

教科目名:レストラン業務知識(RG)**使用教科書:「西洋料理 料飲接客サービス技法」 ISBN-13<978-4786311666>**

題 目	細 目	実施日-時限	教科記号	細目番号
食品衛生・公衆衛生	基礎知識	R6/10/10-1	RG	01
"	予防三原則	R6/10/10-2	RG	02
"	食中毒細菌・ウイルス	R6/10/10-3	RG	03
"	食中毒その他の原因	R6/10/15-1	RG	04
"	衛生害虫	R6/10/15-2	RG	05
食材の栄養素と食品	タンパク質、カルシウムを含む食品	R6/10/15-3	RG	06
"	カロテン、ビタミンCを含む食品	R6/10/15-6	RG	07
"	炭水化物、脂質を含む食品	R6/10/16-1	RG	08
西洋料理の食材	動物性、植物性食品	R6/10/16-2	RG	09
"	穀類、いも類	R6/10/16-3	RG	10
"	豆類、種実類、油脂類	R6/10/23-1	RG	11
"	魚介類、獣鳥肉類	R6/10/23-2	RG	12
"	卵類、乳類、野菜類	R6/10/23-3	RG	13
"	果実類、キノコ類、藻類	R6/10/28-1	RG	14
食材の加工と保管	加工の目的	R6/10/29-1	RG	15
"	食品の貯蔵	R6/10/29-6	RG	16
"	食品の管理	R6/11/11-4	RG	17
"	素材の仕込み	R6/11/11-5	RG	18
基本的料理法	基本的料理法	R6/11/11-6	RG	19
"	その他の料理法	R6/11/12-6	RG	20
レストランの備品	シルバーウェア	R6/11/13-1	RG	21
"	シルバーウェア取扱いとメンテナンス	R6/11/13-2	RG	22
"	チャイナウェア	R6/11/13-3	RG	23
"	チャイナウェア取扱いとクリーンナップ	R6/11/18-1	RG	24
"	グラスウェア	R6/11/19-1	RG	25
"	グラスウェア取扱いとクリーンナップ	R6/11/19-2	RG	26
"	リネン類	R6/11/19-3	RG	27
接客の基本	サービスの役割	R6/11/20-1	RG	28
"	サービスの性格と特徴	R6/11/25-1	RG	29
"	身だしなみ	R6/11/25-2	RG	30
"	表情、動作	R6/11/25-3	RG	31
"	敬語、言葉遣い	R6/11/25-4	RG	32
"	謙譲語	R6/11/26-1	RG	33
"	丁寧語、クッション言葉	R6/11/26-2	RG	34
"	お客様の心理	R6/11/26-3	RG	35
"	コミュニケーション能力 聴く	R6/11/26-6	RG	36
"	コミュニケーション能力 話す、伝える	R6/12/03-6	RG	37
"	チームワーク	R6/12/24-1	RG	38
メニューの知識	メニューの歴史	R6/12/24-2	RG	39
"	メニューの構成(ディナーコース)	R6/12/24-3	RG	40
"	メニューの構成(アフターディナーコース)	R7/01/14-6	RG	41
"	メニューの管理	R7/01/16-6	RG	42
宴会業務の知識	宴会の種類	R7/01/17-4	RG	43
"	宴会の準備(テーブルレイアウト)	R7/01/17-5	RG	44
"	宴会の準備(什器、備品、リネン)	R7/01/17-6	RG	45
"	宴会の準備(付随する食料品、飲料)	R7/01/21-1	RG	46
"	宴会場のセッティング	R7/01/21-2	RG	47
"	客席のセッティング	R7/01/21-3	RG	48
"	食器具等の準備	R7/01/22-1	RG	49

題 目	細 目	実施日-時限	教科記号	細目番号
〃	宴会の進行管理	R7/01/22-2	RG	50
〃	宴会のサービス(開場中)	R7/01/22-3	RG	51
〃	宴会のサービス(閉会后)	R7/01/27-1	RG	52
サービスの歴史	レストランサービスの歴史	R7/01/28-1	RG	53
〃	近代史	R7/01/29-1	RG	54
〃	日本史	R7/01/31-4	RG	55
各種サービス	プラッターサービス	R7/02/07-4	RG	56
〃	ゲリドンサービス、ワゴンサービス	R7/02/07-5	RG	57
〃	プレートサービス	R7/02/07-6	RG	58
ワゴンサービスの種類	ワゴンサービス(デクパージュ)	R7/02/17-2	RG	59
〃	ワゴンサービス(カービングサービス)	R7/02/17-3	RG	60
〃	ワゴンサービス(フランベサービス)	R7/02/18-2	RG	61
食事のサービスマナー	基礎知識	R7/02/18-3	RG	62
〃	西洋料理	R7/02/19-2	RG	63
〃	日本料理、中国料理	R7/02/19-3	RG	64
食事のタブー	キリスト教、イスラム教	R7/02/25-1	RG	65
〃	ヒンドゥー教、仏教、ユダヤ教、その他の宗教	R7/02/25-2	RG	66
食文化の歴史	食文化の歴史	R7/02/25-3	RG	67
〃	近代史	R7/02/25-6	RG	68
〃	日本史	R7/02/26-1	RG	69
〃	食文化に影響を与えた人物	R7/02/27-1	RG	70
食育	現状の食環境	R7/02/28-1	RG	71
〃	食育	R7/02/28-4	RG	72
防火管理及び設備	防火管理及び消防施設	R7/02/28-5	RG	73
〃	建築設備	R7/03/03-1	RG	74
〃	災害発生時の避難誘導	R7/03/03-2	RG	75
〃	災害発生時の消火訓練	R7/03/03-3	RG	76
〃	設備の維持管理(排水設備)	R7/03/03-6	RG	77
クレーム処理とその後	サービス業における不満が起こる状況	R7/03/04-1	RG	78
〃	苦情対応の基本	R7/03/04-2	RG	79
〃	苦情対応の応用	R7/03/04-3	RG	80
〃	好ましくないお客様の種類	R7/03/05-1	RG	81
〃	旅館業法の規定	R7/03/05-2	RG	82
〃	改定された旅館業法の考え方	R7/03/05-3	RG	83
遺失物の対応	遺失物の取り扱い、保管方法	R7/03/24-1	RG	84
労働災害	労働災害	R7/03/25-1	RG	85
時間計		85	時限	