

科目名	ホテル研究講座 I ①②	対象学年	I 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	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	<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 				
授業回	授業内容				
1	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;言葉使い、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	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	ハウスキーピングの主な業務内容と基礎知識				
8	料飲部門の組織と業務内容及びホテル内での役割				
9	テーブルマナーの基礎知識(マナーとエチケットの違い)				
10	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)				
11	実技演習;テーブルナプキンの折り方				
12	レストランサービス技法				
13	実技演習;レストラン朝食サービス				
14	実技演習;デグバージュサービス実践 フルーツのカービングサービス				
15	前期期末試験の事前説明(前期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	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)				
19	食材の基礎知識①(基本食材と栄養)				
20	食材の基礎知識②(基本的なソース、スープ)				
21	基本的な調理法の知識				
22	実技演習;シーザーサラダの作成				
23	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				
24	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)				
25	冠婚葬祭の基礎知識				
26	ようこそ先輩②:いろいろな職種の先輩の話を聞こう				
27	カクテル作成の基礎知識と備品器材の取り扱い				
28	実技演習;ノンアルコールカクテル作成				
29	企業研究とホテル就職のポイント				
30	後期期末試験の事前説明(後期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	%		
使用教材	テキスト:「ホテルビジネス実務検定試験」(ベーシック2級)				