

科目名：調理実習Ⅱ

単位/授業時間/期間		1 単位/24 時間/後期	学科・学年	ホテル科 2 年、国際おもてなし科 2 年
講師名		渡邊 浩幸	講師の実務経験	ホテル・レストラン調理師として 40 年
授業の方法		演習	資格等	調理師
ねらい・到達目標	フランス料理・イタリア料理・その他の西洋料理の実習を通して、メニューの掌握を図り実践に寄与する事を目的とする			
関連検定試験	なし			
使用テキスト (出版社名)	なし			
評価方法	知識 50 点・・・ 期末テスト（仏・伊料理のコース料理とその他の西洋の料理） 態度 20 点・・・ 授業・実習を学ぼうとする姿勢 出席 30 点・・・ 出席率 80%以上→10 点、85%以上→20 点、90%以上→30 点			
授業内容	回数	授業時間	授業内容	
	第 1 回	3	授業の説明、実習/ フランス料理(オードブル) / 一般的なフランス料理のメニュー構成	
	第 2 回	3	フランス料理(スープ・サラダ) / フランス料理の基本ソース	
	第 3 回	3	フランス料理(ポワッソン) / フランス料理のオードブル・スープ	
	第 4 回	3	フランス料理(ヴィアンド) / フランス料理の魚と肉料理	
	第 5 回	3	イタリア料理(アンティパスト) / 一般的なイタリア料理のメニュー構成	
	第 6 回	3	イタリア料理・フランス料理(デザート)/ ヨーロッパのデザート)	
	第 7 回	3	スペイン料理 / ヨーロッパの料理	
	第 8 回	3	イギリス料理 / 期末テスト	