

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)	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	ホテルの業務内容と基礎知識を習得する				
達成目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテルに関する様々な業務の基礎を理解する</li> <li>・主に料飲部門、宿泊部門に関する基礎知識を身につける</li> <li>・ホテリエとしての接遇の基礎を理解する</li> <li>・ホテリエに求められる資質を理解する</li> </ul>				
授業回	授業内容				
1	オリエンテーション授業の内容と進め方				
2	接客の基本接客術ラポールお客様の心理を理解する				
3	料飲部門①：基本知識備品知識食材知識				
4	料飲部門②：サービス方法飲料知識				
5	料飲部門③：食文化・宗教的タブー				
6	デクバージョン実技①オレンジ・キウイ・イチゴ盛り付け				
7	レストラン朝食サービス実技①				
8	レストラン朝食サービス実技②				
9	レストラン朝食サービス実技試験				
10	デクバージョン実技②シーザースラダ料飲の基礎実技ワインとカクテル				
11	成田空港・ホテル見学				
12	成田空港・ホテル見学				
13	宴会部門①宴会の種類冠婚葬祭の知識				
14	宴会部門②プロトコール宴会サービス				
15	調理部門組織と担当業務役割食材の知識				
16	前期期末試験				
17	前期期末試験解答・解説				
18	苦情と不満とは食中毒について				
19	ホテルのABC：ホテルとは、ホテルの提供する商品の構成要素、ホテルの分類				
20	欧米におけるホテルの歴史：古代の宿泊業、中世の宿泊業、グランドホテルの時代、コマーシャルホテルの時代				
21	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～平成時代				
22	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、ホテルの建築構造、ホテルの組織、ホテルの経営特性、動向と課題				
23	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、基本動作、言葉遣い				
24	同②：お客様応対のポイント、外国人宿泊客をお迎えする際の心構え、ホテル実務に必要な基礎知識				
25	宿泊部門①：宿泊部門の位置づけ・役割、同部門の組織概要				
26	宿泊部門②：フロントオフィス課の業務				
27	宿泊部門③：フロントサービス課の業務				
28	宿泊部門④：客室課の業務				
29	就職試験対策：エントリーシート、面接				
30	後期末試験の事前説明				
31	後期期末前のまとめ				
32	後期期末試験				
33	後期期末試験解答・解決				
34	学年のまとめ				
成績評価	定期試験・小テスト・実技試験	80 %			
	出席率	20 %			
備考					