

授業概要 (シラバス)

■科目基本情報

専門学校日本ホテルスクール

科目番号	MS106	分類	講義科目
授業科目名	メニュー解説(英)	英文授業科目名	Menu Commentary
年度	2024年度	年次	昼間部 1年 英語専攻科
開講学期	通年	授業の方法	講義科目
単位数	2単位	年間授業時間数	28.8時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	24コマ
担当教員名	Stephen Bray	実務経験あり	備考
経歴	■ Restaurant Supervisor, Balgownie Resort & Spa December 2016–September 2017 ■ Restaurant & Functions Supervisor, Coombe the melba estate December 2014–December 2016 ■ Restaurant waiter and Supervisor, Racy Country Club Healesville 2011–December 2014		

■授業・科目情報

学習目標	To learn necessary basic knowledge of Food and Beverage and Banquet departments. To learn ingredients, food preparation and technical terms of food menu. To learn technic of food presentation and explanation.		
教科書	「料飲メニューの基礎」一般財団法人日本ホテル教育センター発行		
授業計画	回数	内容	
	1	Introduction	
	2	Italian Cuisine : History, Menu composition and Characteristics	
	3	Italian Cuisine Commentary ① : (Antipasto and Primo Piatto)	
	4	Italian Cuisine Commentary ② : (Second Piatto, Contorno, Formaggio and Dessert)	
	5	Italian Cuisine : Italian cuisine terms commentary and review	
	6	Cuisine Explanation Tips	
	7	French Cuisine : History, Menu composition and Characteristics	
	8	French Cuisine : Basic food preparation and Sauce	
	9	French Cuisine Commentary ① : (Hours d'oeuvre, Potage and Poisson)	
	10	French Cuisine Commentary ② : (Meat cuisine, Legume, Sorbet, Dessert and Café)	
	11	French Cuisine : French cuisine terms commentary and Review	
	12	First Exam	
	13	Breakfast ① : Continental breakfast and American breakfast	
	14	Breakfast ② : Japanese breakfast, Chinese breakfast and Buffet	
	15	Hotel lounge and Tea time Cuisine ①	
	16	Hotel lounge and Tea time Cuisine ②	
	17	Chinese Cuisine : History, Menu composition and Characteristics	
	18	Chinese Cuisine Ingredients : Special ingredients and Condiments	
	19	Basic Chinese food preparation and Menu commentary	
	20	① European Cuisine	
	21	② Asian Cuisine	
	22	③ South American Cuisine	
	23	Review	
	24	Final exam	
授業の進め方	Mainly uses text book and Power Point in online class. (Each class uses Power Point and worksheet in-person learning.)		
試験の実施方法	前後期各1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。		
成績評価方法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①試験得点 = 50% (10ポイント) ②出席率 = 50% (10ポイント) 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント(合計20ポイント)に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。		
関連科目	料飲レストラン実務。飲料解説。宴会業務論		
参考書			
学生へのメッセージ	この授業の目的は、お客様に料理の内容を説明できる基礎的な知識を習得することにあります。多くの料理の名前は、その名前を見ただけで、使われている材料や調理方法、料理誕生の物語などが含まれていて理解できると大変面白いものです。 料理はそれぞれの国の文化で様々な歴史や人々によって作られてきました。チョットしたファンタジーの世界です。授業の中で料理と一緒に楽しみましょう。		