

対象学年	2 学年	科目名	料飲概論Ⅲ(レストランサービス技能検定)	担当名	唐橋 誠治
対象学期	前期		講義・ <b>演習</b> ・実技・実習	単位/時間数	4単位 60 時間

到達目標	レストラン宴会サービスと各種ドリンクの知識を学び、実践で使用できる即戦力技術を得る。西洋料理料飲接客サービス技法のテキストを用いて、国家資格であるHRS3級を取得する。またホテル就業後さらなる上級資格、2級・1級を目指す意欲を形成する。
学習内容	ホテルニューオータニにて8年勤務。プライダルキャプテンで400組の婚礼を担当。天皇陛下をはじめ、迎賓館、総理官邸での各国VIPへの接客経験。検定取得に向けHRS1級取得者より、第5章から第8章を解説、説明。テキストと過去問題を使用し小テストにて理解進捗を確認しながら、検定合格するための知識を得る。
成績評価の方法と基準	出欠点40点+定期試験60点 合計点数100点にて成績を算出する 評価 GPA 合計点数 A - 4.0 90点～100点 B - 3.0 80点～89点 C - 2.0 70点～79点 D - 1.0 60点～69点 E - 出席不良 F - 0.0 59点以下(不合格) ※定期試験は筆記試験とする
履修に当たっての留意点	持参テキスト 「西洋料理 料飲接客サービス技法」 「基礎からわかる レストランサービススタンダードマニュアル」

#### 授業回数別教育内容

回数	授業内容(予定)	使用教材	授業以外での準備学習の有無
1	第4章 食文化 (筆記対策)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
2	第5章 施設管理 (筆記対策)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
3	第6章 苦情対応と遺失物取扱い (筆記対策)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
4	第7章 食品衛生及び公衆衛生 (筆記対策)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
5	第8章 安全衛生 (筆記対策)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
6	実技校内コンペティション対策授業(別紙内容有)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
7	実技校内コンペティション対策授業(別紙内容有)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
8	実技校内コンペティション対策授業(別紙内容有)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
9	実技校内コンペティション対策授業(別紙内容有)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
10	実技校内コンペティション対策授業(別紙内容有)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
11	実技校内コンペティション対策授業(別紙内容有)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
12	実技校内コンペティション対策授業(別紙内容有)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
13	実技校内コンペティション対策授業(別紙内容有)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
14	実技校内コンペティション対策授業(別紙内容有)	西洋料理 料飲接客サービス技法テキスト	
15	定期試験		