

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
半期	1年	2	選択
担当教員			
森川 幸紀雄			
G (現代ビジネス学科)	S (専門科目)	HP (ホスピタリティ)	108 (基礎・入門科目)

授業のねらい (概要)	<p>ホテルビジネス実務、宴会部門、調理部門、マーケティング部門に関して学びます。料理を通して世界各国の文化にも触れることができるでしょう。長期インターシップへ行く人はブライダルや宴会関係を体験することが多いので、しっかり学んでください。11月に実施されるホテルビジネス実務検定ベーシックレベル2級の内容を行いますので、授業には必ず出席してください。マーケティング部門については、基本と実務を学び、実際の販売促進案をグループで企画・発表します。また、この授業ではDP「ディプロマポリシー」に記載のある、「基礎的知識」を身に付けており、学んだことを発信できる能力を身に付ける。</p>
授業計画	<p>第1回 宿泊部門の業務① 宿泊部門の概要とその特性、 予習 (時間) : 宿泊部門の概要、実務に関する内容についてテキストを読む。(120) 復習 (時間) : 宿泊部門の基本的な業務について復習する。(120)</p> <p>第2回 宿泊部門の業務② 宿泊部門の実務、基本知識、種類、サービス方法など 予習 (時間) : 宿泊部門の実務、基本知識などについて調べる。(120) 復習 (時間) : 第2回授業のまとめと復習をする。(120)</p> <p>第3回 料飲部門の業務 料飲部門の基礎、実務知識 予習 (時間) : ホテルの料飲部門についてテキストを読み、調べる。(120) 復習 (時間) : ホテルの料飲部門について復習する。(120)</p> <p>第4回 料飲部門の業務 料飲部門の基礎、実務知識 予習 (時間) : ホテルの料飲部門について調べる。(120) 復習 (時間) : ホテルの料飲部門について復習する。(120)</p> <p>第5回 宴会部門の業務 宴会部門の基本、メインキッチンと調理の設備機器 予習 (時間) : 料飲業務で学んだことに関する内容についてテキストを読む。(120) 復習 (時間) : 調理部門の基本的業務について問題集を参考に復習する。(120)</p> <p>第6回 調理部門の業務 メインキッチン、設備機器、フランス料理、日本料理、中国料理などメニューの基礎知識 予習 (時間) : 料飲部門で学んだ料理の基本に関する内容についてテキストを読む。(120) 復習 (時間) : 日本料理、中華料理、韓国料理の違い、メニューの基礎知識について復習する。(120)</p> <p>第7回 調理部門の業務 ホテルビジネス実務検定試験2級の対策 予習 (時間) : 調理部門の基礎知識 (120) 復習 (時間) : 調理部門の基礎知識、宿泊部門の過去の問題を解く。(120)</p> <p>第8回 ホテルビジネス実務検定試験2級の対策 ホテルビジネス実務検定試験2級の対策 予習 (時間) : ホテルビジネス実務論ⅠとⅡで学んだ料飲部門と宴会部門、調理部門 (120) 復習 (時間) : 料飲、宴会、調理部門の過去の問題を解く。(120)</p> <p>第9回 ホテルビジネス実務検定試験2級の対策 ホテルビジネス実務検定試験2級の対策 予習 (時間) : 過去問題の総復習 (120) 復習 (時間) : 過去問題の中から特に重要な項目の復習する。(120)</p> <p>第10回 ホテルビジネス実務検定試験2級の対策 ホテルビジネス実務検定試験2級の対策 予習 (時間) : 過去問題の総復習 (120) 復習 (時間) : 過去問題の中から特に重要な項目の復習する。(120)</p> <p>第11回 ホテルビジネス実務検定試験2級の対策 ホテルビジネス実務検定試験2級の対策 予習 (時間) : 過去問題の総復習 (120) 復習 (時間) : 過去問題の中から特に重要な項目の復習する。(120)</p> <p>第12回 宿泊部門、料飲部門、宴会部門、調理部門の総復習 宿泊部門、料飲部門、宴会部門、調理部門の総復習 予習 (時間) : 宿泊部門、料飲部門、宴会部門、調理部門について調べる。(120)</p>

	<p>第13回 復習（時間）：授業内容全般について復習する（120） 宿泊部門、料飲部門、宴会部門、調理部門の総復習 宿泊部門、料飲部門、宴会部門、調理部門の総復習</p> <p>第14回 予習（時間）：宿泊部門、料飲部門、宴会部門、調理部門について調べる。（120） 復習（時間）：授業内容全般について復習する（120） 宿泊部門、料飲部門、宴会部門、調理部門の総復習 宿泊部門、料飲部門、宴会部門、調理部門の総復習</p> <p>第15回 予習（時間）：宿泊部門、料飲部門、宴会部門、調理部門について調べる。（120） 復習（時間）：授業内容全般について復習する（120） 講義の学びをふりかえる まとめ 期末テスト対策</p> <p>予習（時間）：理解していない内容を抽出（120） 復習（時間）：ホテル全般の理解。認識（120）</p>
授業を通して身に付けることができる能力（DP）	DP「ディプロマポリシー」に記載のある、「基礎的知識」を身に付けており、学んだことを発信できる能力を身に付ける。 【身に付くスキル】課題解決力・思考力
到達目標	ホテル、宿泊、料飲、宴会、婚礼、調理などの基礎と応用知識の習得。 ホテルビジネス実務検定試験ベーシックレベル2級に合格できるだけの知識を身につける。
課題や小テスト等のフィードバックの方法	課題レポートなどは修正して返却します。 小テスト等の全体的な注意点などを授業で説明します。
履修上の注意	①無断欠席、遅刻、授業中私語、飲食は厳禁。携帯電話は電源OFFにしてカバンにしまうこと。 ②教室は、全講義が座席指定とする。 ③ホテルビジネス実務検定試験2級の資格試験を受けることを条件になります。受験料 5100円 ④ホテル・ブライダルコースの学生は必ず履修すること。 ⑤欠席（公欠含む）6回で履修放棄となるので注意すること。 ⑥毎回行う小テスト（授業内容確認、ホテル英会話など）は、必ず予復習をしておくこと。
成績評価の方法・基準	期末筆記試験 50% 課題レポート、小テスト、ノート、プレゼンテーション 50%
教科書	ホテルビジネス基礎編 出版社：一般社団法人日本ホテル教育センター 発行年：2016年 価格：5000円（税別） *上記テキストは、ホテルビジネス実務論Ⅰ及びホテル経営論で使用するものと同様。
参考書・教材	【参考書】問題集「ホテルビジネス基礎・管理編 練習問題集 700集」日本ホテル教育センター 価格1000円（税別） 教材、必要に応じてプリントを配布する。
備考	講義科目／実務家教員による授業
教員との連絡方法	MELLYでの授業連絡を行うので、各自授業始まりまでにセッティングしておくこと。その他メール及びオフィスアワー