

科目名：調理実習Ⅱ

| | | | |
|------------------|---|---------|----------------------------------|
| 単位/授業時間/期間 | 1.5 単位/36 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 | 榊澤明 | 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 | 食の知識と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) | 『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・・・ 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 外食産業の現状 クロックムッシュ オニオンスープ |
| | 第 2 回 | 3 | フランス料理の歴史 ミラノ風リゾット ニース風サラダ |
| | 第 3 回 | 3 | フランス料理構成 鶏肉のワインビネガー煮込み |
| | 第 4 回 | 3 | イタリア料理の歴史 カルボナーラ カプレーゼサラダ |
| | 第 5 回 | 3 | イタリア料理構成 魚のアクアパッツァ |
| | 第 6 回 | 3 | 日本料理の歴史と献立 エビピラフ ミネストローネスープ |
| | 第 7 回 | 3 | 中国料理の歴史 白身魚のポアレ、白ワインソース |
| | 第 8 回 | 3 | 飲食店の売り上げの見方 ペンネアマトリチャーナ カボチャのスープ |
| | 第 9 回 | 3 | メニュープランニング とろっとオムライス |
| | 第 10 回 | 3 | 外食産業のマーケティング 鴨肉のオレンジソース |
| | 第 11 回 | 3 | 外食産業の業態 ローストチキン リヨネーズポテト |
| | 第 12 回 | 3 | 期末テスト 牛ヒレ肉のステーキ、ソースマデラ |