

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	MS115	分類	講義科目
授業科目名	宴会業務論	英文授業科目名	Outline of Banquet Operations
年度	2024年度	年次	屋間部 1年 ホテル科・英語専攻科
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"> ・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 人材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	ホテルの宴会場における業務内容を理解する。 宴会サービスの一連の手順を理解し、覚える。 挙式や披露宴、法事などのサービスの違いを理解する。		
教科書	「宴会業務の基礎」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	宴会サービスとは？ 仕事内容	
	2	宴会形式の種類 料理の種類 宴会部門の役割 スタッフの役割	
	3	宴会予約の流れ 婚礼予約の流れ	
	4	宴会当日の流れ 婚礼当日の流れ	
	5	【ブライダルプロデュース】見学申込み～来館～成約手続き	
	6	【ブライダルプロデュース】打合せの内容①(カウンセリング・招待状作成)	
	7	【ブライダルプロデュース】打合せの内容②(披露宴進行)	
	8	【ブライダルプロデュース】打合せの内容③(装花・引出物・演出・写真 打合せ)	
	9	【ブライダルプロデュース】打合せの内容④(司会打合せ・最終確認)	
	10	【ブライダルプロデュース】結婚式当日の流れ(キャプテンがどのような場面でどのような説明をしているのか)	
	11	本科目理解度に合わせて内容を決めます。	
	12	後期試験	
授業の進め方	教科書を中心にホテルの宴会部門を幅広く学びます。		
試験の実施方法	後期1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。		
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	婚礼宴会実務・料飲レストラン実務・ホスピタリティ実務		
参考書	宴会業務の基礎教科書・ブライダルプロデュース教科書		
学生へのメッセージ	ホテルの収益源として大切な部門でありながらあまり実態を知られていない宴会サービス。そんな宴会サービスの魅力をお伝えします。また、ホテル科の学生は婚礼を学べる唯一の授業ですので是非しっかりと授業に参加していただきたいです。		