

科目名	ホテル業概論						
Course Name	Introduction to Hotel Business						
年次	1年	期別	前期	単位数	2	授業形態	講義
担当者氏名	中岡 春人						
連絡先(質問等)	Mailで対応						
必修/選択	選択						
関連 DP	DP2						
授業の概要と到達目標	<p>輸出産業にとって代わり外貨獲得の為、観光立国を目指している日本にとって、ホテルの Operation だけにとどまらず、ホテルの Management が出来る人材が強く求められております。当該授業では、ホテルの基本的な生きた知識を身につけるとともに、その知識を学外ホテル研修へ展開させ、将来的なホテル業への展望を含めた学習を行う。尚、学外ホテル研修は必須とし、実際に生のホテルに触れることにより、気が付いた事や感じたことを反映させる形で Report を提出することとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホテル産業全体の基本理解を深め、ホテル産業の特性を説明する事が出来るようにする。 ・ホテル業界の歴史や課題などを体系的に学習し、将来に向けたホテル業界の展望を身につける事が出来るようにする。 ・ホテルの基本業務である、宿泊、料飲、宴会等各部門の組織及び業務の流れを学習し、実務に生かせる事が出来るようにする。 ・ホテル現場見学実習を行い、テキストでは学び得ないことを学べる事が出来るようにする。 ・基本的な Table Setting が出来るようにする。 						
授業の方法	<p>授業は教科書がベースとなりますが、オリジナルのパワーポイントを使用して、毎回テーマを明確にしながらか講師の経験談を交えながら授業を進行していく。</p> <p>尚、テーマによっては演習を取り入れた授業になる。</p> <p>またホテル現場見学も予定している。</p>						
学習成果	L01	<ul style="list-style-type: none"> ・ホテルの歴史を学ぶことで、将来的なホテルのあり方を描ける創造力を身につける事が出来る。 ・ホテル産業全体の特徴、特性等の基本理解を深め、ホスピタリティー産業としての考え方と行動規範を身につける事が出来る。 ・ホテルの仕事の流れを学び、ホテルの組織とその業務内容を理解し、職業選択の判断力を身につける事が出来る。 					
	L02						
	L03						
	L04						
課題に対するフィードバック	小テストは、試験後に模範解答を説明する。						
教科書/参考図書	教科書:「ホテル概論」 JTB 総合研究所						
履修上の留意点やルール等	<p>Hotel Staffとしての規律を求めます。(時間厳守・約束遵守・Rule 厳守 etc)</p> <p>授業中は私語、携帯、スマホ、飲食、遅刻厳禁。</p> <p>ホテル実地研修は全員参加になる。(詳細は授業内で行う)研修費など詳細は授業で説明する。</p> <p>事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 180 分とする。</p>						
担当教員の実務経験	実務経験(職種:ホテル運営・ホテル経営・ホテル計画等、 職歴:通算 39 年)						

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度					
レポート／作品	実地研修を行なったホテルの Report に関し、課題の本質と学習成果が十分にまとめられていること。	30			
発表					
小テスト	2回のテストでそれぞれ 10 点配点	20			
試験	内容の理解度、正解率で評価。	50			
その他					
合 計		100			

回数		授業計画
1	授業内容	オリエンテーション(授業内容概論説明・知識確認)
	事前・事後学習	オリエンテーション内容の再確認
2	授業内容	ホテルの ABC を学ぶ ホテル業務解説及び DVD 視聴
	事前・事後学習	第 1 章ホテルの ABC
3	授業内容	ホテルの ABC を学ぶ 日本のホテルブランド及び世界のホテルブランドを学ぶ
	事前・事後学習	第 1 章ホテルの ABC
4	授業内容	ホテルの分類を学ぶ ホテルの経営形態、運営形態を学ぶ
	事前・事後学習	第 1 章ホテルの分類
5	授業内容	欧州・米国・アジアにおけるホテルの発祥と歴史を学ぶ 小テスト①
	事前・事後学習	第 2 章欧米におけるホテルの歴史
6	授業内容	日本における宿泊産業の発祥と歴史を学ぶ
	事前・事後学習	第 3 章日本におけるホテルの歴史
7	授業内容	日本におけるホテルの発祥と歴史を学ぶ
	事前・事後学習	第 3 章日本におけるホテルの歴史
8	授業内容	各種 Table-Ware を学ぶ Table-Setting 演習
	事前・事後学習	第 7 章料飲・調理部門
9	授業内容	ホテルの組織と業務を学ぶ ホテルの経営特性を学ぶ
	事前・事後学習	第 4 章ホテルの現状と経営特性
10	授業内容	宿泊部門の組織と業務を学ぶ 小テスト②
	事前・事後学習	第 6 章宿泊部門
11	授業内容	料飲部門(宴会・レストラン)の組織と業務を学ぶ
	事前・事後学習	第 7 章料飲・調理部門
12	授業内容	ホテルで一番大切な危機管理を学ぶ ホテルにおける人材戦略を学ぶ
	事前・事後学習	第 10 章危機管理対策
13	授業内容	ホテル見学①
	事前・事後学習	見学予定先ホテルの調査、研究
14	授業内容	ホテル見学②
	事前・事後学習	見学予定先ホテルの調査、研究
15	授業内容	国際儀礼(Protocol)を学ぶ 講座の総括とまとめ
	事前・事後学習	第 5 章ホテルの実務の基本