

令和5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	科目名	F&BサービスとF&Bマネジメント		
授業種類	実技	履修区分	必修	履修時期	通年
授業時間	60単位時間	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&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います。</p>				
授業 内容	《学習の到達目標》				
	<ol style="list-style-type: none"> 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 2 ホテルビジネス実務検定(H検)の受験対策になります 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 				
授業計画					
前期			後期		
1	料飲商品の特性	16	宴会部門の組織と業務役割		
2	組織と業務役割	17	宴会部門実務の基礎知識		
3	実務上の基礎知識・浸食施設の分類	18	宴会部門実務の各担当者業務		
4	F&B部門の担当者の業務	19	調理部門の組織と業務役割		
5	食材と飲材	20	調理部門実務の基礎知識		
6	和食の基礎知識	21	調理部門実務の各担当者業務		
7	洋食(特にフレンチ)の基礎知識	22	メニュー開発知識とメニュー開発①		
8	中国料理の基礎知識	23	メニュー開発知識とメニュー開発②		
9	ブーランジェリーとパティスリー	24	ホテルF&B実習①		
10	オーベルジュ	25	ホテルF&B実習②		
11	施設・機材・備品	26	ホテルF&B実習③		
12	知識の総整理①	27	ホテルF&B実習④		
13	知識の総整理②	28	ホテルF&B実習⑤		
14	テーブルセッティング実習①	29	ホテルF&B実習⑥		
15	テーブルセッティング実習②	30	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、その他授業時に配布するプリント 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。 その時々の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	☆授業の各回終了前に予習項目を指示します。授業後には学習した内容(教科書やノート、資料)をしっかりと復習して下さい。 ☆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。				