

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	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	2024年度	年次	昼間部 1年 プライダル科
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	大塚美咲/鈴木千佳	実務経験あり	
経歴	【大塚】 日本ホテル株式会社 パンケットサービスキャプテンとして8年従事 ソムリエエクセレンス資格保持者 【鈴木】 明治記念館 1年6か月 株式会社ホテルオークラ東京 4年半 (オーキッドルーム7か月 / デューク5か月 / オールデイダイニング「カメリア」2年6か月/中国料理「桃花里」10か月) 俺の株式会社 俺のフレンチ グランメゾン大手町(1年) パレスホテル東京「エステール」(在職中)		
■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。 ⑤ホテルやプライダル企業で勤務する上で必要な基礎知識の習得 ⑥料理メニューに関する、食材、調理法、専門用語の習得		
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	オリエンテーション(授業の進め方、評価方法)	
	2	結婚披露宴のドリンク(乾杯酒 シャンパン・スパークリングワイン)	
	3	結婚披露宴のドリンク(ビール)	
	4	ワインの基礎(セパージュ、タイプ、色、製造方法)	
	5	ワインの基礎(代表的なワイン、味、香り、エチケット、)	
	6	ワインの基礎(料理との相性)	
	7	ソフトドリンクの種類	
	8	蒸留酒・リキュール	
	9	日本のワイン・日本酒・焼酎	
	10	カクテルの種類・調合技法	
	11	商品説明の基礎	
	12	まとめ/試験	
	13	メニュー解説ガイダンス	
	14	フランス料理のメニュー構成、披露宴における代表的なフランス料理	
	15	フランス料理の基本的な調理法	
	16	フランス料理の基本的なソース	
	17	イタリア料理のメニュー構成、披露宴における代表的なイタリア料理	
	18	中国料理のメニュー構成、披露宴における代表的な中国料理	
	19	中国料理の基本的な調理法	
	20	中国料理の基本的な食材、調味料	
	21	披露宴における代表的な菓子(ケーキ・小菓子)	
	22	アレルギーについて	
	23	復習	
	24	後期試験	
授業の進め方	パワーポイントを使用し、毎回テーマを明確にしながら授業を進めていきます。		
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	和食、宴会業務論、パンケットサービス論、披露宴サービス論		
参考書	日本ソムリエ協会教本(社団法人日本ソムリエ協会)、もてなしの基(NPO法人FBO(2014年6月刊)) 「日本ビール検定公式テキスト」日本ビール文化研究会		
学生へのメッセージ	ホテル、レストラン、プライダル業界で、専門的な飲料の知識は必ずアドバンテージになります。飲料は食文化とも深いつながりがあり、様々な飲料の歴史や原材料、製造方法等商品特性を学ぶ事はお客様の満足度に直結しやすく、自信をつき、業界で活躍出来るようになります。また、実習先や就職先ではもちろん、自身の食生活にも活用できるので「食」に興味を持ちながら楽しく学びましょう。		