

2024年度 シラバス&LESSONプラン

科目 F&B理論 I	講師 林 繁	提出 24年 7月 2日
学科 ホテル&ブライダル科	学年 1年	授業の方法 講義
	前期 後期	講義時限数 8
	○	単位数 1

< 講義目的と主な内容(ハンドブック記載) >

ホテル内各レストランの料理メニュー付いて基礎知識を習得する

< 講義概要と具体的な進め方 >

- ①テキストに沿って進行して行く
- ②前回の授業内容に沿った小テスト実施し理解の深度化を図る
- ③体験談を交え厭きる事が無い授業をする

< 到達目標レベル(何を、どのレベルに) >

何を	どのレベルに
①メニューの基礎知識	①メニュー作成の知識を習得する
②各国料理の知識	②各国料理の歴史 特徴及び調理方法を習得する
③各国の朝食メニューの知識	③各国の朝食メニュー内容と特徴を習得する
④メニュープランニングに於ける留意点	④メニュープランニングに必要な基礎知識を習得する

< LESSON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	①メニューとは ②メニューの形式・種類・体裁の重要性 ③メニューの役割	一般社団法人 日本
②	①フランス料理の特徴とメニュー構成 ②食材の切り方と その名称と形状	ホテル教育センター発行
③	③牛肉の部位及び名称 ④食材の調理方法 ⑤デザートに付いて	料理メニューの基礎
④	①イタリア料理の特徴及びメニュー構成 ②オリーブオイルとハーブに付いて	
⑤	①日本料理の特徴及びメニュー構成 ②日本料理の種類(本膳・会席等)	
⑥	③日本料理の献立・お品書きとは？	
⑦	①中国料理の特徴及びメニュー構成 ②中国料理の流派に付いて	
⑧	①その他の国の料理の特徴とメニュー構成 ②メニュー作成の重要ポイント	
⑨		
⑩		
⑪		
⑫		
⑬		
⑭		
⑮		

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

教員紹介 東京赤坂に有った高級フレンチレストラン「レストラン・シト」でウエイターの基礎を習得、丸の内ホテルにてレストラン課長、ホテルモロリタンにて料飲部長、FB部門に精通し体験談を交えた授業を展開しています