

科目名： 卒業制作演習（集中）

単位/授業時間/期間	2 単位/24 時間/後期	学科・学年	ホテル科、国際おもてなし科 1 年、2 年
講師名	高橋 道彦	講師の実務経験	約 65 年・ホテル現場実務 各職場接遇指導講習会講師
		資格等	特になし
ねらい・到達目標	YACA で 2 年間学んだ集大成とし” テーブルマナー “をテーマにプランニング制作、YMCA ならではの接遇の実践に取り組み、学んだ知識等を生かし、協調性、独創性を生かした卒業制作発表に責任を持って臨み披露を行う。		
検定試験	特になし、		
使用テキスト	手持ち資料等		
評価方法	技能 50 点・サービス実技の基本にエレガント感・節度・安全・スマイルの実践度 態度 30 点・積極性・協調性・独創性 10 点・出席率 10 点・計 100 点		
授業内容	回数	授業時間	授業内容
	第 1 回	6	“集中講義” 全体授業に付き 1 年の役割分担等の周知徹底、全体サービススタイル等のシミュレーション。必要備品整備（借用備品関係含み）調理体制最終チェック、MC 台本最終チェック、担当教務とのすり合わせ。
	第 2 回	6	“集中講義” パフォーマンス含み全体シミュレーション・リハーサル質疑。 調理チーム仕込み作業。
	第 3 回	6	“集中講義” 最終チェック・人数・サービス動線・調理チーム仕込作業・飲み物・台本・MC・会場設営・セッティング・卓上装飾・音響・照明・エンドロール・席札・MENU・最終リハーサル・ 受付・記録等。
	第 4 回	6	“卒業制作発表” 最終リハーサル・各担当持ち場の最終チェック。 担当教務、担当講師、チームリーダー等より最終メツセージ。 借用備品洗浄返済作業。