

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	2024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	18.2時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	13コマ
担当教員名	上野 真志	実務経験あり	備考
経歴	<ul style="list-style-type: none"> ・アークヒルズクラブ 料飲部フレンチレストランホールサービス ・ハワイアンバー&レストラン パーティンダーチーフ&ホールサービスキャプテンとして2年半従事 ・高級スパ&リゾートホテル Hotel de Repos F&Bマネージャとして3年従事 ・株式会社HRM 人材開発部教育マネージャーとして7年従事 		

■授業・科目情報

学習目標	<ul style="list-style-type: none"> ・料飲業務への興味の喚起 ・外国語を含めた使用言語と料理の関係および理解と以後の学習方法の指導 	
教科書	料理メニューの基礎	
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、バンケットのタイプ)
	2	披露宴の料理の比較、コース料理
	3	飲料の基礎(ソフトドリンク、アルコールドリンク)
	4	ワインの基礎(セパージュ、タイプ、色、製造方法)
	5	イタリア料理①(イタリア料理のコース、ピッツア)
	6	披露宴とカクテル(ウエルカム・ドリンク)
	7	披露宴とカクテル(その他・ドリンク)
	8	フランス料理①(フランス料理のコース、フランス料理とイタリア料理の比較)
	9	フランス料理②(食材の知識①、フランス語、イタリア語並記説明)
	10	日本の披露宴の中国料理のコース
	11	中国料理の用語
	12	まとめ 振り返り
	13	試験
授業の進め方	教科書の内容に沿って、写真や図を入れたパワーポイントや、動画を使用し飲料解説を行い、実習先や就職先で最初に教わる用語や器具の取り扱いについても解説致します。	
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	・飲料解説、レストラン・マネジメント、宴会実務、ホスピタリティ実務	
参考書	飲料メニューの基礎(日本ホテル教育センター)、西洋料理料飲接客サービス技法(職業訓練教材研究会)	
学生へのメッセージ	まだ馴染みのないお酒の世界だと思えますが、とても奥が深くカッコいい大人の世界です。興味をもっていただけると嬉しいです。	

以上