

授業概要 (シラバス)

| ■科目基本情報 | | 専門学校日本ホテルスクール | |
|-----------|---|--|-----------------------|
| 科目番号 | MS207 | 分類 | 講義科目 |
| 授業科目名 | レストランマネジメント(英) | 英文授業科目名 | Restaurant Management |
| 年度 | 2025年度 | 年次 | 昼間部 2年 英語専攻科 |
| 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 | 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 | 上野 真志 | 実務経験あり | 備考 |
| 経歴 | <ul style="list-style-type: none"> ・アークヒルズクラブ 料飲部フレンチレストランホールサービス ・ハワイアンバー&レストラン パーテナーチーフ&ホールサービスキャプテンとして2年半従事 ・高級スパ&リゾートホテル Hotel de Repos F&Bマネージャーとして3年従事 ・株式会社HRM 人材開発部教育マネージャーとして7年従事 | | |
| ■授業・科目情報 | | | |
| 学習目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・マネジメントの基礎概要の理解 ・オペレーショナル・マネジメントとプロジェクト・マネジメントの理解と模擬実践 ・チーム・オペレーションとプレゼンテーションの準備・発表の実践 | | |
| 教科書 | 『レストランマネジメント総論』一般財団法人日本ホテル教育センター発行 | | |
| 授業計画 | 回数 | 内容 | |
| | 1 | オリエンテーション(授業概要、評価方法) | |
| | 2 | マネジメント導入(問題とマネジメントの関係、マネジメントの概要、マネジメントの組織と機能) | |
| | 3 | プロジェクトマネジメントとオペレーショナルマネジメント(レストラン開業までのマネジメントと開業後のマネジメント) | |
| | 4 | マーケティングの概要(定義・目的・プロセス)4P・4C・3C・SWOT・PDCA | |
| | 5 | ブランディング概要(信頼⇒ブランド戦略) | |
| | 6 | レストランマネジメント、マネージャーの職務とは、マネジメント活動とマネージャーのスキル | |
| | 7 | コストコントロール(食材・飲材・人件費・什器備品) | |
| | 8 | 売上と会計(財務諸表の理解) | |
| | 9 | 売上と会計(売上の算出方法、PL計画) | |
| | 10 | 売上と会計(売上の算出方法、PL計画) | |
| | 11 | 前期試験 | |
| | 12 | 後期の授業概要(レストランゼミの概要・テーマ、グループ発表) | |
| | 13 | 計画店舗のグループ別作業1(SWOT、4P、カスタマーヴァリューの分析) | |
| | 14 | 計画店舗のグループ別作業2(ブランディング:店舗名、商品計画等) | |
| | 15 | グループ・ワーク | |
| | 16 | グループ・ワーク | |
| | 17 | グループ・ワーク | |
| | 18 | グループ・ワーク | |
| | 19 | グループ・プレゼンテーション(ディスカッション、評価、修正) | |
| | 20 | グループワーク | |
| | 21 | グループ・ワーク | |
| | 22 | グループ・ワーク | |
| | 23 | グループ・ワーク | |
| | 24 | グループ・プレゼンテーション(ディスカッション、評価、修正) | |
| 授業の進め方 | 前期は、プロジェクトマネジメントとオペレーショナルマネジメントに必要な基礎知識の習得を目指す。後期は、レストラン・ゼミにつなげる講義を中心に、プロジェクト・マネジメントの理解と実践を行う。 | | |
| 試験の実施方法 | 前期1回/後期定期テストなし(授業内グループワーク評価) 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・マーケティング、ホテル会計、ホテル・デザイン、飲料解説、料理メニューの基礎、ホスピタリティ実務 | | |
| 参考書 | マネジメントの歴史－時代と社会に学ぶ－:角野信夫 著:文真堂 / マネジメントの心理学 第2版 経営心理学入門 中西晶 著:日科技連 【エッセンシャル版】マネジメント 基本と原則 P.F.ドラッカー:ダイヤモンド社 / プロフェッショナル・マネージャー:ハロルド・ジェニー:プレジデント社 「いまさら聞けない マーケティングの基本のはなし」 河出書房新社 松井 剛 「ポケット図解 マーケティングのポイントがわかる本」 秀和システム 宮崎 哲也 「コラーのマーケティング・コンセプト」 東洋経済新報社 フィリップ・コラー | | |
| 学生へのメッセージ | 前期はマネジメントの基礎知識の習得。後期はレストラン・ゼミの発表のためのプレゼンテーションをメインに、プロジェクト・マネジメントと各業務の理解、1年生の時に学習したサービス、メニュー、そして2年生で行うマーケティング、会計、デザイン、PCのスキルを含め皆さんの創造性とイノベティブな発想、チーム・プレイが重要になります。 | | |