

## 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	ホテル概論	英文授業科目名	Hospitality Industry Overview
年度	2023年度	年次	昼間部 1年 <small>ホテル科・プライダル科・英語専攻科</small>
開講学期	通年	授業の方法	講義
単位数	2単位	年間授業時間数	28.8時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	24コマ
担当教員名	中野 知子	実務経験あり	
経歴	ホテル日航東京、料飲部にてレストランサービス3年半 ラウンジバーにてバーテンダー、ホールサービスキャプテンとして4年半従事		

### ■授業・科目情報

学習目標	1.ホテル産業全体の基本理解を深める 2.業界の歴史や課題などを体系的に学習する 3.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 4.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		
授業計画	回数	内容	
	1	授業紹介・オリエンテーション。ホテルの分類の概要。	
	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	世界の宿泊産業、ホテル業界について、	
	4	日本の観光産業	
	5	ホテルの歴史	
	6	ホテル産業の概要(ホテルの定義、役割、特性)	
	7	トレンド、ホテルの組織	
	8	プロトコール	
	9	ホスピタリティ	
	10	関連団体・関連法規	
	11	試験対策	
	12	まとめ / 前期試験	
	13	ホテルの分類	
	14	宿泊商品の特性	
	15	宿泊約款、旅館業法	
	16	宿泊部門の組織と業務役割	
	17	宿泊部門の担当業務	
	18	宿泊部門の担当業務	
	19	宿泊部門の担当業務	
	20	苦情処理と緊急対応	
	21	料飲部門の概要(組織と業務役割、特性)	
	22	宴会部門の概要(組織と業務役割、特性)	
	23	試験対策	
	24	まとめ / 後期試験	
授業の進め方	即戦力となるべく必要な専門知識であるオペレーション・サービスの主幹部門となる宿泊・料飲・宴会部門の基礎を学ぶだけでなく、多様化している幅広い宿泊形態や、観光産業における宿泊施設の役割を学ぶ。そして、ビジネス検定2級の合格を目指す。将来のホテルエに必要なた質やマインドなど共有し、かつ2年生進学時の就職活動にも学んだノウハウを応用できるように講義を交える。		
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	宿泊業務論、料飲解説、メニュー解説、宴会業務論、和食、料飲宴会実務他		
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。その学びを通して、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なることでしょう。その描いた未来像が就職活動にきつと役立ちます。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