

## 2025年度 シラバス&レクチャープラン

科目
F&B 実技 II
学科
国際ホテル&ブライダル科

講師
林 繁
学年
2年
前期
〇
後期

提出
25年 1月 4日
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。

※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

<レクチャープラン(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	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	<input type="checkbox"/> 試験期間中	評価方法	<input type="checkbox"/> 筆記試験( %)	<input type="checkbox"/> 小テスト( %)	<input type="checkbox"/> レポート( %)	<input type="checkbox"/> その他( %)
	<input checked="" type="checkbox"/> 講義時限内		<input checked="" type="checkbox"/> 実技試験( 90%)	<input checked="" type="checkbox"/> 受講態度( 10%)	<input type="checkbox"/> 作品( %)	<input type="checkbox"/> ( %)

<教員紹介>

都内の高級フレンチレストランでウェイトラーの基礎を習得 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