

提出 3月 12日

2021年度 シラバス & レッスンプラン

前期 後期

必修
 選択

科目

講師

学科

学年

授業の方法	講義
講義時限数	15
単位数	2

< 講義目的と主な内容(ハンドブック記載) >

料飲部門、宴会部門、イベント・コンベンション、ブライダルの各部門のサービスの基本を学ぶ

< 到達目標レベル(何を、どのレベルに) >

何を	どのレベルに
・ホテルの組織	・ホテルの機能を習得する
・FB部門の組織	・ホテルFB部門のホテル内の役割を習得する
・各職階の業務内容	・ホテル各収入部門と連携の重要性を習得する
・レストラン業務の基礎	・料理と飲物の基本知識を習得する
・ホテル内レストランの種類	・収入目標を必達することの重要性を習得する
・飲料メニューの基礎	
醸造酒・蒸留酒・混成酒に付いて	
・料理と飲物の相性	

< 講義概要と具体的な進め方(どんな進め方) >

- ・教科書と実際に有った経験談を交え、臨場感の有る講義をする
- ・各講義毎に、小テストを実施し理解度を深めていく(期末試験の採点に反映する)

< レッスンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要) >

月/日曜	授業概要	使用資料その他
① 4月 / 12	テキスト「レストラン業務の基礎」の学習	レストラン業務の基礎
② 4月 / 19	テキスト「レストラン業務の基礎」の学習	
③ 4月 / 26	テキスト「レストラン業務の基礎」の学習	
④ 5月 / 10	テキスト「レストラン業務の基礎」の学習	
⑤ 5月 / 17	テキスト「レストラン業務の基礎」の学習	
⑥ 5月 / 24	テキスト「レストラン業務の基礎」の学習	
⑦ 5月 / 31	テキスト「レストラン業務の基礎」の学習	
⑧ 6月 / 7	テキスト「レストラン業務の基礎」の学習	
⑨ 6月 / 14	テキスト「飲料メニューの基礎」の学習	飲料メニューの基礎
⑩ 6月 / 21	テキスト「飲料メニューの基礎」の学習	
⑪ 6月 / 28	テキスト「飲料メニューの基礎」の学習	
⑫ 7月 / 5	テキスト「飲料メニューの基礎」の学習	
⑬ 8月 / 30	テキスト「飲料メニューの基礎」の学習	
⑭ 9月 / 6	テキスト「飲料メニューの基礎」の学習	
⑮ 9月 / 13	テキスト「飲料メニューに基礎」の学習	

試験と評価

試験期間中
 講義時限内

評価方法

筆記試験
 実技試験

小テスト
 受講態度

レポート
 作品

その他

()