

科目名：調理実習Ⅰ

単位/授業時間/期間	0.5単位/18時間/前期	学科・学年	ホテル科1年、国際おもてなし科1年
講師名	榎澤明	講師の実務経験	ホテル勤務（18年）、レストラン（10年）
授業の方法	演習	資格等	西洋料理専門調理師・調理技能士
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 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	3	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	3	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	3	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	3	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	3	ハンバーグステーキ/ 食材の知識(チーズの分類と種類) 期末テスト