

科目名: 料飲・ブライダル概論

| | | | |
|------------------|---|-----------------|-----------------------|
| 単位/授業時間/期間 | 1 単位/24 時間/後期 | 学科・学年 | ホテル科 1 年 |
| 講師名 | 阿部 祐男 | 講師の実務経験 | ホテル勤務 3 6 年・教員歴 2 0 年 |
| 授業の方法 | 講義 | 資格等 | 国家資格 1 級レストランサービス技能士 |
| ねらい 到達目標 | 日本のホテルにおける宴会、レストラン、ブライダル部門の基礎知識の理解習得 1 年次終了時点までにホテルビジネス実務検定試験ベーシック 2 級合格を目指す | | |
| 検定試験 | ホテルビジネス実務検定試験ベーシック 2 級 | | |
| 使用テキスト (出版社名) | 『ブライダル総論』(前期「ホテル概論」で使用した教科書「新ホテル総論」も活用) (日本ホテル教育センター編) | | |
| 評価方法 | 知識点 70 点・・・期末テストの結果 態度点 20 点・・・積極的授業参加と自己表現 (10 回の小テストの点数を含む) 出席率 10 点・・・80～82.5%→2 点・ 82.6～84.9%→3 点・ 85～87.5%→4 点・ 87.6～89.9%→5 点 90～92.5%→6 点・ 92.6～94.9%→7 点・ 95～97.5%→8 点・ 97.6～99.9%→9 点 100%→10 点 | | |
| 回数 | 授業時間 | 授業内容 | |
| 第 1 回 | 2 | レストラン部門の組織と業務役割 | |
| 第 2 回 | 2 | レストランサービスの基礎知識 | |
| 第 3 回 | 2 | 宴会部門の組織と業務役割 | |
| 第 4 回 | 2 | 宴会サービスの基礎知識 | |
| 第 5 回 | 2 | ブライダルの定義と今日的解釈 | |
| 第 6 回 | 2 | 西洋における結婚の歴史 | |
| 第 7 回 | 2 | ブライダルの歴史と慣習① | |
| 第 8 回 | 2 | ブライダルの歴史と慣習② | |
| 第 9 回 | 2 | 婚礼の種類と地域特性 | |
| 第 10 回 | 2 | ブライダル部門の組織と役割 | |
| 第 11 回 | 2 | 葬儀・法事とは | |
| 第 12 回 | 2 | 期末テスト | |