

授業概要 (シラバス)

専門学校日本ホテルスクール

■科目基本情報

科目番号	MS101	分類	講義科目
授業科目名	ホテル総論	英文授業科目名	Principles of Hotel□
年度	2024年度	年次	夜間部 1年 ホテル科・ブライダル科
開講学期	通年	授業の方法	講義科目
単位数	2単位	年間授業時間数	36.4時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	26コマ
担当教員名	阿部 良介	実務経験あり	備考
経歴	(株)横浜グランドインターコンチネンタルホテル 宿泊部 ユニフォームサービス課 ロビーサービスとして2年。アシスタントベルキャプテンとして3年。 宿泊部 フロント課フロントサービスとして1年従事。		

■授業・科目情報

学習目標	ホテル産業全体の基本理解を深める 業界の歴史や課題などを体系的に学習する ホテルの基本業務である、宿泊、料飲、宴会等各部門の業務の流れを学習する 「ホテルビジネス実務検定試験ベーシックレベル2級」の取得を目指す		
教科書	「ホテルビジネス基礎編」財団法人日本ホテル教育センター 2021版 / 「現代ホテル産業概論」 日本ホテル教育センター		
授業計画	回数	内容	
	1	授業紹介・オリエンテーション・授業評価方法について	
	2	観光産業の現状、国際観光客数の動向、SDGs、アフターコロナの観光業	
	3	観光産業と世界の宿泊産業を学ぶ:ヨーロッパ史①	
	4	観光産業と世界の宿泊産業を学ぶ:ヨーロッパ史②	
	5	世界の宿泊産業を学ぶ:米国史①	
	6	世界の宿泊産業を学ぶ:米国史②	
	7	日本におけるホテルの発祥・歴史とこれから①	
	8	日本におけるホテルの発祥・歴史とこれから②	
	9	ホテルの経営および運営形態とその特徴	
	10	ホテルの経営および運営形態とその特徴②+プロトコール	
	11	ホテルの経営および運営形態とその特徴②+プロトコール	
	12	試験対策・前期復習	
	13	前期試験	
	14	ホテルの経営および運営形態の復習	
	15	宿泊部門ユニフォームサービス(ベル・ドア)について学ぶ	
	16	宿泊部門レセプションについて学ぶ	
	17	宿泊部門レセプションについて学ぶ	
	18	宿泊部門リザーベーション・コンシェ・ハウスキーピングについて学ぶ	
	19	リザーベーション・コンシェ・ハウスキーピングについて学ぶ	
	20	コンシェルジュビデオ視聴	
	21	料飲宴会業務①	
	22	料飲宴会業務②	
	23	調理業務	
	24	ホテルビジネス実務検定 総合対策①	
	25	ホテルビジネス実務検定 総合対策②	
	26	学年末試験	
授業の進め方	パワーポイントを基に授業を進める。ホテルビジネス実務検定の対策、および授業内容を補完する資料として、上記の教科書類を位置付ける。		
試験の実施方法	前後期各1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。		
成績評価方法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①試験得点 = 50% (10ポイント) ②出席率 = 50% (10ポイント) 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント(合計20ポイント)に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。		
関連科目	ホテルマネジメント		
参考書	ホテルビジネス基礎編、現代ホテル産業概論		
学生へのメッセージ	ホテルビジネス検定2級合格という目標の為に学ぶことで、体系的にホテル産業の基礎を学ぶことができます。その手を通して、未来の自分が、どんなホテルで、どんな部門の仕事をしているかを想像できるようにしましょう。その描いた未来像が就職活動にきっと役立ちます。さらに、その先の社会人になった時にも役立つ情報が満載の、大切な基礎知識ばかりです。		

以上