

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	2024年度	年次	夜間部 1年 ホテル科
開講学期	前期	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	下田 奈緒	実務経験あり	備考
経歴	オークラ歴7年(ダイニングカフェ カメリア:2年、オールデイダイニングオーキッド5年)		

■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	料飲サービスについて、イタリア料理①(イタリア料理とは、コース解説)	
	2	イタリア料理②(イタリアの朝食、よく使う食材)	
	3	イタリア料理③(代表的な料理、パスタ・チーズ)	
	4	フランス料理①(フランス料理とは、コース解説)	
	5	フランス料理②(フランスの朝食、よく使う食材)	
	6	フランス料理③(代表的な料理)	
	7	中国料理①(中国四大料理、代表的な料理)	
	8	中国料理②(コース解説、調理法)	
	9	中国料理③(円卓テーブル、メニュー名)	
	10	各国料理①(スペイン、ドイツ、ロシア、アメリカ)	
	11	各国料理③(スイス、イギリス)&朝食	
	12	朝食	
	13	前期試験	
授業の進め方	パワーポイントを使って、各国の料理の特徴や、コースの解説をいたします。		
試験の実施方法	前期各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	・飲料解説、レストランマネジメント、パンケットサービス論、レストランサービス論、ホスピタリティ実務		
参考書	料理メニューの基礎(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)、和食の教科書(宝島社)、調理用語辞典(全国調理師養成施設協会)、他		
学生へのメッセージ	ホテルで働く上で、最低限覚えておきたい料理に関する知識を少しでも覚えて頂ければと思います。宜しくお願いいたします。		

以上