

**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	R7/10/07-1	RG	01
"	予防三原則	R7/10/07-2	RG	02
"	食中毒細菌・ウイルス	R7/10/07-3	RG	03
"	食中毒その他の原因	R7/10/09-1	RG	04
"	衛生害虫	R7/10/09-2	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	R7/10/09-3	RG	06
"	カロテン、ビタミンCを含む食品	R7/10/14-1	RG	07
"	炭水化物、脂質を含む食品	R7/10/14-2	RG	08
西洋料理の食材	動物性、植物性食品	R7/10/14-3	RG	09
"	穀類、いも類	R7/10/14-6	RG	10
"	豆類、種実類、油脂類	R7/10/15-1	RG	11
"	魚介類、獣鳥肉類	R7/10/15-2	RG	12
"	卵類、乳類、野菜類	R7/10/15-3	RG	13
"	果実類、キノコ類、藻類	R7/10/16-6	RG	14
食材の加工と保管	加工の目的	R7/10/17-4	RG	15
"	食品の貯蔵	R7/10/17-5	RG	16
"	食品の管理	R7/10/17-6	RG	17
"	素材の仕込み	R7/10/20-1	RG	18
基本的料理法	基本的料理法	R7/10/20-2	RG	19
"	その他の料理法	R7/10/20-3	RG	20
レストランの備品	シルバーウェア	R7/10/27-1	RG	21
"	シルバーウェア取扱いとメンテナンス	R7/10/27-2	RG	22
"	チャイナウェア	R7/10/27-3	RG	23
"	チャイナウェア取扱いとクリーンナップ	R7/10/29-1	RG	24
"	グラスウェア	R7/10/29-2	RG	25
"	グラスウェア取扱いとクリーンナップ	R7/10/29-3	RG	26
"	リネン類	R7/11/04-1	RG	27
接客の基本	サービスの役割	R7/11/04-2	RG	28
"	サービスの性格と特徴	R7/11/04-3	RG	29
"	身だしなみ	R7/11/05-1	RG	30
"	表情、動作	R7/11/05-2	RG	31
"	敬語、言葉遣い	R7/11/05-3	RG	32
"	謙譲語	R7/11/10-6	RG	33
"	丁寧語、クッション言葉	R7/11/11-4	RG	34
"	お客様の心理	R7/11/11-5	RG	35
"	コミュニケーション能力 聴く	R7/11/11-6	RG	36
"	コミュニケーション能力 話す、伝える	R7/11/12-1	RG	37
"	チームワーク	R7/11/12-2	RG	38
メニューの知識	メニューの歴史	R7/11/12-3	RG	39
"	メニューの構成(ディナーコース)	R7/11/13-4	RG	40
"	メニューの構成(アフターディナーコース)	R7/11/13-5	RG	41
"	メニューの管理	R7/11/13-6	RG	42
宴会業務の知識	宴会の種類	R7/11/14-1	RG	43
"	宴会の準備(テーブルレイアウト)	R7/11/14-2	RG	44
"	宴会の準備(什器、備品、リネン)	R7/11/14-3	RG	45
"	宴会の準備(付随する食料品、飲料)	R7/11/18-1	RG	46
"	宴会場のセッティング	R7/11/18-2	RG	47
"	客席のセッティング	R7/11/18-3	RG	48
"	食器具等の準備	R7/11/25-1	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	R7/11/25-2	RG	50
〃	宴会のサービス(開場中)	R7/11/25-3	RG	51
公開特別講座	第2回公開特別講座①	R7/11/25-4	RG	52
〃	第2回公開特別講座②	R7/11/25-5	RG	53
宴会業務の知識	宴会のサービス(閉会后)	R7/12/02-6	RG	54
サービスの歴史	レストランサービスの歴史	R7/12/23-4	RG	55
〃	近代史	R7/12/23-5	RG	56
〃	日本史	R7/12/23-6	RG	57
各種サービス	プラッターサービス	R8/01/19-1	RG	58
〃	ゲリドンサービス、ワゴンサービス	R8/01/19-2	RG	59
〃	プレートサービス	R8/01/19-3	RG	60
ワゴンサービスの種類	ワゴンサービス(デクパージュ)	R8/01/19-6	RG	61
〃	ワゴンサービス(カービングサービス)	R8/01/26-1	RG	62
〃	ワゴンサービス(フランベサービス)	R8/01/26-2	RG	63
食事のサービスマナー	基礎知識	R8/01/26-3	RG	64
〃	西洋料理	R8/01/26-6	RG	65
〃	日本料理、中国料理	R8/01/29-6	RG	66
食事のタブー	キリスト教、イスラム教	R8/01/30-6	RG	67
〃	ヒンドゥー教、仏教、ユダヤ教、その他の宗教	R8/02/06-6	RG	68
食文化の歴史	食文化の歴史	R8/02/09-6	RG	69
〃	近代史	R8/02/10-1	RG	70
〃	日本史	R8/02/10-2	RG	71
〃	食文化に影響を与えた人物	R8/02/10-3	RG	72
食育	現状の食環境	R8/02/10-6	RG	73
〃	食育	R8/02/24-1	RG	74
防火管理及び設備	防火管理及び消防施設	R8/02/24-2	RG	75
〃	建築設備	R8/02/24-3	RG	76
〃	設備の維持管理(排水設備)	R8/03/16-1	RG	77
クレーム処理とその後	苦情対応の基本	R8/03/16-2	RG	78
〃	苦情対応の応用	R8/03/16-3	RG	79
〃	旅館業法の規定・改定された旅館業法の考え方	R8/03/16-4	RG	80
遺失物の対応	遺失物の取り扱い、保管方法	R8/03/16-5	RG	81
労働災害	労働災害	R8/03/16-6	RG	82
まとめ	学科試験①	R8/03/23-4	RG	83
〃	学科試験②	R8/03/23-5	RG	84
〃	学科試験③	R8/03/23-6	RG	85
時間計		85	時限	