

授業概要 (シラバス)

専門学校日本ホテルスクール

■科目基本情報

科目番号	MS505	分類	講義科目
授業科目名	料飲メニューの基礎	英文授業科目名	Food & Beverage Commentary
年度	2023年度	年次	夜間部 1年 プライダル科
開講学期	後期	授業の方法	講義科目
単位数	1単位	年間授業時間数	19.6時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	14コマ
担当教員名	堀籠克明	実務経験あり	備考
経歴	Hotel Voramar及びJuvines総支配人2年(西国)、レストラン・ザ・パーソンズ副社長3年、神戸ステーキ副社長(米国)2年、(株)レストラン・サントリー支配人2年、(株)ダイナック商品部部長、店舗企画部部長3年、(株)Amscan営業・マーケティング担当取締役10年(米国)、(株)だん家社外取締役8年		

■授業・科目情報

学習目標	①結婚式の食文化を歴史的に捉え理解する。 ②フレンチ・イタリアン・日本料理それぞれを理解する。 ③飲料について種類、効能について理解する。 ④食事の美味しさの裏付けを話せるようにする。		
教科書	飲料メニューの基礎/一般財団法人日本ホテル教育センター		
授業計画	回数	内容	
	1	授業評価説明 / 授業スキーム / 料飲メニューに大切さ	
	2	フランス料理の基礎 I	
	3	フランス料理の基礎 II	
	4	イタリア料理の基礎 I	
	5	日本料理の基礎 I	
	6	日本料理の基礎 II / バンケット料理の基礎 I	
	7	お酒の基礎/醸造酒と蒸留酒	
	8	ウイスキーの基礎/ブランデーの基礎	
	9	焼酎の基礎/日本酒の基礎	
	10	ワインの基礎	
	11	スパークリングワインの基礎	
	12	カクテルの基礎知識	
	13	披露宴でのお酒の提供の仕方	
	14	後期試験	
授業の進め方	教科書を基礎に「メニューの基礎知識」と「飲料の基礎知識」を学びます。		
試験の実施方法	後期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、通年教科の後学期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	婚礼宴集実務・料飲レストラン実務・ホスピタリティ実務		
参考書			
学生へのメッセージ	プライダル業界でも食材・飲物の知識は必要となりますので、基礎をしっかりと学びましょう。		

以上