

令和6年度 シラバス兼授業計画書

学科名	未来観光ビジネス学科	科目名	宿泊サービスとホテルマネジメントⅡ		
授業種類	演習	履修区分	必修	履修時期	通年
授業時間	60単位時間	担当教員	酒井浩市		
授業 内容	《授業概要》				
	<p>宿泊サービスとホテルマネジメントでは、宿泊業（特にホテル）の宿泊部門の業務（オペレーションとマネジメント）とホテル全体のマネジメントの基本を学びます。</p> <p>当科目Ⅰ・Ⅱでは、宿泊部内に設置されていることが多い職種について学びます。ゲストにホスピタリティ溢れる対応をするために必要なゲストリレーションにおける、それぞれの職務の存在意義をしっかりと理解していただく授業を行います。また、後期には客室についての研究を行います。</p>				
授業 内容	《学習の到達目標》				
	<ol style="list-style-type: none"> 1 ホテル業全体のイメージを把握することが出来る。 2 宿泊部門のおかれている各職種の役割をゲストリレーションの位置内で理解することが出来る。 3 宿泊に関するハード構築について考えを深めることが出来る。 4 ホテルビジネス実務検定ベーシックレベル2級の受験レベルに到達する。 				
授業計画					
前期			後期		
1	授業ガイダンス	16	調理部の実務③		
2	国内外のホテル産業の概要	17	ハウスキーピング業務知識の習得①		
3	ホテルの分類(タイプ別理解)	18	ハウスキーピング業務知識の習得②		
4	ホテルの分類(用途別理解)	19	ハウスキーピング業務知識の習得③		
5	ホテルの分類(滞在期間理解)	20	ホテルビジネス実務検定受験対策(宿泊部門:商品特性・組織役割・宿泊約款・国際ホテル整備法・旅館業法)		
6	ホテル業界の発展と歴史①	21			
7	ホテル業界の発展と歴史②	22	ホテルビジネス実務検定受験対策(料飲部門:商品特性・組織役割・サービス基礎理解)		
8	ホテル業界の発展と歴史③	23			
9	企業系列ホテルブランド理解(マリオット・ヒルトン・ハイアット)	24	ホテルビジネス実務検定受験対策(調理部門:商品特性・組織役割・サービス方法理解)		
10	企業系列ホテルブランド理解(帝国・オークラ・ニューオータニ)	25			
11	フロント業務知識の習得①	26	ホテルビジネス実務検定受験対策(調理部門:商品特性・組織役割・各種食材・調理方法理解)		
12	フロント業務知識の習得②	27			
13	フロント業務知識の習得③	28	年間のまとめ		
14	調理部門の実務①	29			
15	調理部門の実務②	30			
前期試験			後期試験		
教科書 参考書	<p>教科書 ホテルビジネス基礎編 (一財)日本ホテル教育センター</p> <p>参考書 部署ごとに多角度から学びますので参考になる文献も多岐に及びます。必要に応じて入手しやすいものを選定して紹介していきます。</p>				
成績評価	前期試験と後期試験の得点が評価全体中60%、課題、レポートの提出状況、及びホテル実習の評価が40%				
履修上の留意点	<p>☆予習に関しては、各回の授業終了前に時間までの予習項目を指示します。復習に関しては、教科書とノートや配布資料をよく読み直すことと、検定(H検)の出題範囲から授業で学んだ項目の問題を多く解くようにして下さい。</p> <p>☆本科目で学んだ内容をホテル実習で生かすようにして下さい。ホテルエのゲストへの接客について、それぞれの役割の重要性を認識しながら学ぶようにして下さい。</p> <p>私生活でも時間があるときには、なるべくホテルのロビーに足を運んでスタッフの動きを観察してみてください。見学は高価格帯のホテルをお勧めします。</p> <p>・企業実習との関係で授業計画(進度)の入れ替えを行う場合があります。</p>				