

## 2025年度 シラバス&LESSONPLAN

<b>科目</b>	<b>講師</b>	<b>提出</b>
F&B 実技 II	林 繁	25年 1月 4日
<b>学科</b>	<b>学年</b>	<b>授業の方法</b>
国際ホテル&ブライダル科	2年	講義
	<b>前期</b>	<b>講義時限数</b>
	○	15
	<b>後期</b>	<b>単位数</b>
		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(夏休み前の実技授業は学科試験対策の理論授業です)  
 ※厚生労働省国家検定「レストランサービス士 3級」実技二次試験の全員合格を目指します(夏休み後より実技二次試験対策の実技授業です)

<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  
 ※実技二次試験の試験内容を習得し 合格を目指します

<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 80 %   演習 20 %   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  
 ※厚生労働省国家検定「レストランサービス士 3級」実技二次試験の合格を目指します

<LESSONPLAN(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	厚生労働省国家検定「レストランサービス士 3級」実技二次試験内容を習得します	テキスト不使用	<input type="checkbox"/>
14	厚生労働省国家検定「レストランサービス士 3級」実技二次試験内容を習得します	テキスト不使用	<input type="checkbox"/>
15	厚生労働省国家検定「レストランサービス士 3級」実技二次試験内容を習得します	テキスト不使用	<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(含む実技)

<成績評価方法・基準>

**試験と評価方法**    試験期間中   **評価方法**    筆記試験( %)    小テスト( %)    レポート( %)    その他( %)  
 講義時限内    実技試験( 90%)    受講態度( 10%)    作品( %)   ↳ ( )

<教員紹介>

都内の高級フレンチレストランでウェ이터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