

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 (後期)
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		
16	pizza	田中	生地が発酵・オーブンの温度		
17	garniture	新井	付け合せについて		
18	pasta (1)	田中	ショートパスタについて		
19	sauce (2)	新井	fond de veau ・ sauce vin rouge		
20	pasta (2)	田中	手打ちパスタ		
21	espagne	新井	paella ・ escabeche		
22	pesce (2)	田中	cartoccio		
23	sauce (3)	新井	sauce américaine		
24	pesce (3)	田中	zuppa di pesce		
25	実技試験	新井	後半の実習内容を基に実技試験を行う		
26	rôti	新井	rôti de poulet		
27	carne (2)	田中	煮込み料理		
28	viande (2)	新井	ragoût		
29	carne (3)	田中	tagliata di manzo		
30	sauce (4)	新井	ju de canard ・ sauce bigarade		
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。				