

科目名:料飲・ブライダル概論

単位/授業時間/期間		1 単位/24 時間/後期	学科・学年	ホテル科 1 年
講師名		阿部 祐男	講師の実務経験	ホテル勤務 36 年・教員歴 19 年
授業の方法		講義	資格等	国家資格 1 級レストランサービス技能士
ねらい 到達目標		日本のホテルにおける宴会、レストラン、ブライダル部門の基礎知識の理解習得 1 年次終了時点までにホテルビジネス実務検定試験ベーシック 2 級合格を目指す		
検定試験		ホテルビジネス実務検定試験ベーシック 2 級		
使用テキスト (出版社名)		『ブライダル総論』(前期「ホテル概論」で使用した教科書「新ホテル総論」も活用) (日本ホテル教育センター編)		
評価方法		知識点 70 点・・・期末テストの結果 態度点 20 点・・・積極的授業参加と自己表現 (10 回の小テストの点数を含む) 出席点 10 点・・・80%以上→2 点 85%以上→4 点 90%以上→6 点 95%以上→8 点 100%→10 点		
回数	授業時間	授業内容		
第 1 回	2	レストラン部門の組織と業務役割		
第 2 回	2	レストランサービスの基礎知識		
第 3 回	2	宴会部部門の組織と業務役割		
第 4 回	2	宴会部サービスの基礎知識		
第 5 回	2	ブライダルの定義と今日的解釈		
第 6 回	2	西洋における結婚の歴史		
第 7 回	2	ブライダルの歴史と慣習①		
第 8 回	2	ブライダルの歴史と慣習②		
第 9 回	2	婚礼の種類と地域特性		
第 10 回	2	ブライダル部門の組織と役割		
第 11 回	2	葬儀・法事とは		
第 12 回	2	期末テスト		