

授業概要(シラバス)

専門学校日本ホテルスクール

年 度	2025年度	年 次 / コー	昼間部2年	ホテルSNSコミュニケーション科	科 目 区 分	専門科目
科 目 番 号	MS209	分 類	講義科目	授 業 科 目 名	英語科目名	Hotel Service Manners
開 講 学 期	前期科目	単 位 数	1単位	年間授業時間数	14時間	授 業 コマ 数
授 業 の 方 法	講義科目	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/ ・パティアンバー&レストラン パーティンダ ナーフ&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マネージャーとして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/ ・NPO法人日本 ホテルズ＆ラン経営研究所 事務局長					

■ 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 / ・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 参 考 書	適宜ハンドアウトを配布する。		
授 業 計 画	回数	タイトル	内容
	1	オリエンテーション	授業概要説明・味覚チェック(お水や塩、チョコレートを用いて味覚のチェック)
	2	障害者接客講座①	車椅子接客講座
	3	障害者接客講座②	視聴覚障害者接客講座
	4	ホテル パーテンダー①	カクテル講座 シャーカーでのカクテル作成
	5	ホテル パーテンダー②	カクテル講座 ステアでのカクテル作成
	6	ホテル ラウンジサービス	紅茶講座・紅茶の正しい淹れ方・紅茶の飲み比べ
	7	デザートサービス①	デザートのデコレーションを考えよう!
	8	デザートサービス②	デザートデコレーションのプレゼンテーション
	9	身嗜み講座	ネイルケアの方法を学ぶ
	10	ゲリドンサービス①	ローストチキンのデクパージュ
	11	ゲリドンサービス②	オレンジ・キウイのカービング
	12	ゲリドンサービス③	クレープシュゼット
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
	21		
	22		
	23		
	24		
	25		
	26		
授 業 の 進 め 方	1コマ完結型の授業運営、実技をメインに授業を進めていく		
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=50%(10ポイント) ②出席率 =50%(10ポイント)		
関 連 科 目	レストランサービス論・メニュー解説・飲料解説・レストランマネジメント		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	実際のホテルや結婚式場で仕事ができ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。		