

授業科目区分	科目名 [英文名]		単位	N	S	M
専門教育科目	ホテルビジネス総論 1 [Introduction of Hotel Business 1]		2			
授業形態	担当教員名			ナンバリング		
講義・演習・アクティブ・ラーニング	植松 大介		国	M-S2116		
この授業に関する資格						
ホテルビジネス実務検定						
学位授与方針（ディプロマポリシー）との関連						
○	豊かな人間性（広い視野、深い思考力）		健康づくりの実践的指導能力			
	食、栄養科学の専門的知識	○	健康生活の知識と技術の修得			
	健康管理の指導技術の修得	○	実社会に役立つ能力			
	運動、スポーツ科学の専門的知識	○	社会に貢献できる実践力			
授業の目的と概要						
ホテルビジネス実務検定ベーシックレベル2級の内容を踏まえながら、ホテル業の実務を学ぶ。また受講者は「ホテル概論」を受講している者が望ましい。						
学習の到達目標						
ホテル産業の概要と部門別実務知識を学び、ホテルビジネスの実務を理解できる。						
回	授業内容	キーワード			AL	
1	講義の進め方、評価の仕方、その他受講上の注意	オリエンテーション			○	
2	ホテルの基礎① ホテルとは、	経営形態と運営形態、サービスの基本と職能別サービス			○	
3	ホテルの基礎② ホテル関連法規と団体	ホテル関連法規、政府系機関と団体、			○	
4	宿泊部門の基本	組織、宿泊約款、客室機能			○	
5	宿泊部門の実務① フロントサービス	ベル、ドア、宿泊予約、オペレーター			○	
6	宿泊部門の実務② フロントオフィス	レセプション、ハウスキーピング、コンシェルジュ、パトラー			○	
7	料飲部門の基本	組織、業務内容、基本的な流れ、環境、空間、シーティング			○	
8	料飲部門の実務① 代表的洋食	フランス料理レストラン			○	
9	料飲部門の実務② 多国籍料理	中国料理、その他の外国料理専門店			○	
10	料飲部門の実務③ 飲料部門	コーヒーショップ、バー・ラウンジ、ティーラウンジ その他			○	
11	宴会部門の基本	組織、業務内容、基本的な流れ、市場動向			○	
12	宴会部門の実務 婚礼	形式、料理、プライダル			○	
13	調理部門の基本	組織、業務内容、基本的な流れ、環境、空間、シーティング			○	
14	調理部門の実務① キッチン	メインキッチン、レストランキッチン、設備機器			○	
15	調理実務の実務② 料理とメニューの基礎知識	料理とメニューの基礎知識			○	
教科書及び参考図書						
参考図書：ホテルビジネス（基礎編）（財）ホテル教育センター / 練習過去問集 700 選 授業中、必要に応じて適宜指示及び資料プリントを配布する						
準備学習・事後学習						
準備学習（週 1.5 時間）：テキストを事前に読み、併せて練習問題を解きながら検定合格に向けて準備しておくこと。 事後学習（週 1.5 時間）：講義内容を復習し、分からないところは調べて理解し、また試験問題を解いておくこと。						
課題（試験やレポート等）に対するフィードバックの方法						
各章修了後に確認テストを行い、テスト回収後、解答の解説を行う。						
成績評価の方法・基準						
筆記試験 80%、平常点（予習状況、授業の態度、意欲など）20%とし、総合的に評価する						
評価	成績評価別の到達度					
S	ホテルビジネス実務における部門別実務をきわめて高いレベルで理解し、ホテル業務に必要な知識を十分身に付けている。					
A	ホテルビジネス実務における部門別実務をかなり高いレベルで理解し、ホテル業務に必要な知識を十分身に付けている。					
B	ホテルビジネス実務における部門別実務をある程度理解し、ホテル業務に必要な知識をある程度身に付けている。					
C	ホテルビジネス実務における部門別実務を最低限理解し、ホテル業務に必要な知識を最低限身に付けている。					