

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
レストランサービス演習		新井 勝則 (他)	演習	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	レストランサービス技能検定 3 級受験資格必修			
学習目標	多様なニーズに対応できる調理師として活躍するために、サービス技術を修得し、レストランサービス技能士 3 級の資格取得を目指す。				
授 業 計 画					
回	項 目	担当者	授 業 内 容		
1	接客マナー演習	新井	接客用語・接客態度、備品の名称		
2	テーブルセッティング (1)	新井	皿・ナイフ・フォーク・グラス等の位置		
3	テーブルセッティング (2)	新井	基本のテーブルセッティング		
4	テーブルセッティング (3)	外部講師	メニューに応じたテーブルセッティングの実践		
5	接客マナーの基本 (1)	外部講師	正しい客席案内、オーダーの取り方、見送りかた		
6	接客の技術	外部講師	皿の運び方・置き方、水の注ぎ方 サーバーの使い方		
7	接客の技術演習 (1)	新井	過去の実技試験課題の模擬演習		
8	接客の技術演習 (2)	新井	過去の実技試験課題の模擬演習 (2)		
9	接客マナーの基本 (2)	外部講師	学外研修にむけて接客マナー・接客技術の確認		
10	学外研修 (インターンシップ)		学外にて 60 時間程度の研修を行う ・ レストランの雰囲気を経験する ・ カトラリーの扱い方になれる ・ テーブルセッティングの基本を身に付ける ・ 下げ方の基本を学ぶ		
11					
12					
13					
14					
15	接客マナーの確認	新井	学外研修で感じたことについての復習		
参 考 書	日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修「料飲接客トレーニング教本」 日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修「料飲接客サービス技法」				
学習上の注意 (自己学習、学外学習など)	身だしなみを整え、常に衛生面に心がけること。積極的に授業に臨むこと。				
評価の方法と時期	学外研修終了後に授業態度 30%、実習評価 30%、レポート 30%、出席状況 10%、により評価する。				