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	2023年度	年次	昼間部　1年　ブライダル科
開講学期	通年	授業の方法	講義
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	堀籠克明　実務経験あり		
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、㈱レストラン・サントリー支配人2年、㈱ダイナック商品部部長、店舗企画部部長3年、㈱Amscan営業・マーケティング担当取締役10年（米国）、㈱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	「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、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	ワインの基礎（代表的なワイン、味、香り、エチケット、料理との相性）
6	イタリア料理①（イタリア料理のコース、ピッツア）
7	イタリア料理②（パスタ、地方料理）
8	イタリア料理の料理名の見方（フランス料理に繋ぐ）
9	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）
10	前期試験
11	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）
12	フランス料理③（食材の知識②、フランス語、イタリア語並記説明）
13	フランス料理④（調理方法と料理）
14	フランス料理⑤（料理名に影響する食材のカット）
15	フランス料理⑥（ソースと料理）
16	披露宴とカクテル（ウエルカム・ドリンク）
17	デザートとパティスリー
18	ウエルカムドリンクとカクテル
19	中国料理（中国料理）
20	日本の披露宴の中国料理のコース
21	中国料理の用語
22	各国料理の知識（スペイン、ドイツ、スイス、中東＜トルコ、イスラエル＞
23	各国料理の知識（スペイン、ドイツ、スイス、中東＜トルコ、イスラエル＞
24	後期試験

授業の進め方	ホテルの料飲部門で必要な料理の基礎知識を学ぶ
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	婚礼宴集会実務・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	ホテルの料飲ﾒﾆｭｰの基礎をしっかりと学びましょう

以 上