

| 授 業 科 目 名 | | 授業時間 | 開講時期 | 必修・選択 | 担当者氏名 |
|---|-------|--|----------------|----------------------------|----------|
| 日本料理基礎・応用 | | 81 | 通年 | 必修 | 皆 田 健太郎 |
| 授業の目的 | | | | | |
| 日本料理の基本技術の向上から応用技術まで丁寧に実習を行い勉強する。日本の四季、行事食、五味五色五法についても理解し調理に繋げる。この実習は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。 | | | | | |
| 授業計画(授業計画は変更になる場合があります) | | | | | 実習作品 70品 |
| 回 | 時間数 | 月 日 M1 | 項 目 | 概 要 | |
| 1 | 1~3 | 4/11 | 調理道具、包丁について | 実習室、調理台、調理道具の使い方 | |
| 2 | 4~6 | 4/22 | 御飯の炊き方、煮干しのだし汁 | 白飯、味噌汁、鮭の塩焼き | |
| 3 | 7~9 | 4/25 | 鰹のだし汁、お椀 | 1 番だし、2 番だし、かき玉汁、胡瓜と若芽の酢の物 | |
| 4 | 10~12 | 5/16 | 鰹を使って① | 鰹の水洗い、鰹の三枚おろし、串うち、塩焼き | |
| 5 | 13~15 | 5/30 | 鰹を使って② | 鰹の水洗い、鰹の三枚おろし、蒲焼き | |
| 6 | 16~18 | 6/6 | 鰹を使って③ | 鰹の姿焼き | |
| 7 | 19~21 | 6/11 | 包丁法 | 包丁とぎ、桂むきなど | |
| 8 | 22~24 | 6/20 | 卵を使って | 出汁巻き玉子、大根そぎ切り | |
| 9 | 25~27 | 6/27 | 前期実技試験特訓 | 大根の桂むき、千六本、鰹の三枚おろし | |
| 10 | 28~30 | 7/1 | 鯖を使って | 鯖の味噌煮 | |
| 11 | 31~33 | 7/11 | 夏の料理① | 鮎の塩焼き、茶碗蒸し | |
| 12 | 34~36 | 7/18 | 夏の料理② | 料亭風そうめん、玉子豆腐 | |
| 13 | 37~39 | 9/2 | 鰹を使って | 鰹の叩き、鰹のステーキ、白飯、鰹の赤だし汁 | |
| 14 | 40~42 | 9/12 | 前期実技試験 | 大根の桂むき、千六本、鰹の三枚おろし | |
| 15 | 43~45 | 10/14 | 秋の料理 | 季節の食材 | |
| 16 | 46~48 | 10/17 | 天ぷら | 季節の天ぷら | |
| 17 | 49~51 | 10/29 | 作品展準備 | 学園祭イベント | |
| 18 | 52~54 | 10/29 | 作品展準備 | 学園祭イベント | |
| 19 | 55~57 | 11/12 | 後期実技試験模擬特訓 | 出汁巻き玉子、大根そぎ切り | |
| 20 | 58~60 | 11/26 | 鯛を使って | 鯛料理 | |
| 21 | 61~63 | 12/3 | 寿司飯を使って | 海鮮ちらし寿司 | |
| 22 | 64~66 | 12/16 | 冬の料理(おせち①) | おせち 1 日目 | |
| 23 | 67~69 | 12/17 | 冬の料理(おせち②) | おせち 2 日目 | |
| 24 | 70~72 | 1/6 | 後期実技試験 | 出汁巻き玉子、大根そぎ切り | |
| 25 | 73~75 | 2/3 | 春の料理 | 春天丼、蛤と筍のお吸い物 | |
| 26 | 76~78 | 2/18 | 卒業制作展準備 | イベント準備 | |
| 27 | 79~81 | 2/18 | 卒業制作展準備 | イベント準備 | |
| 成績評価基準 | | | | | |
| | | 実技試験 50%、遅刻欠席・身だしなみ・挨拶・挨拶 20%、レポート 30% | | | |
| 教科書 参考書 教材 | | 日本料理実習ノート(黄色)教科書 4 番・5 番 | | | |

| 授業科目名 | | 授業時間 | 開講時期 | 必修・選択 | 担当者氏名 |
|--|-------|-------------------------------|------------------|-----------------------|----------|
