

## 2024年度 シラバス & レッスンプラン

科目 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">F &amp; B 理論 I</div>	講師 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">林 繁</div>	提出 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">24年 2月 9日</div>						
学科 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">ホテル&amp;ブライダル科</div>	学年 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">1年</div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: yellow;">授業の方法</td> <td>講義</td> </tr> <tr> <td>講義時限数</td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> <tr> <td>単位数</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	授業の方法	講義	講義時限数	15	単位数	2
授業の方法	講義							
講義時限数	15							
単位数	2							

### < 講義目的と主な内容(ハンドブック記載) >

ホテル内レストラン・バー・宴会部門の特徴並び役割及び販売商品の知識を習得する

### < 講義概要と具体的な進め方 >

- ・テキストと体験に基づいた、臨場感の有る授業とする
- ・授業内容の理解度を確認しながら、授業を進めて行く
- ・前回の授業内容に基づいた小テストを行い、理解度を深度化する

### < 到達目標レベル(何を、どのレベルに) >

何を ・ホテルの組織 ・FB部門の組織 ・職階毎の業務内容 ・ホテル内のレストランとバーの種類と特徴  
 ・各レストランとバーの業務知識 ・飲料の種類と特徴及び知識

どのレベルに ・ホテルの機能を習得する ・ホテル内のFB部門の役割を習得する ・ホテルの3大機能の連携が必要不可欠で有る事を習得する ・料理と飲物の組合せの基本知識を習得する

### < レッスンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要) >

	授 業 概 要	テキスト・使用資料その他
①	・ホテルスタッフの資質に付いて ・お客からのクレーム発生の原因について	レストラン業務の基礎
②	・ホテルの3大機能とは ・その1画を担うFB部門の役割となすべき事に付いて	
③	・ホテルの組織及びFB部門の組織に付いて ・職階毎の業務内容に付いて	
④	・レストランに於けるサービス方法の種類と その特徴に付いて	
⑤	・メニューとは ・メニューの語源 ・メニューの種類に付いて	
⑥	・レストランスタッフの心構え ・良いレストランサービスの基本に付いて	
⑦	・FB部門の衛生管理に付いて	
⑧	・FB部門の苦情処理に付いて	
⑨	・FB部門の防災 防火に付いて	
⑩	・バー業務の特性と基本知識に付いて	飲料メニューの基礎
⑪	・バースタッフの心構え ・良いバーサービスの基本に付いて	
⑫	・ノンアルコール アルコール飲料に付いて ・種類の歴史及び基礎知識に付いて	
⑬	・バー業務の特性と基本知識に付いて	
⑭	・バースタッフの心構え ・良いバーサービスの基本に付いて	
⑮	・ノンアルコール アルコール飲料に付いて ・種類の歴史及び基礎知識に付いて	

<b>試験と評価</b>	<input type="checkbox"/> 試験期間中 <input type="checkbox"/> 講義時限内	評価方法 <input type="checkbox"/> 筆記試験 <input type="checkbox"/> 実技試験	<input type="checkbox"/> 小テスト <input type="checkbox"/> 受講態度	<input type="checkbox"/> レポート <input type="checkbox"/> 作品	<input type="checkbox"/> その他 ( )
--------------	--	--	--	--	-------------------------------------

**教員紹介** 東京の赤坂TBS会館に有った高級フレンチレストラン「レストラン・ジト」でウェーターの基礎を習得、丸の内ホテルにてレストラン課長、ホテルモトモリにて料飲部長に、FB部門に精通し体験談を交えた授業を展開しています