

## 令和5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 I		
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	酒井智昭		
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 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"> <li>1 ホテル業全体のイメージを把握することが出来る。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>				
授業計画					
前期			後期		
1	授業ガイダンス	16	調理部門の概要		
2	国内外のホテル産業の概要	17	調理部門の実務①		
3	宿泊部門の概要	18	調理部門の実務②		
4	宿泊部門の実務①	19	調理部門の実務③		
5	宿泊部門の実務②	20	ホテルビジネス実務検定受験対策①		
6	宿泊部門の実務③	21	ホテルビジネス実務検定受験対策②		
7	料飲部門の概要	22	アメニティブランド(品質、ブランド)調査		
8	料飲部門の実務①	23	寝具・バスローブ(品質、ブランド)調査		
9	料飲部門の実務②	24	ホテル実習事前指導		
10	料飲部門の実務③	25	ホテル実習①		
11	宴会部門の概要	26	ホテル実習②		
12	宴会部門の実務①	27	ホテル実習③		
13	宴会部門の実務②	28	ホテル実習④		
14	宴会部門の実務③	29	ホテル実習総括		
15	前期のまとめと知識の整理	30	年間のまとめ		
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>				