

科目名： 調理実習 I

単位/授業時間/期間	1 単位/24 時間/後期	学科・学年	ホテル科 1 年、国際おもてなし科 1 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	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		
関連検定試験	なし		
使用テキスト (出版社名)	『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）		
評価方法	知識 50 点・・・ 学期末テスト（範囲：テキスト P1～P37） 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		
授業内容	回数	授業時間	授業内容
	第 1 回	3	授業の説明、評価方法について。調理作業に当たっての心構え、調理器具の扱い方など 調理実習/ サンドイッチ/ 食の歴史(料理の歴史)
	第 2 回	3	調理実習/ ピラフ/食の歴史(中国料理)
	第 3 回	3	調理実習/ スパゲッティ/ 食の歴史(西洋料理)
	第 4 回	3	調理実習/ ニョッキ/ 食材の知識(穀類と野菜(トマト))
	第 5 回	3	調理実習/ 魚介の煮込み/ 食材の知識(お茶・コーヒー)
	第 6 回	3	調理実習/ 鶏肉の煮込み/ 食材の知識(鶏(魚肉類・卵))
	第 7 回	3	調理実習/ 豚肉ロースとフィレの料理/ 食材の知識(砂糖・塩)
	第 8 回	3	調理実習/ ピッツァ/ 期末テスト