| 西洋料理Ⅰ基礎・応用 | | 81 | 通年 | 必修 | 広田昌利他 |
| 授業の目的 | | | | | |
| <p>西洋料理の基本を中心に、包丁の使い方、フライパンの操作、フォンの取り方、野菜・鶏の扱い方、及びその調理法の知識・技術を修得する。またトレーニング実習を実習時間内に組み入れ、基本技術の向上をはかる。サーモン・鶏・鴨・仔羊・牛フィレ肉などの扱い方の調理法を理解し、ソース・付け合わせから盛り付けまでを通して、総合的な知識・技術を修得する。また、前期同様、トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上ができるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います。</p> | | | | | |
| 授業計画(授業計画は変更になる場合があります) | | | | | 実習作品 70品 |
| 回 | 時間数 | 月日 M1 | 項目 | 概要 | |
| 1 | 1~3 | 4/9 | 道具の名前と包丁の研ぎ方(広田) | 包丁の研ぎ方 | |
| 2 | 4~6 | 4/16 | 野菜の切り方Ⅰ(広田) | 基本的な切り方 | |
| 3 | 7~9 | 4/23 | Ⅱ(広田) | ジュリエンス、ヴィネグレット | |
| 4 | 10~12 | 5/14 | Ⅲ(広田) | デ、マヨネーズ(乳化について) | |
| 5 | 13~15 | 5/21 | フォンとポタージュ(広田) | 西洋の出汁とスープ | |
| 6 | 16~18 | 5/28 | 前期実技試験課題(広田) | 人参のシャトー、ジュリエンス、ブリュワーズ | |
| 7 | 19~21 | 6/4 | 鶏について(広田) | 四つ取り | |
| 8 | 22~24 | 6/18 | 鶏料理Ⅰ<ムネ肉>(広田) | パネ「コルドンブルー」 | |
| 9 | 25~27 | 6/24 | 鶏料理Ⅱ<モモ肉>(広田) | 煮込み「フリカッセ ドゥ プレー」 | |
| 10 | 28~30 | 7/9 | オードブルについて(広田) | 冷前菜「スモークサーモン」「ムース」 | |
| 11 | 31~33 | 7/23 | パスタについて(広田) | スパゲッティ アマトリチャーナ | |
| 12 | 34~36 | 9/10 | 前期実技試験練習(広田) | シャトーむき、ジュリエンス、ブリュワーズ | |
| 13 | 37~39 | 9/16 | 前期実技試験(広田) | シャトーむき、ジュリエンス、ブリュワーズ | |
| 14 | 40~42 | 9/24 | 魚料理Ⅰ(広田) | 魚の焼き方、ポワレ、ブルブランソース | |
| 15 | 43~45 | 10/1 | 魚料理Ⅱ(広田) | ボシェ、ヴァンプランソース | |
| 16 | 46~48 | 10/7 | 牛肉料理Ⅰ(広田) | 牛フィレ肉、ポワレ、マデラ酒のソース | |
| 17 | 49~51 | 11/18 | 牛肉料理Ⅱ(広田) | 牛フィレ肉、グリル、赤ワインのソース | |
| 18 | 52~54 | 11/25 | 後期実技試験課題(広田) | オムレツ、ピラフ、シャトーむき | |
| 19 | 55~57 | 12/10 | ルーについて(広田) | マカロニグラタン | |
| 20 | 58~60 | 1/9 | 後期実技試験練習(広田) | オムレツ、ピラフ、シャトーむき | |
| 21 | 61~63 | 10/30 | 作品展準備 | | |
| 22 | 64~66 | 10/30 | 作品展準備 | | |
| 23 | 67~69 | 1/14 | 後期実技試験(広田) | オムレツ、ピラフ、シャトーむき | |
| 24 | 70~72 | 1/28 | 鴨料理について(広田) | 鴨ムネ肉のロースト、ビガラードソース | |
| 25 | 73~75 | 2/17 | 仔羊料理について(広田) | 仔羊のロースト、ペルシヤード | |
| 26 | 76~78 | 2/19 | 卒業制作展準備 | | |
| 27 | 79~81 | 2/19 | 卒業制作展準備 | | |
| 成績評価基準 | | 実技試験 70%、レポート 30%(出欠席・平常点も含む) | | | |
| 教科書 参考書 教材 | | | | | |