

対象学年	1 学年	科目名	テーブルサービス演習	担当名	岡田 裕樹
対象学期(Q)	前 期		講義 ・ <u>演習</u> ・ 実技 ・ 実習	単位/時間数	4単位 60 時間

到達目標	テーブルサービスにおける基本的知識・備品の扱い方・チームワークを形成し業務の基本を出来るようにする
学習内容	1000件以上の披露宴サービス経験のある講師が、挙式、結婚披露宴におけるサービス、さらにはホテルにおける婚礼部門の位置づけ、組織及びスタッフの役割、その業務内容についての講義を行います。
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	「宴会サービスの教科書」を持参 ビジネススーツ・名札の着用 料飲サービスに適した身だしなみに整えて授業に参加すること

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	サービスの基本 講義・演習Ⅱ(接客用語) お皿の持ち方 片手2枚持ち/サーバーの持ち方	宴会サービスの教科書	自宅学習
2	サービスの基本 講義・演習Ⅲ(什器・備品) お皿の持ち方/正しい姿勢/歩き方/サーバー	宴会サービスの教科書	自宅学習
3	サービスの基本 講義・演習Ⅳ(衛生管理) お皿の持ち方 (パッシング)	宴会サービスの教科書	自宅学習
4	基本的な什器備品 食材用語①	宴会サービスの教科書	自宅学習
5	テーブルマナー/食材用語② ショープレートの巻き方	宴会サービスの教科書	自宅学習
6	サービスの基本 講義・演習Ⅴ(ドリンクの知識①) テーブルセット①	宴会サービスの教科書	自宅学習
7	サービスの基本 講義・演習Ⅵ(ドリンクの知識②) テーブルセット②	宴会サービスの教科書	自宅学習
8	サービスの基本 講義・演習Ⅵ テーブルセット③	宴会サービスの教科書	自宅学習
9	宴会サービス講義・演習Ⅰ テーブルセット・ドリンクサービス①	宴会サービスの教科書	自宅学習
10	宴会サービス講義・演習Ⅱ テーブルセット・ドリンクサービス②	宴会サービスの教科書	自宅学習
11	宴会サービス講義・演習Ⅲ テーブルセット・ドリンクサービス③	宴会サービスの教科書	自宅学習
12	宴会サービス基本動作Ⅰ デシャップの動き方・考え方	宴会サービスの教科書	自宅学習
13	宴会サービス基本動作Ⅱ パッシングについて考える	宴会サービスの教科書	自宅学習
14	宴会サービス基本動作Ⅲ テーブルセット・料理サービス・ドリンクサービス	宴会サービスの教科書	自宅学習
15	定期試験	宴会サービスの教科書	自宅学習