

提出 3月 12日

2021年度 シラバス & レッスンプラン

前期  後期

必修  
 選択

科目

講師

学科   
学年

授業の方法|講義  
講義時限数 15  
単位数 2

< 講義目的と主な内容(ハンドブック記載)>

料飲部門のマナー・サービスを基本にイベント・コンベンション、ブライダルサービス、F&Bコントロール、原価計算などを学ぶ

< 到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

何を	どのレベルに
・厚生労働省検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策	・受検者全員を合格レベルまで引き上げる
・宴会部門の業務全般に付いてテキストを使用する	・同じFB部門のレストラン業務と宴会業務との相違点を習得する

< 講義概要と具体的な進め方(どんな進め方)>

- ・教材テキストにて出題傾向を捉え、過去問などを徹底的に理解させると共に、毎時限小テストを実施し理解度の深度化を図り、全員の学科試験突破を目指す
- ・ホテルFB部門の総仕上げで、宴会部における業務全般を習得する
- ・FBコスト、ネット価格、グロス価格の計算式を習得する

< レッスンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要)>

月/日曜	授 業 概 要	使用資料その他
① 4月 / 12	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	西洋料理 料飲接客 サービス技法
② 4月 / 19	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	
③ 4月 / 26	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	
④ 5月 / 10	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	
⑤ 5月 / 17	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	
⑥ 5月 / 24	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	
⑦ 5月 / 31	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	
⑧ 6月 / 7	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	
⑨ 6月 / 14	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	
⑩ 6月 / 21	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	
⑪ 6月 / 28	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	
⑫ 7月 / 5	厚生労働省 検定試験 レストランサービス士 3級 学科試験対策授業	
⑬ 8月 / 30	テキスト「宴会業務の基礎」の学習	宴会業務の基礎
⑭ 9月 / 6	テキスト「宴会業務の基礎」の学習	
⑮ 9月 / 13	テキスト「宴会業務の基礎」の学習	

試験と評価

試験期間中 評価方法  筆記試験  小テスト  レポート  
 講義時限内  実技試験  受講態度  作品  その他

( )