

年間教授計画 2023年度 (4月～9月)

科目: 料飲サービスⅡ	クラス: 2年F組 学科: ビジネス コース: ホテル・ブライダル	担当: 西田	教科書; レストランサービス スタンダードマニュアル	授業数: 2時間/週	年間授業: 30時間
-------------	---	--------	-------------------------------	---------------	---------------

授業概要: 1年次のホテル・レストランの職務範囲、サービススキル、マインド等の基礎の復習とそれらを発展させた応用スキルを教授。

最終到達目標: ホテルの三大営業部門の内2つを占めるサービス業務の基礎実技を学び、また、接客マナー等も身に付け、企業研修及び就職活動の前段として、業界とサービス職務への興味度を増大させる。

月	週	大項目	中項目	到達目標	評価方法	使用教材	授業方法	
4月	1	料飲サービス概論Ⅰ 復習  サービススタッフとしての 心構え  サービス実技	基礎項目の復習 インベントリー	サービス・セッティングの 基礎実技復習		※レストラン サービススタン ダードマニユア ル	実技・座学	
	2		・接客マナー応用編 (立ち方、歩き方)	サービス実技に必要な マインド振り返る			接客マナー実技	
	3							
5月	4	サービス実技	・プレート下げ	基礎を活かし、新たなス キル等を身につける				
	5		・プラッターサービス					
	6		・トレイサービス(グラス)					
6月	7	サービス実技	・料理出し、下げ総合				実技	
	8		・検定2級相当実技 (レストランサービス)					
	9							
7月	10	サービス実技					実技	
	11							
9月	1	前期まとめ			前期試験 (実技)			
	2							
	3							
	4							
10月	5							
	6							
	7							
	8							
11月	9							
	10							
	11							
12月	12							
	13							
1月	14							
	15							
2月	16							
	17							
	18							
成績 評価 方法	項目	定期試験	平常試験	課題提出	課題内容	出欠状況	授業態度	
	割合	0.3	0	0	0	0.3	0.4	
	資格取得等							