

2020年度 科目別 授業計画(シラバス)

科目名	テーブルマナー研修(集中)	必修 選択	必修	年次	1	開講区分	前期
学科・コース	ブライダルコーディネーター科	授業 形態	演習	単位 時間	1 15	曜日・時限	水曜日 1・2限
教員	株式会社パシフィックダイナーサービス						

【到達目標】

- ①マナーとエチケットの違い
- ②良いサービスマンになる為に、良いお客様となる。を知る。

【授業の学習内容】

- ①テーブルマナーの歴史から、実際の作法まで。幅広く学ぶ。

【教員実務経験】

株式会社パシフィックダイナーサービスはホテル・レストランなどの婚礼・宴会・サービスの請負をメインにコンサルティング、新規立ち上げなどを行う。

講師はブライダル・ホテル学科の専門学校講師経験有り。

	日程	授業形態	授業計画・内容	小テスト・定期試験
1	1回目	演習	食の歴史	
2	2回目	演習	前菜とは	
3	3回目	演習	スープとは	
4	4回目	演習	魚料理とは	
5	5回目	演習	肉料理とは	
6	6回目	演習	デザートとは	
7	7回目	演習	ドリンクとは	
8	8回目	演習	食品衛生とは	
9	9回目	演習	テーブルマナーの基本知識①	
10	10回目	演習	テーブルマナーの基本知識②	
11	11回目	演習	乾杯のマナー	
12	12回目	演習	ナフキンの使用方法	
13	13回目	演習	カトラリーの種類	
14	14回目	演習	フィードバック①	
15	15回目	演習	フィードバック②	

**準備学習
時間外学習**

特にございません。

評価方法

- 習熟度 : 100点(到達目標に対する成長具合や習熟度)
- ◇出席 : TS・実践・TB・HM・BR・国Bは70%以上、美容師は出席率80%以上(下回る場合は単位認定は無し、E評価となる)
- ◇合否 : 60点以上で合格(A:100~90 B:89~80 C:79~70 D:69~60) 否(E:評価資格喪失、F:59~0) 、
実習や習熟度が測れないものについてはS・U評価

**受講生への
メッセージ**

マナーとエチケットの違い。すなわち相手への配慮の心を知る事で、人として大きく成長できます。
仕事だけではなく、自分自身の成長の為に、楽しく学びましょう。

【使用教科書・教材・参考書】 □