

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2	
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	前期
対象年次	2年次	科目区分	選択	時間数	45時間
単位数	3単位	開講時間		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	浅野・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	「レストランサービス1」および「イベント実習1」をもとに、この授業では1年間かけて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。今期は実技科目の試験に向けて学習する。				
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	サービス実習	正しい客席案内ができる			
2回	サービス実習	正しく注文が取れる			
3回	サービス実習	客席での販売促進ができる			
4回	サービス実習	正しくオーダーが通せる			
5回	サービス実習	伝票処理ができる			
6回	サービス実習	パーティー、テーブル等の種類に応じたセッティングができる			
7回	サービス実習	パーティー、テーブル等の種類に応じたセッティングができる			
8回	サービス実習	料理、料飲の種類に応じた正しいテーブルセットができる			
9回	サービス実習	料理、料飲の正しい運搬ができる			
10回	サービス実習	料理、料飲の種類に応じた正しいサービスができる			
11回	サービス実習	料理、料飲の種類に応じた正しいサービスができる			
12回	サービス実習	食器類の後片付けが正しくできる			
13回	サービス実習	料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できる			
14回	サービス実習	テーブルの後片付けが正しくできる			
15回	テーブルマナー	テーブルマナー			