

科目名： 料飲・ブライダル概論

単位/授業時間/期間	1 単位/ 2 4 時間/後期	学科・学年	ホテル科 1 年
講師名	阿部 祐男	講師の実務経験	ホテル勤務 3 6 年・教員歴 1 7 年
		資格等	国家資格 1 級レストランサービス技能士
ねらい・到達目標	日本のホテルにおける宴会、レストラン、ブライダル部門の基礎知識の理解習得。		
検定試験	なし		
使用テキスト (出版社名)	『ブライダル総論』（日本ホテル教育センター編）		
評価方法	知識点 70 点・・・ 期末テストの結果 態度点 20 点・・・ 積極的授業参加と自己表現（10 回の小テストの点数を含む） 出席点 10 点・・・ 80%以上→2 点 85%以上→4 点 90%以上→6 点 95%以上→8 点 100%→10 点		
授業内容	回数	授業時間	授業内容
	第 1 回	2	1. レストラン部門の組織と業務役割
	第 2 回	2	2. レストランサービスの基礎知識
	第 3 回	2	3. 宴会部門の組織と業務役割
	第 4 回	2	4. 宴会サービスの基礎知識
	第 5 回	2	5. ブライダルの定義と今日的解釈
	第 6 回	2	6. 西洋における結婚の歴史
	第 7 回	2	7. ブライダルの歴史と慣習①
	第 8 回	2	8. ブライダルの歴史と慣習②
	第 9 回	2	9. 婚礼の種類と地域特性
	第 10 回	2	10. ブライダル部門の組織と役割
	第 11 回	2	11. 葬儀・法事とは
	第 12 回	2	12. 期末テスト