

科目名	研究講座Ⅰ HT①②	対象学年	Ⅰ 年	期間	通年		
		曜日・時限	木 5-6 (7-8)	授業回数	90	×	34回
授業種別	講義(担当講師実務経験有)	週回数	Ⅰ 回	取得単位	4	単位	
授業目的	ホテルの業務内容と基礎知識を習得する						
達成目標	・ホテルに関する様々な業務の基礎を理解する ・主に料飲部門、宿泊部門に関する基礎知識を身につける ・ホテリエとしての接遇の基礎を理解する ・ホテリエに求められる資質を理解する ・ホテルビジネス実務検定試験(ベーシック2級)合格を目指す						
授業週	授業内容						
Ⅰ	オリエンテーション;ホテルで働くということ(今後の授業内容と進め方)						
2	ホテルの基礎(ホテルの組織・ホテル産業の概況・ホテルの歴史)						
3	接客技術の基礎を学ぶ;言葉遣い、基本動作、身だしなみ						
4	ホテル英会話のエッセンス(フレーズで学ぶホテル英会話)						
5	宿泊部門の組織と業務役割						
6	現場の仕事;フロント及びゲストサービス(ベル、ドア、コンシェルジュ)の主な業務内容と基礎知識						
7	現場の仕事;ハウスキーピングの主な業務内容と基礎知識						
8	テーブルマナーの基礎知識(マナーとエチケットの違い)						
9	実技演習;様々なテーブルナプキンの折り方						
10	料飲部門の主な業務内容と基礎知識						
11	レストランの基本的な備品(カトラリー、グラスウェア、チャイナウェア)						
12	現場の仕事;レストランサービス技法						
13	実技演習;レストランサービス実践(ロールプレイ)						
14	実技演習;デグパージュサービス実践 フルーツのカービングサービス(ショーマンシップを学ぶ)						
15	前期授業のまとめと振り返り						
16	前期期末試験						
17	前期期末試験 解答解説						
18	宴会部門の組織、宴会の種類とバンケットルームの備品器材の使用法						
19	プロトコールと宗教上のタブー(外国人宿泊客への「おもてなし」について)						
20	冠婚葬祭の基礎知識						
21	調理部門の組織と各担当者の業務(サービス部門の視点から調理部門を考察)						
22	食材の基礎知識①(基本食材と栄養)						
23	食材の基礎知識②(基本的なソース、スープ)						
24	基本的な調理法の知識						
25	実技演習;シーザーサラダの作成(ショーマンシップを学ぶ)						
26	ワインとリキュールの基礎知識①						
27	ワインとリキュールの基礎知識②						
28	カクテル作成の基礎知識と備品器材の取り扱い						
29	実技演習;ノンアルコールカクテルの作成とバーの業務(ショーマンシップを学ぶ)						
30	後期授業のまとめと振り返り						
31	後期期末試験						
32	後期期末試験 解答解説						
33	短期海外研修						
34	短期海外研修						
成績評価	定期試験・小テスト・課題	80	%				
	出席率	20	%				
備考	ホテルビジネス基礎編／オリジナルプリントを使用						