

2025年度 シラバス&レクシンプラン

科目 F&B 理論 II	講師 林 繁	提出 25年 1月 4日
学科 国際ホテル&ブライダル科	学年 2年	授業の方法 講義
	前期 ○	講義時限数 15
	後期	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。

※厚生労働省国家検定「レストランサービス士 3級」学科一次試験の全員合格を目指します ※ホテル宴会部門の基礎知識を習得します

<講義概要>

※厚生労働省国家検定「レストランサービス士 3級」学科一次試験問題出題傾向をテキストにて習得します
 ※学科模擬試験を実施し 自分の知識習得度を把握します
 ※ホテル宴会部門の基礎知識を習得します

<授業の進め方>

講義 グループワーク 実技・演習 フィールドワーク 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 100 %	演習 %	実習 %
----------	------	------

<到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

※厚生労働省国家検定「レストランサービス士 3級」学科一次試験の合格を目指します
 ※ホテル宴会部門の業務全般を習得し ホテルレストラン部門との相違点を習得します
 ※宴会予約業務の重要性を習得します

<レクシンプラン(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	食材及び飲料材の基礎知識に付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.1~P.33	<input type="checkbox"/>
2	食材及び飲料材の基礎知識に付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.34~P.66	<input type="checkbox"/>
3	食材及び飲料材の基礎知識に付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.67~P.85	<input type="checkbox"/>
4	接客の基本 宴会とレストランサービスに付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.87~P.103	<input type="checkbox"/>
5	宴会とレストランサービスに付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.104~P.132	<input type="checkbox"/>
6	宴会とレストランサービスに付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.133~P.147	<input type="checkbox"/>
7	宴会とレストランサービスに付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.148~P.162	<input type="checkbox"/>
8	食文化に付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.163~P.174	<input type="checkbox"/>
9	施設管理に付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.175~P.190	<input type="checkbox"/>
10	苦情対応と遺失物の取り扱いに付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.191~P.200	<input type="checkbox"/>
11	食品衛生および公衆衛生に付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.201~P.233	<input type="checkbox"/>
12	安全衛生に付いて	西洋料理 料飲接客サービス技法 P.235~P.259	<input type="checkbox"/>
13	ホテルの宴会部門とは 宴会の種類に付いて	宴会業務の基礎 P.11~P.25	<input type="checkbox"/>
14	ホテルにおける宴会部門の役割と宴会部門の組織に付いて	宴会業務の基礎 P.26~P.37	<input type="checkbox"/>
15	ホテルにおける宴会部門の役割と宴会部門の組織に付いて	宴会業務の基礎 P.37~P.41	<input type="checkbox"/>

<授業時間外の学習(準備学習・復習・宿題等)>

前回の授業内容の小テストを行いますので 必ず復習をして下さい

<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(85%)	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト(5%)	<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>

都内の高級フレンチレストランでウェイトの基礎を習得 丸之内エリアのホテルにてレストラン部門の責任者 池袋エリアのホテルにてF&B部門の責任者に F&B部門に精通し体験談を交えた授業展開をしています