

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	34回 × 90分
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"> <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>				
授業週	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	現場のお仕事: 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	授業週				
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	現場のお仕事: 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	前期内容復習				
16	前期期末試験				
17	前期期末試験 解答解説				
18	ワインとリキュールの基礎知識 (1)				
19	ワインとリキュールの基礎知識 (2)				
20	カクテル作成の基礎知識と備品器材の取り扱い				
21	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)				
22	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				
23	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				
24	冠婚葬祭の基礎知識				
25	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				
26	食材の基礎知識 (1): 基本食材と栄養				
27	食材の基礎知識 (2): 基本的なソース、スープ				
28	基本的な調理法の知識				
29	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)				
30	後期内容復習				
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	テキスト: ホテルビジネス基礎編				