授業概要（シラバス）

■科目基本情報　　専門学校日本ホテルスクール

科目番号	MS209	分類	演習科目
授業科目名	ホスピタリティ実務論	英文授業科目名	Hotel Service Manners
年度	2025年度	年次	昼間部　2年　ブライダル科、ホテルSNS科
開講学期	前期	授業の方法	講義科目 演習科目
単位数	1単位	年間授業時間数	14.4時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	12コマ
担当教員名	上野真志　実務経験あり	備考	
経歴	・アークヒルズクラブ　料飲部フレンチレストランホールサービス ・ハワイアンバー＆レストラン　バーテンダーチーフ＆ホールサービスキャプテンとして2年半従事 ・高級スパ＆リゾートホテル　Hotel de Repos　F&Bマネージャとして3年従事 ・株式会社HRM　人財開発部教育マネージャーとして7年従事		

■授業・科目情報

学習目標	1年次に習得した基本知識（座学）を実践し、ホスピタリティ精神・サービス技術の向上を目的とする。 ・レストランサービス上級（デクパージュ、カービング、デキャンタージュ、カクテル）の習得 ・ブライダルプランナーとしての予備知識の向上 ・サービス介助の基礎技術の習得（車椅子補助、盲人介助等）
教科書	適宜ハンドアウトを配布する。

授業計画

回数	内容
1	授業説明＆味覚チェック
2	車椅子接客講座
3	視聴覚障碍者接客講座
4	カクテル1
5	カクテル2
6	紅茶講座
7	デザートデコレーション1
8	デザートデコレーション2
9	ゲリドンサービス　チキンデクパージュ
10	ネイルケア講座
11	オレンジ・キウイカービング
12	クレープシュゼット

授業の進め方	1コマ完結型の授業運営にて行う。
試験の実施方法	定期試験は行わない。成績評価は下記参照
成績評価方法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①授業態度・身嗜み評価＝50%（10ポイント） ②出席率　＝50%（10ポイント） 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント（合計20ポイント）に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。
関連科目	婚礼宴集会実務・料飲ﾚｽﾄﾗﾝ実務・ホスピタリティ実務・メニュー解説・飲料解説・レストランマネジメント
参考書	授業毎にプリント配布
学生へのメッセージ	・実際のホテルや結婚式場で仕事が出来るように身嗜みが整っていないと授業に参加することは出来ません。 身嗜み（ユニフォーム、革靴、髪型、爪、化粧、髭）は、毎回授業の際にチェックを行います。 実技の授業になりますので、積極的に参加するように心掛けて下さい。

以上