

## 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	夜間部 1年 ホテル科
開講学期	前期	授業の方法	講義
単位数	1単位	年間授業時間数	19.6時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	14コマ
担当教員名	松井孝文	実務経験あり	
経歴	オークラ歴8年 テラスレストラン2年半/ダイニングカフェカメラ3年/オールデイダイニング オーキッド 2年半		

### ■授業・科目情報

学習目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料飲業務への興味の喚起</li> <li>・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</li> </ul>	
教科書	料理メニューの基礎	
授業計画	回数	内容
	1	授業内容の解説、イタリア料理①
	2	イタリア料理②
	3	イタリア料理③
	4	フランス料理①
	5	フランス料理②
	6	フランス料理③
	7	中国料理①
	8	中国料理②
	9	中国料理③
	10	各国料理①
	11	各国料理②
	12	各国料理③
	13	朝食
	14	前期試験
授業の進め方	<p>写真や図を入れたパワーポイントやプリントで各国の食文化や料理について解説いたします。</p> <p>料理の説明とセールスができる表現方法についても勉強いたします。</p>	
試験の実施方法	<p>前期1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。</p>	
成績評価方法	<p>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。</p> <p>①試験得点 = 50% (10ポイント) ②出席率 = 50% (10ポイント)</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
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	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	シティホテル、リゾートホテルには欠かせないレストラン、料理への知識を楽しく学びましょう。よろしくお祈りします。	

以上