

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	MS504	分類	講義科目
授業科目名	披露宴サービス論	英文授業科目名	Wedding Banquet Serive & Operation
年度	2024年度	年次	昼間部 1年 プライダル科
開講学期	後期	授業の方法	講義科目
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・ハワイアンバー&amp;レストラン パーテンダーチーフ&amp;ホールサービスキャプテンとして2年半従事</li> <li>・高級スパ&amp;リゾートホテル Hotel de Repos F&amp;Bマネージャとして3年従事</li> <li>・株式会社HRM 人材開発部教育マネージャーとして7年従事</li> </ul>		
■授業・科目情報			
学習目標	ホテルの宴会場における婚礼の業務内容を理解する。 披露宴サービスの一連の手順を理解し、覚える。 結婚披露宴におけるスタッフの役割を理解し、チームプレーを重視し模擬披露宴を成功させる		
教科書	「ブライダルプロデュース」一般財団法人日本ホテル教育センター発行		
授業計画	回数	内容	
	1	授業紹介 婚礼サービスとは。身嗜み/基本動作	
	2	円卓の取り扱い方・テーブルプランについて・オーバルテーブルの組み方	
	3	ステージの取り扱い方・高砂のセッティング方法・テーブルクロス の掛け方	
	4	ケーキ用テーブル・キャンドル用テーブルの作り方・円卓のテーブルセッティングについて	
	5	ミーティングの注意点・披露宴サービスで気を付けなければならない事・サービス順番について	
	6	披露宴サービス①	
	7	披露宴サービス②	
	8	宴会キャプテン・介添えの動き・BGMの使い方	
	9	グループワーク①	
	10	グループワーク②	
	11	グループワーク③	
	12	実技試験	
授業の進め方	教科書を中心に婚礼サービス部門を幅広く学びます。		
試験の実施方法	後期1回 授業内、実技試験にて評価を算出する		
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試験得点 = 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	バンケットサービス論・レストランサービス論・ホスピタリティ実務論・メニュー解説・飲料解説・和食		
参考書	宴会業務の基礎教科書		
学生へのメッセージ	宴会部門の中の婚礼サービスに特化した授業となります。料理飲み物のサービスだけではなく、結婚披露宴に携わるスタッフの仕事を学びます。 また披露宴の魅力ややりがいをお伝えする授業となります。		