

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"> ・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 ・ホテルエとしての接遇の基礎を理解する ・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;授業の内容と進め方				
2	接客技術の基礎;言葉使い、基本動作、身だしなみ				
3	料飲部門;基本的な備品、食材の知識				
4	料飲部門;基本的な調理法の知識				
5	料飲部門; フランス料理・日本料理・中国料理のサービス方法				
6	料飲部門;メニュー作成の諸規則				
7	国際慣習;食文化と宗教上のタブー				
8	デグパージュサービス実践1 フルーツのカービングサービス				
9	レストラン朝食サービス実技1				
10	レストラン朝食サービス実技2				
11	デグパージュサービス実践1				
12	デグパージュサービス実践2 シーザーサラダ				
13	ワインとカクテルの基礎知識/スパイスとリキュールの基礎知識				
14	調理部門;組織と担当者の業務				
15	前期のまとめ、振り返り				
16	前期期末試験				
17	前期期末試験の解答と解説				
18	宴会部門;宴会の種類と冠婚葬祭の基礎知識				
19	宴会部門;プロトコール(国際儀礼)				
20	苦情処理・食中毒の基礎知識				
21	ホテル産業の概況・ホテルの組織				
22	欧米・日本におけるホテルの歴史				
23	ホテル英会話のエッセンス				
24	ホテルエの実務とおもてなしの心;ホスピタリティマインドおよび外国人宿泊客への対応について				
25	宿泊部門の概要;組織と業務役割				
26	宿泊部門の概要;主な業務内容と基礎知識				
27	就職試験対策				
28	後期期末試験の事前説明				
29	後期期末試験前のまとめ				
30	後期期末試験				
31	後期期末試験解答と解説				
32	学年のまとめ				
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	【使用教材】ホテルビジネス 基礎編				