

学校法人ISI学園 専門学校長野ビジネス外語カレッジ

2023年度 シラバス

1. 本授業科目の基本情報

科目名（コード）	レストランサービスⅡ		（ NGH12L ）
講義名（コード）	レストランサービスⅡ		（ NGH12LX ）
対象学科	グローバルビジネス学科	配当学年	1学年
対象コース	観光ホスピタリティコース	単位数	1
授業担当者	宮下 裕衣	時間数	30
成績評価教員	宮下 裕衣	講義期間	秋学期
実務者教員	いいえ	履修区分	必修
実務者教員特記欄		授業形態	講義

2. 本授業科目の概要

授業の目的 到達目標	ホテル、レストラン業界で即戦力の人材の養成
全体の内容と概要	ホテル、レストラン業界の業務を実践形式を取り入れ、ビジネス目線でお客様集客を考える。
授業時間外の学修	
履修上の注意事項等	なし

3. 本授業科目の評価方法・基準

評価前提条件			
評価基準	知識（期末試験点） 60%	自己管理力（出席点） 30%	協調性・主体性・表現力（平常点） 10%
評価方法	期末試験の点数	出席率X 0.3 (小数点以下切り上げ)	授業中の活動評価点 (5点を基準に加点・減点)
成績評価基準	評価	評価基準	評価内容
	S	90～100点	特に優れた成績を表し、到達目標を完全に達成している。
	A	80～89点	優れた成績を表し、到達目標をほぼ達成している。
	B	70～79点	妥当と認められる成績を表し、不十分な点が認められるも到達目標をそれなりに成している。
	C	60～69点	合格と認められる最低限の成績を表し、到達目標を達している。
	D	59点以下	合格点と認められる最低限の成績に達しておらず、到達目標を充足しておらず単位取得が認められない。
	F	評価不能	試験未受験等当該科目の成績評価の前提条件を満たしていない。

4. 本授業科目の授業計画

回	到達目標	授業内容
1	世界のレストランについて知ることができる。	自国のお気に入りのレストランについてまとめ、発表する。
2	ホテル内のレストラン業務について知ることができる。	レストラン見学
3	ホテル内のレストラン業務について知ったことをまとめることができる。	見学したレストランについてのまとめ、レポート作成
4	ホテル内のレストランのスタイルについて知ることができる。	ホテルの中にはどんなレストランがあるのか調べてみる。
5	ホテル内のレストランのスタイルについて知ることができる。	ホテルの中にはどんなレストランがあるのか調べてまとめる。
6	ホテル内のレストランのスタイルについて知ることができる。	ホテルの中にはどんなレストランがあるのか調べたものを発表する。
7	ホテル内のレストランのスタイルについて知ることができる。	ホテルのレストランにはどんなフェアがあるのか調べてみる。
8	お客さまに興味を持ってもらえるフェアを考えることができる。	レストランのフェアを考える① レストランのスタイルやテーマ・ターゲットを決める。
9	お客さまに興味を持ってもらえるフェアを考えることができる。	レストランのフェアを考える② レストランのテーマに沿ってイベントを考える。
10	お客さまに興味を持ってもらえるフェアを考えることができる。	レストランのフェアを考える③ レストランのテーマに沿ってイベントを考えてまとめる。
11	お客さまに興味を持ってもらえるフェアを考えることができる。	レストランのフェアを考える④ イベントをPRするための広告を作成する。
12	お客さまに興味を持ってもらえるフェアを考えることができる。	レストランのフェアを考える⑤ イベントをPRするための広告を作成する。
13	まとめと解説	期末試験 作成した広告を使って発表する。
14	まとめと解説	期末試験 作成した広告を使って発表する。
15	まとめと解説	フィードバックとまとめ

5. 本授業科目の教科書・参考文献・資料等

教科書	
参考文献・資料等	動画サイトで関連映像使用
備考	