

科目名： 調理実習Ⅱ

単位/授業時間/期間	1 単位/24 時間/前期	学科・学年	ホテル科 2 年、ホテルパティシエ科 国際おもてなし科 2 年
講師名	渡邊 浩幸	講師の実務経験	秋保リゾートホテルクレセント総料理長
		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	実習/ 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	実習/ フランス料理(ポワソン) / フランス料理のオードブル・スープ
	第 4 回	3	実習/ 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	実習/ 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	実習/ 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	実習/ スペイン料理 / ヨーロッパの料理
	第 8 回	3	実習/ イギリス料理 / 期末テスト