

科目名： 料飲・ブライダル概論Ⅰ－Ⅱ

単位/授業時間/期間	1 単位/18 時間/後期	学科・学年	ホテル科 1 年
担当教員名	阿部 祐男	講師の実務経験	ホテル勤務36年・教員歴21 年
授業形態	講義	資格等	国家資格 1 級レストランサービス技能士
授業の目的 (Course Objectives)	ホテルにおける料飲(レストラン・宴会)およびブライダル部門の役割、組織、サービスの基本を理解し、基礎用語を用いて業務内容を説明できる力を養う。併せて、日本と西洋の婚礼文化の歴史的背景を学び、現代のブライダルの意義と実務上の留意点を整理できるようにする。		
到達目標 (Learning Outcomes)	本授業を履修することで、学生は次の能力を身につける。 1. レストラン部門の組織と主要業務を説明できる。 2. レストランサービスの基本(接客・提供手順)を要点整理できる。 3. 宴会部門の組織と主要業務を説明できる。 4. 宴会サービスの基本(宴会形態・形式・進行等)を説明できる。 5. ブライダルの定義と現代的解釈を説明できる。 6. 婚礼の歴史(西洋・日本)と慣習を主要事項に基づいて整理できる。 7. 婚礼の種類と地域特性を比較して説明できる。 8. 日常生活で自身の行動・態度にホスピタリティマインドを反映できる。 9. (目標)後期終了までに「ホテルビジネス実務検定試験ベーシック 2 級の合格水準を目指す。		
成績評価方法 (Assessment)	下記割合で総合評価する。 出席点：10% (授業時数の 80%以上の出席で単位認定) 平常点 (授業態度、自己表現・検定模擬小テスト・関連ミニテスト)：30% 期末筆記試験：60%		
学修時間の内訳 (合計 45 時間)	授業(対面) 事前学修 事後学修 課題提出	18 時間 7 時間 10 時間 10 時間	90 分×12 回 検定模擬小テストと関連ミニテスト解答準備 「授業の振り返り」の記述と誤答改善と復習 過去の検定模擬試験(数回実施)
準備学習・復習 (Pre & Post Learning)	● 授業前に、次回授業内容をパワーポイントで確認し、併せて検定模擬小テストと関連ミニテストの解答を用意する。 ● 授業後は、毎回「授業の振り返り」提出と検定模擬小テストの誤答改善と復習。		
教科書・参考文献	教科書:「ブライダル総論」(日本ホテル教育センター編) (前期「ホテル概論」で使用した教科書「新ホテル総論」も活用) 参考文献: 練習過去問題集 700 選(2023 改訂版)ベーシックレベル 2 級・1 級準拠問題集 ホテルビジネス実務検定試験(H 検)テキスト		
受講上の注意	● 出席して積極的に授業参加をすること。 ● 提出物は期限厳守。 ● スマートフォン使用は学習目的以外での利用を禁止する。		
回数	授業内容		
第 1 回	オリエンテーション／ホテルビジネス実務検定試験(H 検)の再説明／レストラン部門の組織と業務役割		
第 2 回	レストランサービスの基本知識(接客・提供手順・形式等)		
第 3 回	宴会部門の組織と業務役割		
第 4 回	宴会サービスの基本知識(宴会の種類・サービスの準備と手順等)		
第 5 回	ブライダルの定義と今日的解釈/市場の概観		
第 6 回	西洋における結婚の歴史(主要トピック)		
第 7 回	日本におけるブライダルの歴史と慣習①		
第 8 回	日本におけるブライダルの歴史と慣習②		
第 9 回	婚礼の種類と地域特性		
第 10 回	ブライダル部門の組織と役割		
第 11 回	葬儀・法事とは		
第 12 回	期末試験(記述式)		