

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	必修
担当教員			
山田 裕司, 土佐 洋介, 高山 信行			
月34			
添付ファイル			

科目の概要	基礎調理・日本料理・西洋料理の各分野ごとに調理学実習 I で学習した基本技術を反復練習する。一年次前期の習得技術各項目で一定基準の技術レベルに到達するため繰り返し基礎実習を行う。		
授業の内容	1	オリエンテーション 全体説明 調理実習の進め方 掃除の仕方 白衣の配布、着方 包丁、砥石等の配布、取り扱い	
	2	西洋料理 西洋ナイフの説明 小麦粉を切る レタス・ジュリエン	
	3	日本料理・西洋料理の基本 まな板のセッティングと準備 材料を置く位置 麦粉)	包丁の持ち方 (3種) 材料を切ってみる (小包丁の使い方と切断面の違い)
	4	日本料理 桂むき、刻み方 (材料の扱い方) 柳包丁の用途、使い方 (小麦粉を切る)	
	5	日本料理 だし汁のひき方 (一番だし、2番だし) 一番だし汁を使って 澄まし汁を作る (試食) 桂むき だし巻卵 (デモと試食のみ)	
	6	西洋料理 レタス・ジュリエンス 大根エマンセ 大根ジュリエンス 大根アシェ 大根 1人6cm×1個 レタス1人1/4×1	
	7	日本料理 魚の扱い方 (各部の名称) 上身・下身 魚の卸し方 (二枚、三枚、五枚) デモのみ	
	8	西洋料理 オニオン・エマンセ オニオン・アシェ キャベツ・ジュエン	
	9	日本料理 包丁研ぎ 和・洋全ての包丁	
	10	日本料理 米の調理について 米の洗い方、炊き方 桂むき 白飯を炊く (握り飯)	
	11	西洋料理 オムレツの練習 フライパンの塩振り	
	12	日本料理 出刃包丁の基本知識 (デモのみ) 野菜の切り方各種 (デモと見本) 各種包丁の動かし方 (押し切り、引き切り、そぎ切)	
	13	日本料理 柳包丁の使い方 刺身の切り方各種 (デモ) 小麦粉を使って平造り へぎ造りの包丁の動き	

	<p>14 西洋料理 ナイフ研ぎ ピーマン・エマンセ キャベツ・ジュリエンス</p> <p>15 前期まとめ 実技試験対策 キャベツジュリエンス ポン・ヌフ/デ/ペイザンヌ/バトネ マセドワーズ/アリュメット ブリュノワーズ/ジュリエンス/ア</p>
学習到達目標	<p>①基礎調理（包丁技術・加熱調理技術）の理解と技術の習得</p> <p>②基本的調理技術・各項目の目標レベル到達 日本料理 野菜の切り方各種 桂剥き 魚の三枚おろし だし巻 西洋料理 野菜の切り方各種 シャトーポテト 野菜のジュリエンス オムレツ</p> <p>基礎的技術を全員が基準とされるレベルに到達する事を目標とする。</p>
授業の方法	<p>1、当日の実習説明（関連事項等） 2、デモンストレーション 3、実習 4、後片付け</p> <p>日本料理、西洋料理を各週で入れ替えし行う</p>
成績評価の方法	期末に行う技術試験80% ノート提出等を含む平常点20%の割合で評価
教科書・テキスト	実習時間内配布のレジメ 他
参考書	
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	<p>調理学実習Iと同様 一定の技術レベル習得には実習時間外の自己練習、予習、復習は必須。 自宅等で練習を行い習得に努める。 自宅での練習がキッチンの構造上困難な場合は、実習場の空き時間を確認し、実習場担当者に申し出を行い、使用許可をとり使用すること。</p>
履修上の留意事項	<p>爪きり、髪の毛の整髪は男女問わず確認すること。 実習場への入室は規定の個人ユニフォームを着用し、開始10分前には準備を開始し、材料などの準備完了後待機すること。</p>
オフィスアワー	<p>月曜日～金曜日 9：00～17：00 休講時期を除く</p>
担当教員への連絡方法	<p>305実習場 1-204山田研究室 y-yamada@osaka-aoyama.ac.jp ダイヤル 072-7376572</p>
その他	