

対象学年	1 学年	科目名	ホテルビジネス実務	担当名	唐橋 誠治
対象学期	後 期		講義 ・ 演習 ・ 実技 ・ 実習	単位/時間数	2単位 30 時間

到達目標	ホテル全般の知識を理解する。ホテルプライダルでの宴会備品、婚礼サービスで使用する用語や飲食に伴う知識を取得し、企業研修や就職時にお客様への提案、接客が出来るようにする。ホテルの歴史、文化を理解し、検定受験をする意欲とホテル業界へ魅力を見出し、サービス実務の最高峰であるホテル知識を得たスタッフへの育成をする。
学習内容	ホテルニューオータニにて8年勤務。プライダルキャプテンで400組の婚礼を担当。天皇陛下をはじめ、迎賓館、総理官邸での各国VIPへの接客経験。ホテルプライダル知識の他、ホテルの歴史、宿泊対応、料飲サービスの実体験を踏まえて解説。テキストと過去問題を使用し毎回の小テストにて理解進捗を確認しながら、ホテル接遇の知識を得る。
成績評価の方法と基準	出欠点40点+定期試験60点 合計点数100点にて成績を算出する 評価 GPA 合計点数 A - 4.0 90点～100点 B - 3.0 80点～89点 C - 2.0 70点～79点 D - 1.0 60点～69点 E - 出席不良 F - 0.0 59点以下(不合格) ※定期試験は筆記試験とする
履修に当たっての留意点	ホテルビジネス実務検定テキストの持参/マーカーペン持参の事

授業回数別教育内容

回数	授業内容(予定)	使用教材	授業以外での準備学習の有無
1	第4章 宴会部門 第1節 宴会部門の概要	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
2	第4章 宴会部門 第2節 宴会部門の実務①	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
3	第4章 宴会部門 第2節 宴会部門の実務②	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
4	第3章 料飲部門 第1節 料飲部門の概要	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
5	第3章 第2節 料飲部門の実務①	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
6	第3章 第2節 料飲部門の実務②	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
7	第3章 第2節 料飲部門の実務③	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
8	第5章 調理部門 第1節 調理部門の概要	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
9	第5章 調理部門 第2節 調理部門の実務①	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
10	第5章 調理部門 第2節 調理部門の実務②	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
11	第1章 ホテルの基礎 第1節 観光産業の概況 第1章 ホテルの基礎 第2節 ホテル産業の概況	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
12	第1章 ホテルの基礎 第3節 実務者として必要な基礎知識 第4節 ホテル英語の基礎	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
13	第2章 宿泊部門 第1節 宿泊部門の概要	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
14	第2章 宿泊部門 第2節 宿泊部門の実務①	【テキスト】ホテルビジネス 基礎編 ・練習過去問題集 700選	授業内容に応じて、小テストを配布し自宅学習
15	定期試験		