

科目名	研究講座 I HT①②	対象学年	I 年	期間	通年	
		曜日・時限	木 5-6 (7-8)	授業回数	90	× 34回
授業種別	講義(担当講師実務経験有)	週回数	I 回	取得単位	4	単位
授業目的	ホテルの業務内容と基礎知識を習得する					
達成目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテルに関する様々な業務の基礎を理解する</li> <li>・主に料飲部門、宿泊部門に関する基礎知識を身につける</li> <li>・ホテルエとしての接遇の基礎を理解する</li> <li>・ホテルエに求められる資質を理解する</li> <li>・ホテルビジネス実務検定試験(ベーシック2級)合格を目指す</li> </ul>					
授業回	授業内容					
1	オリエンテーション: ホテルで働くということ(今後の授業内容と進め方)					
2	ホテルの基礎(ホテルの組織・ホテル産業の概況・ホテルの歴史)					
3	接客技術の基礎を学ぶ: 言葉使い、基本動作、身だしなみ					
4	ホテル英会話のエッセンス(フレーズで学ぶホテル英会話)					
5	宿泊部門の組織と業務役割					
6	現場の仕事: フロント及びゲストサービス(ベル、ドア、コンシェルジュ)の主な業務内容と基礎知識					
7	現場の仕事: ハウスキーピングの主な業務内容と基礎知識					
8	テーブルマナーの基礎知識(マナーとエチケットの違い)					
9	実技演習: 様々なテーブルナプキンの折り方					
10	料飲部門の主な業務内容と基礎知識					
11	レストランの基本的な備品(カトラリー、グラスウェア、チャイナウェア)					
12	現場の仕事: レストランサービス技法					
13	実技演習: レストランサービス実践(ロールプレイ)					
14	実技演習: デグパージュサービス実践 フルーツのカービングサービス(ショーマンシップを学ぶ)					
15	前期授業のまとめと振り返り					
16	前期期末試験					
17	前期期末試験 解答解説					
18	宴会部門の組織、宴会の種類とバンケットルームの備品器材の使用法					
19	プロトコールと宗教上のタブー(外国人宿泊客への「おもてなし」について)					
20	冠婚葬祭の基礎知識					
21	調理部門の組織と各担当者の業務(サービス部門の視点から調理部門を考察)					
22	食材の基礎知識①(基本食材と栄養)					
23	食材の基礎知識②(基本的なソース、スープ)					
24	基本的な調理法の知識					
25	実技演習: シーザーサラダの作成(ショーマンシップを学ぶ)					
26	ワインとリキュールの基礎知識①					
27	ワインとリキュールの基礎知識②					
28	カクテル作成の基礎知識と備品器材の取り扱い					
29	実技演習: ノンアルコールカクテルの作成とバーの業務(ショーマンシップを学ぶ)					
30	後期授業のまとめと振り返り					
31	後期期末試験					
32	後期期末試験 解答解説					
33	短期海外研修					
34	短期海外研修					
成績評価	定期試験・小テスト・課題	80	%			
	出席率	20	%			
備考	テキスト: ホテルビジネス基礎編					