

科目名 Course Name	ホテル実務演習 Hotel Practical Training			ナンバリング No.	E1-009	
年次	1年	期別	前期集中	単位数	1	授業形態 演習
担当者氏名	阿久戸 綾子					
連絡方法	C-Learning に対応					
必修/選択	選択					
関連 DP	DP1,DP2,DP5					
授業の概要と到達目標	<p>ホテルビジネス実務検定試験合格を目指す試験対策授業である。</p> <p>① 試験出題範囲の学習から、ホテル実務の基本知識を身につけることができるようにする。</p> <p>② ホテル産業が求める実務知識を理解し、説明できるようにする。</p> <p>③ ホテルビジネス実務検定試験ベーシックレベル 2 級に対する知識を習得し、検定試験に臨むことができるようにする。</p>					
授業の方法	教科書およびパワーポイントを用いて解説する。理解度を高めるため 3 回の小テストと試験を実施し、正答率の低い問題に対してディスカッションを行う。					
学習成果	L01	ホテル業界の仕事についての基礎知識を身につけ、自らのキャリア形成に活用することができる。				
	L02	ホテルの仕事を通してサービス業で働くことの意義を考え、その姿勢を身につけることができる。				
	L03	一つ一つの動作や細やかな仕事の意味を理解しなぜそうするのかを理解することで、顧客にとってより良い提案をすることができる。				
	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示し、試験結果は授業内に各自にフィードバックする。					
教科書/参考図書	教科書「ホテルビジネス基礎編」(一般財団法人 日本ホテル教育センター)					
履修上の留意点やルール等	<p>集中して取り組み、各自でノートをとること。</p> <p>事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 45 分とする。</p> <p>ホテルビジネス実務検定試験ベーシックレベル 2 級受験の際には受験料 5,100 円と交通費が各自必要になる。</p>					
担当教員の実務経験	ホテル業勤務通算 14 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	授業に意欲的に参加し、ノートをとる。 分かりにくい点があれば積極的に質問する。	10	10	10		
レポート/作品						
発表						
小テスト	復習のための小テストが的確に解答できているかを評価する。	30	20	20		
試験						
その他						
合計		40	30	30		

回数		授業計画
1	授業内容	オリエンテーション(授業内容の説明) 観光産業の概況
	事前・事後学習	テキストP.2～21 までを読む。
2	授業内容	ホテル産業の概要
	事前・事後学習	テキストP.22～28 までを読む。
3	授業内容	実務者として必要な基本知識
	事前・事後学習	テキストP.29～38 までを読む。
4	授業内容	宿泊部門の概要
	事前・事後学習	テキストP.64～67 までを読む。
5	授業内容	宿泊部門の実務
	事前・事後学習	テキストP.68～77 までを読む。
6	授業内容	宿泊部門の主な業務内容 小テスト①
	事前・事後学習	テキストP.78～90 までを読む。
7	授業内容	料飲部門の概要
	事前・事後学習	テキストP.94～99 までを読む。
8	授業内容	料飲部門の実務
	事前・事後学習	テキストP.100～121 までを読む。
9	授業内容	料飲部門の主な業務内容
	事前・事後学習	テキストP.122～129 までを読む。
10	授業内容	宴会部門の概要 小テスト②
	事前・事後学習	テキストP.132～136 までを読む。
11	授業内容	宴会部門の実務
	事前・事後学習	テキストP.137～152 までを読む。
12	授業内容	宴会部門の主な業務内容 小テスト③
	事前・事後学習	テキストP.153～159 までを読む。
13	授業内容	調理部門の概要
	事前・事後学習	テキストP.162～166 までを読む。
14	授業内容	調理部門の実務 小テスト④
	事前・事後学習	テキストP.167～186 までを読む。
15	授業内容	調理部門の主な業務内容 全体のまとめ
	事前・事後学習	テキストP.187～190 までを読む。 配布プリントや教科書全体を見直す。