

令和2年度 前期 授業シラバス

医療ビジネス観光福祉専門学校

科目名：ホテル・ブライダル総論 1

対象クラス(専攻)：2学年 観光 学科 (トラベル・交通)

単位数：1

担当教員名：森 誠 輝

授業形態：講義

教材：「ホテル概論」テキスト、プリント

教員の実務経験：観光業（旅行社・ホテルに勤務）国内・海外への添乗にてホテルを利用し、ホテルでの勤務経験と指導者としての実務経験があります。

授業内容（実務経験を活かした指導内容）：

観光業から見るホテルの仕組みを理解する
旅行業と宿泊業と運輸業の関わり方

到達目標：

- (1)観光業界でのホテル（宿泊業）あり方を理解する
- (2)ホテル業の成り立ちから現状までの理解
- (3)ホテル業の定義から経営特性の理解
- (4)宿泊部門を始め各部門の理解

評価方法／基準：

小テスト及び期末試験にて採点を行う。
A・B・C、60点以下をD評価

その他、注意事項：

関連する主な検定試験：

キーワード：

< 授業計画 >

| | |
|------|--|
| 第1週 | 第1章 ホテルのABC 「ホテル」とは、ホテルの分類 |
| 第2週 | 第2章 欧米におけるホテルの歴史 古代から現代の宿泊業 |
| 第3週 | 第3章 日本におけるホテルの歴史 奈良時代から平成のホテル |
| 第4週 | 第4章 ホテルの現状と経営特性 統計データから近年の動向と課題 |
| 第5週 | 第5章 ホテル実務の基本とホスピタリティ 「ホスピタリティ」とは、基本動作 |
| 第6週 | 第5章 ホテル実務の基本とホスピタリティ 言葉づかいとお客様対応 |
| 第7週 | 第5章 ホテル実務の基本とホスピタリティ ホテル実務の基礎知識 |
| 第8週 | 第6章 宿泊部門 フロント・オフィス、サービスの業務 |
| 第9週 | 第6章 宿泊部門 客室課の業務 |
| 第10週 | 第7章 料飲部門・調理部門 宴会課・レストラン課の業務 |
| 第11週 | 第7章 料飲部門・調理部門 料飲課の業務と調理部門 |
| 第12週 | 第8章 施設・設備メンテナンス部門 業務概要 |
| 第13週 | 第9章 営業部門 宿泊・宴会・婚礼 |
| 第14週 | 第10章 危機管理対策 まとめ |
| 第15週 | 期末試験 |