

2021年度 日本工学院専門学校											
情報ビジネス科/ホテルコース											
レストランサービス 1											
対象	1 年次	開講期	後期	区分	選択	種別	講義	時間数	45	単位	3
担当教員	遠藤 麻由			実務経験	有	職種	ホテルスタッフ				
授業概要											
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											
授業方法											
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で必要な知識を学習する。											
成績評価方法											
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 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											
履修上の注意											
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。											
教科書教材											
資料を配布する											
回数	授業計画										
第1回	衛生学			食品衛生に関する一般的な知識							
第2回	衛生学			公衆衛生に関する一般的な知識							
第3回	料飲概論			食品に関する一般的な知識							
第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							
第5回	料飲概論			飲料の種類及び特徴							
第6回	料飲概論			飲料の種類及び特徴							

2021年度 日本工学院専門学校		
情報ビジネス科/ホテルコース		
レストランサービス 1		
第7回	サービス論Ⅰ	宴会の種類及び運営
第8回	サービス論Ⅰ	宴会の種類及び運営
第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
第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
第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
第12回	食文化論	食文化に関する概略の知識
第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
第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
第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