

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 | MS106 | 分類 | 講義科目 |
| 授業科目名 | メニュー解説 | 英文授業科目名 | Menu Commentary |
| 年度 | 2023年度 | 年次 | 昼間部 1年 ホテル科 |
| 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 | 鈴木 千佳 | 実務経験あり | |
| 経歴 | ・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「GrandMaison ORENO」在職中 | | |

■授業・科目情報

| | | | |
|-----------|---|---|--|
| 学習目標 | ・ホテルの料飲部門、宴会部門で勤務する上で必要な基礎知識の習得 ・料理メニューに関する、食材、調理法、専門用語の習得 ・お客様に料理のプレゼン及び説明をする為の技術の習得 | | |
| 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 | ガイダンス 自己紹介 | |
| | 2 | イタリア料理の歴史と特徴、メニュー構成 | |
| | 3 | イタリア料理の項目別解説①(アンティパスト・プリモピアット) | |
| | 4 | イタリア料理の項目別解説②(セコンドピアット・コントロール・フォルマッジオ・デセールトウ) | |
| | 5 | イタリア料理の用語解説、復習 | |
| | 6 | メニューとは、料理説明のポイント | |
| | 7 | フランス料理の歴史と特徴、メニュー構成 | |
| | 8 | フランス料理の基本的な調理法とソース | |
| | 9 | フランス料理の項目別解説①(オードブル・ポターージュ・ポワソン) | |
| | 10 | フランス料理の項目別解説②(肉料理・レギューム・ソルベ・デセール・カフェ) | |
| | 11 | フランス料理の用語解説、復習 | |
| | 12 | 前期試験 | |
| | 13 | 朝食①コンチネンタルスタイル、アメリカンスタイル | |
| | 14 | 朝食②和食、中国料理、ブッフェ | |
| | 15 | ホテルラウンジ、ティータイムにおける料理① | |
| | 16 | ホテルラウンジ、ティータイムにおける料理② | |
| | 17 | 中国料理の歴史と特徴、メニュー構成 | |
| | 18 | 中国料理の食材(特殊材料・調味料) | |
| | 19 | 中国料理の基本的な調理法、メニュー解説 | |
| | 20 | ①各国料理(ヨーロッパ) | |
| | 21 | ②各国料理(アジア) | |
| | 22 | ③各国料理(南米) | |
| | 23 | 総復習 | |
| | 24 | 後期試験 | |
| 授業の進め方 | 教科書を中心に、パワーポイントのスライドで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 | 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 | この授業で習得したことは、職場では勿論、自分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。 | | |

以上