

## 令和6年度 シラバス兼授業計画書

学科名	未来観光ビジネス学科 通信制課程	科目名	F&BサービスとF&Bマネジメント		
授業種類	演習	履修区分	必修	履修時期	通年
授業時間	2単位	担当教員	根岸 勉		
授業 内容	《授業概要》				
	<p>ホテル内の料飲施設でのキッチン業務とサービス業務について学習します。                  ホテル内アウトレットとしてのレストランやカフェ、バーなどについて実店舗の資料を多用しながら学びます。                  ホテル内のF&amp;B施設が題材になりますが、将来、飲食店の経営や飲食店のプロデュースに関心がある学生にも有益な内容を盛り込んでいきたいと思えます。</p>				
授業 内容	《学習の到達目標》				
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ホテル内料飲部門を学ぶことは、飲食店全般の経営理解にも繋がります</li> <li>2 ホテルビジネス実務検定(H検)の受験対策になります</li> <li>3 ホールでの高品質なサービス技術をマスターできます</li> </ol>				
授業計画					
前期			後期		
4月	料飲商品の特性	9月	宴会部門の組織と業務役割		
	組織と業務役割		宴会部門実務の基礎知識		
	実務上の基礎知識・浸食施設の分類		宴会部門実務の各担当者業務		
5月	F&B部門の担当者の業務	10月	調理部門の組織と業務役割		
	食材と飲材		調理部門実務の基礎知識		
	和食の基礎知識		調理部門実務の各担当者業務		
6月	洋食(特にフレンチ)の基礎知識	11月	メニュー開発知識とメニュー開発		
	中国料理の基礎知識		メニュー開発知識とメニュー開発②		
	ブーランジェリーとパティスリー		ホテルF&B実習①		
7月	オーベルジュ	12月	ホテルF&B実習②		
	施設・機材・備品		ホテルF&B実習③		
	知識の総整理①		ホテルF&B実習④		
8月	知識の総整理②	1月	ホテルF&B実習⑤		
	テーブルセッティング実習①		ホテルF&B実習⑥		
	テーブルセッティング実習②		ホテルF&B実習⑦		
前期試験			後期試験		
教科書 参考書	教科書 ホテルビジネス基礎編(一財)日本ホテル教育センター 参考書 飲食店の経営に関する書物を多読するようにして下さい。 その時々トレンドをキャッチするために、飲食店情報専門の雑誌を定期購読はこの科目の学びに役立ちます。				
成績評価	評価に占めるウエイト 定期試験と後期試験で全体の70% 実習レポートと実習態度で全体の30%				
履修上の 留意点	☆通信学習と実習、ともに頑張りましょう ☆また、課題レポートや、課題プレゼンテーション資料も課します。 ・日本と世界のレストラン事情に関する雑誌の購読をお勧めします。知識は前期と後期の定期試験で到達度を確認しますが、この授業の最大の目標は後期実施のレストラン開発で良い発表が出来ることにあります。各回での授業内容をしっかりと吸収していきましょう。そして、業界事情にアンテナをはっていきましょう。 ・企業実習との関係で授業計画(進度)の入れ替えを行う場合があります。				