

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	必修
担当教員			
山田 裕司、土佐 洋介			
水34、木34			
添付ファイル			

科目の概要	日本料理・西洋料理及び共通分野における基礎技術から基本的調理に至るまで、それぞれの分野ごとに系統的に実習を行なう。		
授業の内容	1	オリエンテーション 1 実習の方法について 白衣、包丁について 調理実習の基本的な事項についてオリエンテーション	
	2	包丁の扱い ”薄刃包丁の研ぎ方 (デモのみ) 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)	
	3	各種切り方 小麦粉を切ってみる 基本的な切り方と名称 実際に切ってみる レタスを切	
	4	各種切り方 ”野菜の切り方 (基本の切りだし) 薄刃包丁研	桂むき、そぎ切り
	5	西洋料理 ”西洋ナイフの切り方 卵を使ってシャトー練習 ボンム・ド・テール・シャトー 西洋ナイフを砥	
	6	日本料理 だし汁のひき方 (一番だし) だし巻卵 野菜の切り方 大根、人参	
	7	日本料理 ”魚の三枚卸 (鯨の水洗いと三枚卸)	
	8	日本料理 ”魚の三枚卸 (鯨の水洗いと三枚卸) 出刃包丁研ぎ 柳包丁研ぎ	
	9	西洋料理 ”基本的な野菜の切り方 フォンデュ・ド・トマ	
	10	西洋料理 さばき包丁を使って 鶏モモ肉のソテ ソース・フォンデュド・トマ	
	11	日本料理 生姜ご飯 (新生姜、油揚げ) 卵豆腐 (海老、枝豆、木の芽) いんげん胡麻和え	
	12	日本料理 賀茂茄子の田楽 鰻ざく 素麺 麺つゆ	
	13	西洋料理 ”バターライスの炊き方 若鶏のピラフ 温野菜	
	14	西洋料理 ”小海老のピラフ ハンガリー風 ミックス・サラダ	

	1 5 ビネグレッ 前期技術試験 課題 1、野菜の切り方 2、シャトーポテト 3、桂剥き 4、魚の三枚おろし 他
学習到達目標	調理師として必要な技術をはじめ、責任感・チームワークなども併せて修得することを目的とする。2年次の調理実習Ⅱ・Ⅲ・Ⅳを理解し、実習がスムーズに行えるレベルの技術力を目標とする。
授業の方法	包丁の持ち方に始まり、加熱調理、食材の扱い等、調理の基本の基本を習得する。 実習の流れ 担当教員による講義及びデモンストレーション⇒各班に分かれ実習⇒自己評価・試食（実習の反省点・改善点について各班ごとに討議を行う。）⇒後片付け
成績評価の方法	期末ごとに行う技術試験80% ノート提出含む平常点20%で評価 定期試験期間の筆記試験は行わない。
教科書・テキスト	毎回配布のレジメ
参考書	調理実学テキスト
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	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。
履修上の留意事項	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。
オフィスアワー	月曜日～金曜日 9：00～17：00 大学の休講時期を除く
担当教員への連絡方法	305実習場 1-204山田研究室 ダイヤル 072-737-6572 e-mail y-yamada@osaka-aoyama.ac.jp
その他	