

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
専門別調理実習 (西洋料理)		新井 勝則 (他)	実習	(通年で) 4	通年 (前期)
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件				
学習目標	1年次に学習した内容を基に個人の興味のある料理について深く学習するとともに、将来の目標をより明確にする。				
授 業 計 画					
回	項 目	担当者	授 業 内 容		
1	antipasto (1)	田中	イタリア料理の前菜 (冷製)		
2	antipasto (2)	田中	イタリア料理の前菜 (温製)		
3	hors-d'œuvre (1)	新井	フランス料理の前菜 (冷製)		
4	hors-d'œuvre (2)	新井	フランス料理の前菜 (温製)		
5	brodo・zuppa	田中	brodo di pollo・minestrone		
6	bouillon・soupe	新井	ブイヨンをとるスープを作る		
7	primo piatto (pasta)	田中	乳化の重要性		
8	primo piatto (risotto)	田中	米の扱い方・リゾットの基本		
9	poisson (1)	新井	魚の卸し方、焼き方		
10	poisson (2)	新井	魚を卸し、骨でダシをとる、ソースを作る		
11	pesce	田中	貝、甲殻類の扱い方		
12	carne	田中	arrosto di pollo e patate		
13	viande (1)	新井	鶏肉の卸し方・焼き方		
14	sauce (1)	新井	澄ましバターの扱い方・乳化について		
15	実技試験	田中	前半の実習内容を基に実技試験を行う		
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 8 調理実習 2010				
学習上の注意 (自己学習、学外学習など)	清潔な実習着を着用し、常に衛生面を心がけ、積極的に実習に臨むこと。				
評価の方法と時期	実技試験、授業態度、実習ノート、出席状況によって総合的に評価する。				