

科目名： 卒業制作演習

単位/授業時間/期間	2 単位/24 時間/年間	学科・学年	ホテル科、国際おもてなし科 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	2	卒業制作テーマの考え方。Table manners プランニングの考え方。 全体スケジュール案等について。 宴会サービスの各スタイル。正式な食事の場(正餐)午餐 luncheon、 晚餐 dinner について。
	第 2 回	2	2020 年度 Table manners の感想と本年度の思い。レポート提出。 制作にあたって、組織チーム作成、各リーダーの必要性。 各担当者は責任を持って取り組み、「報告、連絡、相談」の徹底に当たる。 西洋料理の歴史 1.
	第 3 回	2	西洋料理の歴史 2. 宴会サービスのポイントについて、目的、主旨、内容等の正確な把握の大切さ。宴会明細受書が総て。宴会セクションの仕事の流れ、 レセプション、サービス、調理、その他関連セクションとの関連。
	第 4 回	2	テーブル備品の歴史 1. 卒業制作の実践「ホスピタリティー サービス」が基本。 基本テーマ卒業制作テーマ「楽しい Table manners 」(仮名)の確認。 何時・誰が・何処で・何を・どんなサービススタイルについて。
	第 5 回	2	全体の構成時間 2:50~3:15 以内で行う。 案内状発送の範囲・デザイン・文面等。 経費管理(別途指示) 接遇スタイル、MC、VTR 作成、音響、会場設営、必要備品、 進行台本、演出、提供 MENU、飲み物、装飾備品、調理作業その他の検討。 全体の記録。
	第 6 回	2	第 2 回レポートを参考に本年度の基本コンセプト、テーマに付いて。必要 各担当役割と割り出し等の検討討議。
	第 7 回	2	基本テーマ決定させる。 必要制作チーム決定させる。 統括リーダー、サブリーダー・各チームリーダー選出させる(重複可)