぎ方	15	4	根菜の下処理と調理 (グループ実習②)
7	4	出し巻き玉子	16	4	乾物の下処理と調理 (トウセルフ実習①)
8	4	出し巻き玉子 包丁の扱い方・研ぎ方	17	4	お惣菜献立 (グループ実習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			

調理実習（基本西洋料理）（N A）

担当／西洋料理講師

<授業概要>

西洋料理基本科目では、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 野菜のむき方1	10	4	魚の下処理2 野菜の剥き方5 絞り袋の使い方・絞り方1
2	4	包丁の研ぎ方2 野菜のむき方2 加熱調理1	11	4	基本のフォン
3	4	包丁の研ぎ方3 野菜のむき方3 加熱調理2	12	4	基本のソース
4	4	包丁の研ぎ方4 野菜のむき方4 加熱調理3	13	4	肉の下処理1
5	4	技術検定 野菜の切り方1	14	4	卵料理
6	4	野菜の切り方2	15	4	洋食メニュー1
7	4	野菜の切り方3	16	4	洋食メニュー2
8	4	野菜の切り方4	17	4	洋食メニュー3 トゥーセルフ
9	4	技術検定 魚の下処理1			

調理実習（応用京料理）（NA）

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。

会席料理実習を通じて、少人数で一連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)	8	4	冬の会席 (グループ実習③)
2	4	煮物 (ワンセルフ実習①)	9	4	菓子・水物 (グループ実習④)
3	4	吸物・造り (トゥセルフ実習①)	10	4	蒸物・焼物 (トゥセルフ実習③)
4	4	春の会席 (グループ実習②)	11	4	製麺 (トゥセルフ実習④)
5	4	煮物・焼物・和え物 (トゥセルフ実習②)	12	4	寿司 (グループ実習⑤)
6	4	揚げ物 (ワンセルフ実習②)	13	4	技術検定 (ワンセルフ実習④)
7	4	造り (ワンセルフ実習③)			

■調理実習（応用西洋料理）（N A）

担当／西洋料理講師

＜授業概要＞

当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修得します。またワンセルフ・トゥー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. 基本的な洋食メニューを実習することで、調理作業に必要な動きが身に付きます。
3. 基本調理法を取り入れた実習を行うことで鍋の扱い方や火の扱い方が身に付きます。
4. ワンセルフ実習を通して料理の作成から提供までの一連の作業、技術が身に付きます。
5. 基本的な洋菓子の実習を通して、お菓子作成に必要な特殊器具の扱い方が身に付きます。

◇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	宴会料理1	8	4	ビストロランチメニュー3 ワンセルフ (各自1人前)
2	4	宴会料理2	9	4	ビストロランチメニュー4 トゥーセルフ
3	4	トラットリアランチメニュー1 トゥーセルフ	10	4	技術検定練習
4	4	トラットリアランチメニュー2 トゥーセルフ	11	4	デザート実習1
5	4	トラットリアランチメニュー3 ワンセルフ (各自1人前)	12	4	デザート実習2
6	4	ビストロランチメニュー1 トゥーセルフ	13	4	技術検定
7	4	ビストロランチメニュー2 トゥーセルフ			

■調理実習（応用京料理）（NC）

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。

会席料理実習を通じて、少人数で一連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	春の会席 (グループ実習①)	6	4	吸物 (ワンセルフ実習①)
2	4	春の会席 (グループ実習②)	7	4	夏の会席 (トゥセルフ実習④)
3	4	春の会席 (トゥセルフ実習①)	8	4	夏の会席 (トゥセルフ実習⑤)
4	4	春の会席 (トゥセルフ実習②)	9	4	夏の会席 (トゥセルフ実習⑥)
5	4	夏の会席 (トゥセルフ実習③)	10	4	技術検定 (ワンセルフ実習②)

■調理実習（応用西洋料理）（NC）

担当／西洋料理講師

<授業概要>

西洋料理分野を専門的に深く学び、ハンズオンを基本にワンセルフ若しくは、トゥーセルフ実習で授業を進めます。

前期・中期を通じて身につけた調理技術・知識を用いて食材に対して最適な下処理、加熱調理が出来るようになり、実践の場としてフルコース実習を行います。

フルコースをスピーディーに料理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。

◇ベネフィット（授業を通じて得られる成果）

1. コース料理におけるオペレーションを学びます。
2. ビストロの代表的な料理を学びます。
3. パスタ料理の代表的な生地・ソースを学びます。

◇学習評価方法：定期試験 出席点 実技試験

- ◇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	トラットリアランチメニュー4 (トゥーセルフ)	6	4	デザート実習3
2	4	トラットリアランチメニュー5 (トゥーセルフ)	7	4	大量調理実習1
3	4	トラットリアランチメニュー6 (トゥーセルフ)	8	4	大量調理実習2
4	4	ビストロランチメニュー5 (ワンセルフ)	9	4	大量調理実習3
5	4	ビストロランチメニュー6 (トゥーセルフ)	10	4	技術検定 (ワンセルフ)