

2021年度 日本工学院専門学校											
情報ビジネス科											
レストランサービス 2											
対象	2 年次	開講期	前期	区分	選択	種別	講義	時間数	45	単位	3
担当教員	浅野・遠藤			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											
「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。											
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	サービス実習 正しい客席案内ができる										
第2回	サービス実習 正しく注文が取れる										
第3回	サービス実習 客席での販売促進ができる										
第4回	サービス実習 正しくオーダーが通せる										
第5回	サービス実習 伝票処理ができる										
第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										

2021年度 日本工学院専門学校	
情報ビジネス科	
レストランサービス 2	
第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
第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
第9回	サービス実習 料理、料飲の正しい運搬ができる
第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
第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
第12回	サービス実習 食器類の後片付けが正しくできる
第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
第14回	サービス実習 テーブルの後片付けが正しくできる
第15回	テーブルマナー