佐野短期大学シラバス2015

				上門, 显, 列, 一,		
科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限		
ホテル業概論 Introduction to Hotel Business		1年	前期	別途、時間割参照		
単位数	授業の形態		授業の性格	履修上の制限		
2単位	講義	選択	(観光ビジネス実務	全学生、観光フィールドの学生対象		

当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目

観光学概論

同時に履修しておくことが望まれる科目

観光学概論

担当者に関する情報							
氏名	研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス				
伊藤優子	2階	水曜日・木曜日	授業中に指示します				

授業の概要

観光産業の中で宿泊業は重要な関連産業である。ホテルは宿泊することだけが目的ではなく、食事、婚礼、地域や企業の集会、宴会など様々な場所で情報発信している。ホテルのプラザ機能と言われる関連部門を詳細に学ぶ内容である。また東京都内のホテルで学外研修を実施し、講義で学んできたことをホテルの生の現場と働くホテルマンからの講義でホテル業をより深く習得していく。ホテル研修は受講者全員が参加必須とする。

授業の目標

- ①ホテルとは何か、ホテルの基本的知識を習得できるようにする。
- ②ホテルの歴史を把握し、ホテル業の性質を習得できるようにする。
- ③ホテルの現状と将来性を考え、今後のホテル業のあり方を表現することができるようにする。
- ④ホテル実務を現場から理解し、宿泊業の現場で活かすことができるようにする。
- ⑤旅館業とホテル業の違いを伝えることができる。

授業の方法

教科書を中心に学んでいく。ホテルの歴史、ホテル関連部門、ホテル実務、国内外のホテルの現状、新しいホテルスタイルなど講義形式で行なう。東京都内でのホテル研修を来ない、現場でのホテル実務を習得する。

学習の成果 (学習成果)

- ①ホテルの仕事の流れを把握し、顧客への対応を考えることができる。
- ②ホテルの現状と特性を把握し、将来のホテル業のありかたについて表現することができる。
- ③ホテル実務、ホテル業務の仕事に対する姿勢、態度を身につけることができる。

授業のスケジュールと内容 第1回目 ホテルの語源 ホテル業の基本的な性格 第2回目 欧米におけるホテルの歴史 第3回目 日本におけるホテルの歴史 第4回目 ホテルの分類 経営特性 第5回目 ホテル実務の基本とホスピタリティ 第6回目 ホテルと旅館の違い 旅館業の基礎知識

第7回目	宿泊部門の概要				
第8回目	料飲部門 調理部門の概要 レストランの種類				
第9回目	宴会部門の概要				
第10回目	ブライダル部門の概要 ブライダル付帯サービス				
第11回目	日本のホテルの現状 外資系高級ホテル ビジネスホテル				
第12回目	海外のホテルの現状 タイムシェア リゾートホテル				
第13回目	ホテル実地研修(施設見学)				
第14回目	ホテル実地研修 (ホテルスタッフの動き、ホテル業務)				
第15回目	ホテル業の現状と将来に向けての対策				
子体製作の土	- 沙 1. 甘 潍				
成績評価の力		割合	評価の基準		
評価の領域 授業参加態度		30%	授業に集中し、ノートをとる。不明なことがあれば積極的に質問する。指名されたら自分の意見を述べることなどが評価の対象となる。S評価の基準:上記参加態度を全て満たすもの。		
レポート					
調査報告書		20%	実地研修を行なったホテルの報告書を提出する。S評価の基準:課題の本質と学習成果が十分にまとめられている。S=90-100		
小テスト					
試験		50%	内容深くを理解し、解答が詳細に表現ができること。S評価の基準:S=90-100		
発表内容(態度含む)					
その他					
教科書と参考	善				

ホテル概論(JTB総合研究所)

履修上の留意点・ルール

ホテル実地研修は全員参加になる。研修費など詳細は授業で説明する。遅刻厳禁。私語は慎むこと。授業途中での退出厳禁。 携帯電話の使用禁止。飲食厳禁。