

## 2025年度 シラバス&レッスンプラン

科目 <b>F&amp;B理論 I</b>
学科 <b>国際ホテル&amp;ブライダル科</b>

講師 <b>唐橋 誠治</b>
学年 <b>1年</b>
前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>

提出 <b>25年 2月 15日</b>	
授業の方法	講義
講義時限数	15
単位数	2

<講義目的> この教科を学び、どのような力・知識が身に付くのか。

ホテルの料飲部門(レストラン、宴会、バー)で従事するにあたり必要となる基本知識と業務の役割と特徴を理解し習得することが目的

<講義概要>

テキストをもとに基本知識と講師の知識や経験を交えた授業展開で、小テストも行い生徒の理解度を確認しながら復習させ習得度を高める。

<授業の進め方>

講義   
 グループワーク   
 実技・演習   
 イールドワーク   
 実習  
 その他( )

<授業計画全体における講義・演習・実習の割合>

講義 40 % 演習 60 % 実習 %

<到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

何を:ホテルの料飲(F&B)部門の組織、接客業務に必要な心構えと基本知識を学び身に付ける。  
 どのレベルに:ホテルの料飲(F&B)部門のプロフェッショナルとお客様から認めてもらえる(サービス料を頂くにふさわしい)レベルの知識と資質

<レッスンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要)>

回	授業計画	テキスト・使用資料その他	学生PC利用
1	接客の基本について (料飲サービスの役割と特徴、スタッフに求められる資質と心構え)	レストラン業務の基礎	<input type="checkbox"/>
2	ホテルの組織および料飲(F&B)部門の組織について (F&B部門の職階と職務)	料理メニューの基礎	<input type="checkbox"/>
3	ホテル内のレストランとバーの種類と特徴について (都内有名ホテルのレストラン&バーをチェック)	参考書籍 料飲接客サービス技法	<input type="checkbox"/>
4	ホテルレストランのメニューについて (メニューの語源、メニューの構成、種類、価格とサービス料)		<input type="checkbox"/>
5	メニューの食材と調理法について①(オードブル、スープ、魚料理と調理法)		<input type="checkbox"/>
6	メニューの食材と調理法について②(3大珍味、肉料理、チーズ、デザートと調理法)	小テスト①(10%)	<input type="checkbox"/>
7	レストランにおけるサービス方法の種類と特徴について (レストランの歴史と変遷)		<input type="checkbox"/>
8	レストランにおけるマナーについて (一般的マナーとプロトコール)		<input type="checkbox"/>
9	食文化について (食環境の現状と宗教による食の禁忌)	小テスト②(10%)	<input type="checkbox"/>
10	F&B部門の衛生管理について (食品衛生、食中毒)		<input type="checkbox"/>
11	F&B部門の施設管理について (防火、防災)		<input type="checkbox"/>
12	F&B部門の苦情対応について (苦情の事例と原因、対応方法、遺失物の取り扱いと管理)	小テスト③(10%)	<input type="checkbox"/>
13	バー業務の基本知識と特性、お酒の種類について (バースタッフの心構え、作り方による違い 醸造と蒸留)	飲料メニューの基礎	<input type="checkbox"/>
14	アルコール、ノンアルコール飲料について① (種類と基礎知識、歴史やエピソード)		<input type="checkbox"/>
15	アルコール、ノンアルコール飲料について② (料理と飲料の組み合わせ)	筆記テスト(60%)	<input type="checkbox"/>

<授業時間外の学習(準備学習・復習・宿題等)>

筆記試験(60%)のほか、小テストを3回実施(各10%) 授業時間外で出題項目の復習をすること

<成績評価方法・基準>

試験と 評価方法	<input checked="" type="checkbox"/> 試験期間中	評価 方法	<input checked="" type="checkbox"/> 筆記試験( 60%)	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト( 30%)	<input type="checkbox"/> レポート( %)	<input type="checkbox"/> その他( %)
	<input type="checkbox"/> 講義時限内		<input type="checkbox"/> 実技試験( %)	<input checked="" type="checkbox"/> 受講態度( 10%)	<input type="checkbox"/> 作品( %)	↳ ( )

<教員紹介>

ホテルニューオータニにて8年間、宴会とレストランマネジメントを担当。天皇陛下や迎賓館、総理官邸で各国VIPの接客。結婚式の当日責任者として400組の婚礼に携わる。独立後はバーの経営やハウスウェディングの立ち上げに関わるなど、飲食と接客業に従事。以上の経験を踏まえ実践と知識の両方の能力が身につく授業を展開