

目名：HRS 対策サービス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・国際おもてなし科 2 年
担当教員名	高橋 幸浩	講師の実務経験	シティホテル料飲部門 40 年勤務
授業形態	実習	資格等	HRS サービス技能士 1 級 和洋中テーブルマナー講師
授業の目的 (Course Objectives)	料飲サービス(バンケット・レストラン)の知識・技術の習得		
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. 全国基準のレストランにおける基本サービス技術及び知識を習得する 2. 全国基準のバンケットにおける基本サービス技術及び知識を習得する 3. 国家資格レストランサービス技能士 3 級取得また、それ同等のサービス技術を習得		
成績評価方法 (Assessment)	下記割合で総合評価する。 出席：20%（授業時数の 80%以上の出席で単位認定） 平常点（授業態度・小テスト・課題）：30% 最終テスト（模擬試験）：50%		
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	18 時間 7 時間 10 時間 10 時間	90 分×12 回 用語調査・指定文献読解 振り返り・ミニ課題・ミニテスト 試験準備
準備学習・復習 (Pre & Post Learning)	● 授業前に、指定された参考文献を読んでおくこと ● 授業後は、理解確認のためのミニテストを実施する		
教科書・参考文献	教科書: ・西洋料理料飲接客サービス技法 レストランサービススタンダードマニュアル		
受講上の注意	● 出席して積極的に授業参加すること ● グループワークや実技トレーニングを行う為協働姿勢が求められる ● 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	各自自己紹介・授業概要説明		
第 2 回	レストランサービス実践対応トレーニング		
第 3 回	レストランサービス実践対応トレーニング		
第 4 回	サービスの種類・備品の種類等の座学		
第 5 回	サービスの種類・備品の種類等の座学		
第 6 回	実技試験内容トレーニング(カテゴリー別)		
第 7 回	実技試験内容トレーニング(カテゴリー別)		
第 8 回	実技試験内容トレーニング(カテゴリー別)		
第 9 回	模擬試験		
第 10 回	模擬試験		
第 11 回	模擬試験		
第 12 回	模擬試験		