

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

ホテル&ブライダル科

授業の方法 実技	
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、宴会部門のマナー・サービス訓練の仕上げを行う

< 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
・カクテル用器具の使用方法及び作成	・シェイク、ステアの仕方を習得する

< 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
- ・実技授業は8月31日より実施し、カクテル作成の実技試験を9月16日までに実施する

< 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 4/7 水	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 4/14 水	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 4/21 水	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 4/28 水	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 5/12 水	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 5/19 水	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 5/26 水	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 6/2 水	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 6/9 水	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 6/16 水	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 6/23 水	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 6/30 水	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 7/7 水	バー部門 カクテル作成時使用の機材名称及び取扱いを習得	ありません
⑭ 9/8 水	前期末実技試験	
⑮ 9/15 水	前期末実技試験	

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