

科目名	ホテル研究講座Ⅰ ①②	対象学年	1年	期間	通年
		曜日・時限	木・5-6(7-8)限	授業回数	90分×34回
授業種別	講義(担当講師実務経験有)	週回数	1回	取得単位	4単位
授業目的	ホテル業務の基礎知識・技能を習得する				
達成目標	1、ホテルに関する様々な業務を理解する 2、主に料飲部門、宿泊部門に関する基礎知識を身につける 3、ホテルエとしての接遇の基礎を理解する 4、ホテルエに求められる資質を理解する				
授業回	授業内容				
1	オリエンテーション:授業内容と進め方				
2	接客の基本①:接客術、ラポール、お客さまの心理を理解する				
3	料飲部門①:基本知識、備品知識、食材知識				
4	料飲部門②:サービス方法				
5	料飲部門③:食文化・宗教的タブーとテーブルマナー				
6	テクバージョン実技①:オレンジ・キウイ・イチゴの盛り付け				
7	宴会部門①:宴会の種類、冠婚葬祭の知識				
8	宴会部門②:プロトコール、宴会サービス				
9	調理部門:組織と担当業務役割、食材の知識				
10	テクバージョン実技②:シーザースサラダ				
11	苦情と不満とは:食中毒について				
12	前期のまとめ・夏休みの課題発表				
13	前期末試験				
14	前期末試験解答解説				
15	料飲の基礎:実技(ワインとカクテル)				
16	レストランサービス実技①				
17	レストランサービス実技②				
18	レストランサービス実技試験				
19	オーストラリア ケアンズ研修旅行				
20	オーストラリア ケアンズ研修旅行				
21	ホテルのABC:ホテルとは・提供する商品の構成要素・ホテルの分類				
22	欧米におけるホテルの歴史:古代⇒中世⇒近世⇒近代⇒現代				
23	日本におけるホテルの歴史:奈良⇒平安⇒鎌倉⇒室町⇒江戸⇒明治⇒大正⇒昭和⇒平成				
24	ホテルの現状と経営特性:統計データに見るホテルの動向、建築構造、近年の動向と課題				
25	ホテル実務の基本とホスピタリティ①:ホスピタリティとは、おもてなしの心構え、言葉遣い等				
26	ホテル実務の基本とホスピタリティ②:お客さま対応のポイント、外国人宿泊客への心構え、				
27	宿泊部門①:宿泊部門の位置付け、役割、組織概要				
28	宿泊部門②:フロントオフィス課の業務				
29	宿泊部門③:フロントサービス課の業務				
30	宿泊部門④:客室課の業務				
31	就職試験対策:エントリーシート、面接				
32	後期復習				
33	後期末試験				
34	後期末試験解説				
成績評価	定期試験(80%)、出席率(20%)				
備考	選択必修科目(エアカーゴ、キャビンアテンダント、グランドスタッフ、ホテルから2つを選択) 6/26, 27成田空港見学				

科目名	ホテル研究講座Ⅱ	対象学年	2年	期間	前期
		曜日・時限	木・3-4限	授業回数	90分×17回
授業種別	講義(担当講師実務経験有)	週回数	1回	取得単位	2単位
授業目的	ホテル・観光業務の実践的知識、技能を習得する				
達成目標	1、ホテルマン・旅行業務取扱者としての知識を深める 2、ロールプレイを通じて顧客対応を学ぶ				
授業回	授業内容				
1	ホテル英語の基本①（基本会話）				
2	ホテル英語の基本②（セクション別専門会話）				
3	営業部門				
4	旅行業法と運送約款				
5	国際航空運送の基礎				
6	施設・設備メンテナンス部門				
7	危機管理対策				
8	前期中間試験				
9	前期中間試験解説				
10	デクバージョン				
11	レストランサービス実技①				
12	レストランサービス実技②				
13	海外旅行実務				
14	観光分野の課題と展望				
15	前期末試験				
16	前期末試験解説				
17	演習 旅行商品の作り方				
成績評価	定期試験(80%)、出席率(20%)				
備考	前期選択必修科目(エアカーゴ、キャビンアテンダント、グランドスタッフ、ホテルから1つを選択)				