

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	夜間部 1年 ホテル科・プライダル科
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	39.2時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	28コマ
担当教員名	阿部 良介	実務経験あり	
経歴	(株)横浜グランドインターコンチネンタル 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。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	授業内容概論説明	
	2	世界&日本の観光産業	
	3	ホテルの役割&歴史(ヨーロッパ編)	
	4	ホテルの歴史(アメリカ・アジア編)	
	5	ホテルの歴史(日本編)	
	6	プロトコール	
	7	テーブルマナー	
	8	2000年代以降の日本のホテル業界	
	9	ホテルの経営・運営形態①	
	10	ホテルの経営・運営形態②	
	11	ホテル業界の現状	
	12	ホテル業界でのキャリアパス	
	13	前期のまとめ(試験対策)	
	14	前期試験	
	15	ホテルの基礎知識	
	16	宿泊部門の組織と業務①	
	17	宿泊部門の組織と業務②	
	18	料飲部門の組織と業務①	
	19	料飲部門の組織と業務②	
	20	宴会部門の組織と業務①	
	21	宴会部門の組織と業務②	
	22	調理部門の組織と業務①	
	23	調理部門の組織と業務②	
	24	ホテル英語の基本	
	25	ホテルビジネス実務検定 総合対策①	
	26	ホテルビジネス実務検定 総合対策②	
	27	後期のまとめ(試験対策)	
	28	後期試験	
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			
学生へのメッセージ	この科目は世界のホテルの起源から産業としてのホスピタリティ事業を学び、皆さんのホテル産業への興味やホテルの面白さやすばらしさを理解してもらいたく授業を進めます。		

以上