

日本工学院専門学校	開講年度	2020年度	科目名	レストランサービス1	
科目基礎情報					
開設学科	情報ビジネス科	コース名	ホテルコース	開設期	後期
対象年次	1年次	科目区分	選択	時間数	45時間
単位数	3単位	開講時間	火曜 5時限～7時限	授業形態	講義
教科書/教材	資料を配布する				
担当教員情報					
担当教員	遠藤	実務経験の有無・職種	有 ホテルスタッフ		
学習目的					
ホテル業界の国家資格であるレストランサービス技能検定の合格に向けて学習する					
到達目標					
レストランサービス技能検定3級取得を目標とする					
教育方法等					
授業概要	この授業では1年間かけて「イベント実習1」と連携し、レストランサービス技能検定3級取得に向けて学習する。今期はまずテキストを中心に検定に必要な知識を学習する。				
注意点	授業中の私語や授業態度には厳しく対応する。理由のない遅刻や欠席は認めない。				
評価方法	種別	割合	備考		
	試験・課題	50%	授業内容の理解度を確認するために実施する		
	小テスト	25%	授業内容の理解度を確認するために実施する		
	レポート	0%			
	成果発表 (口頭・実技)	0%			
	平常点	25%	積極的な授業参加度、授業態度によって評価する		
授業計画(1回～15回) 1回(3)時間 ※45分を1時間とする					
回	授業内容	各回の到達目標			
1回	衛生学	食品衛生に関する一般的な知識			
2回	衛生学	公衆衛生に関する一般的な知識			
3回	料飲概論	食品に関する一般的な知識			
4回	料飲概論	西洋料理に使用される食材 西洋料理の調理法			
5回	料飲概論	飲料の種類及び特徴			
6回	料飲概論	飲料の種類及び特徴			
7回	サービス論Ⅰ	宴会の種類及び運営			
8回	サービス論Ⅰ	宴会の種類及び運営			
9回	サービス論Ⅰ	レストランサービスの種類、準備及び方法			
10回	サービス論Ⅱ	レストランサービスに関する一般的な知識			
11回	サービス論Ⅱ	レストランサービスに関する一般的な知識			
12回	食文化論	食文化に関する概略の知識			
13回	サービス関連知識	レストランにおける施設とその取り扱い			
14回	サービス関連知識	苦情への対応に関する概略の知識			
15回	サービス関連知識	食品衛生法関係法令のうちレストランサービスに関する部分 安全衛生に関する詳細な知識			