

学科名	情報ビジネス科
コース名	ホテル・観光コース
授業科目	レストランサービス2
必選	選
年次	2年次
実施時期	後期
種別	講義
時間数	45
単位数	3
担当教員	遠藤 麻由
実務経験	有
実務経験職種	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

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
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