

科目名:調理実習 I-II

単位/授業時間/期間	2 単位/36 時間/後期	学科・学年	ホテル科 1 年
担当教員名	榊澤明	講師の実務経験	国内ホテル、欧州ホテル・レストラン
授業形態	演習	資格等	西洋料理専門調理師・調理技能士
授業の目的 (Course Objectives)	洋食料理を中心に食の歴史、食品の安全、食材の知識、調理法など、実習を通して学び、それらの知識を活かし、レストランやカフェ等でお客様に詳細な説明ができ、お勧めできるようになる		
到達目標 (Learning Outcomes)	なし		
成績評価方法 (Assessment)	知識 50 点・・・ 学期末テスト 態度 20 点・・・ 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		
学修時間の内訳 (合計 90 時間)	実習 36 時間 授業外学修 54 時間		
準備学習・復習 (Pre & Post Learning)			
教科書・参考文献	『改訂 3 版西洋料理料飲接客サービス』（日本ホテル・レストランサービス技能協会）		
受講上の注意			
回数	授業内容		
第 1 回	授業の説明、評価方法について。調理作業に当てる心構え、調理器具の扱い方など ミックスサンドイッチ、マヨネーズの作り方/ 食文化の成り立ち		
第 2 回	鶏モモ肉のサラダ、パリ風ポタージュ/食の知識(野菜の分類、調理技法)		
第 3 回	スパゲティペペロンチーノ、人参のポタージュ/ 食の知識(肉・魚の分類)		
第 4 回	ソースベシャメル、マカロニグラタン/ メニューの役割・分類		
第 5 回	サーモンムニエル、タルタルソース/ 食材の知識(香辛料)		
第 6 回	ハンバーグステーキ/ 食材の知識(チーズの分類と種類)		
第 7 回	スペイン風オムレツ、トマトソース/スペイン料理		
第 8 回	シュニッツェル、ジャーマンポテト/ドイツ料理		
第 9 回	鶏モモ肉のロティー、ジャガイモのグラタン/フランス料理		
第 10 回	きのこのリゾット、ポーチドエッグサラダ/イタリア料理		
第 11 回	ナポリタン、パンナコッタ/ヨーロッパのデザート		
第 12 回	バエリア/期末試験		