

科目名: HRS 筆記対策Ⅱ-I

単位/授業時間/期間		1 単位/18 時間/前期	学科・学年	ホテル科 2 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)		国家検定試験「レストランサービス技能検定」3 級(学科)の出題範囲を体系的に確認し、過去問題演習の事前学修と毎回の短時間テストを通じて解答力を高める。出題意図を理解し、技能検定学科試験の合格に必要な基本知識全体の習得を目指す。		
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. 検定試験 3 級(学科)の出題分野と学修計画を説明できる。 2. 食品衛生および公衆衛生に関し指定された項目の一般的知識を理解できる。 3. 料飲一般のうち食品に関する指定された項目の一般的知識を理解できる。 4. 宴会の種類及び運営に関し、指定された項目の概略知識を理解できる。 5. レストランサービスに関し、指定された項目の概略知識を理解できる。 6. 食文化に関し、指定された項目の概略知識を理解できる。 7. 施設管理に関し、指定された項目の概略知識を理解できる。 8. 苦情対応に関し、指定された項目の概略知識を理解できる。 9. 食品衛生関連法令のうち、レストランサービスに関する事項の知識を理解できる。 10. 労働安全法令のうち、レストランサービスに関する事項の知識を理解できる。 11. 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。		
成績評価方法 (Assessment)		下記割合で総合評価する。 出席：10%（授業時数の 80%以上の出席で単位認定） 平常点（授業態度・過去問題演習の正答率）：60% 毎回授業の短時間クイズ：30%		
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 毎回授業範囲の過去問題に対する解答作成 過去問題及びミニテスト誤答の原因追及と改善復習 模擬試験(数回実施)
準備学習・復習 (Pre & Post Learning)		● 授業前に配布された年度ごとの過去問題を毎回授業で確実に回答すること ● 授業後は、誤答の原因追及と改善復習の実施		
教科書・参考文献		教科書: ・『西洋料理料飲接客サービス技法』 職業訓練教材研究会編 ・『2026 年年度対策版「レストランサービス技能検定学科試験」過去問題と解答解説集(3 級)』 日本ホテル・レストランサービス技能協会編		
受講上の注意		● 出席して積極的に授業参加すること。 ● 最大の目標は3級検定学科試験合格。 ● 準備学修および誤答改善の復習を怠らない。 ● 提出物は期限厳守。 ● パソコンは必携・スマートフォン使用は禁止する。		
回数	授業内容			
第 1 回	オリエンテーション/検定試験出題範囲説明・授業の進め方解説・評価方法説明・準備学修、復習の説明			
第 2 回	2018年過去問題 1 から 50 題までの解説			
第 3 回	2018年過去問題 51 から 100 題までの解説			
第 4 回	2019年過去問題 1 から 50 題までの解説			
第 5 回	2019年過去問題 51 から 100 題までの解説			
第 6 回	2000年過去問題 1 から 50 題までの解説			
第 7 回	2000年過去問題 51 から 100 題までの解説			
第 8 回	2001 年過去問題 1 から 50 題までの解説			
第 9 回	2001 年過去問題 51 から 100 題までの解説			
第 10 回	2025年過去問題 1 から 50 題までの解説			
第 11 回	2025年過去問題 51 から 100 題までの解説			
第 12 回	期末試験他			