

授業科目名	ホテル実務 I	科目コード	174		
開講クラス	総合ビジネス科	コース	ショップ・ホテル	学 年	2 年
担当教員	内山 孝子				
	実務経験教員 (<input checked="" type="radio"/> 有) ・ 無) 実務経験内容 ブライダルプランナー・ホテル勤務				
開講時期 1コマ90分	<input checked="" type="radio"/> 前期 ・ 後期 ・ 通年 ・ 特別講義 ・ その他		授業コマ数	32 コマ	
	必 須 ・ 選 択 ・ <input checked="" type="radio"/> 選択必須		時 間 数	64 時間	
使 用 テキスト 1	書 名	ホテル業務関連知識			
	著 者	株式会社 ウィネット			
	出版社	株式会社 ウィネット			
使 用 テキスト 2	書 名	フロント・オフィス編			
	著 者	株式会社 ウィネット			
	出版社	株式会社 ウィネット			
使 用 テキスト 3	書 名	フロント・サービス編			
	著 者	株式会社 ウィネット			
	出版社	株式会社 ウィネット			
参考図書					
授業形態	<input checked="" type="radio"/> 講義 ・ <input checked="" type="radio"/> 演習 ・ 実習 ・ 実験 ・ その他 ()				
<授業の目的・目標> ホテルスタッフとしての身だしなみ、言葉遣い、接客マナー、職場のマナー、英会話などの基本的知識を有する。料飲・宿泊の業務およびサービスに関する基本的内容を理解し、株式会社サーティファイ主催 ホテル実務技能認定試験 3 級取得に向けて学習する。					
<授業の概要・授業方針> 基本的な知識からホテルマネジメントに関する分野まで、ホテル業界で必要とされる業務スキルを学ぶ。					
<成績基準・評価基準> 授業態度、出席状況、課題提出 等 各項目に於いて、4 段階の評価 (優, 良, 可, 不可) を行い、最終評価を行う。					
<使用問題集・注意事項> ホテル実務技能認定試験 初級問題集					
<授業時間外に必要な学修内容、関連科目、他>					

授業科目名	ホテル実務 I	
回	授業内容	備考
1	ホテルにおけるサービスとは	ホテル業務関連知識
2	ホテルスタッフの心得（ホテル内でのマナー）	
3	鹿児島の観光地・特産物（農，工芸，水産）	
4	ホテルの種類	
5	ホテル商品の特徴・ホテルの組織	
6	ホテルのルーツ，歴史	
7	ホテル御三家と歴史	
8	ホテルと旅館の違い	
9	食品衛生の定義と目的	
10	ホテルと食中毒	
11	ホテルと火災	
12	ホテルニュージャパンの火災を検証	
13	フロント業務の組織と役割，業務の流れ	
14	宴会の種類（年間を通して季節ごとの宴会）	
15	リサベーション，レセプション，インフォメーション	
16	グラスの種類と用途（リネン類，ワゴン類の解説）	
17	客室部屋タイプと料金システム	
18	メニューの役割（西洋料理の基礎知識）	
19	リサベーションクラーク業務（客室の効率的な販売方法）	
20	魚料理（川魚・海魚の種類と特徴）	
21	販売促進と稼働率向上（イールドマネジメントとは）	
22	肉料理（アントレ・ヴィアンド）牛肉・仔羊肉・羊肉・豚肉・鶏肉	
23	電話予約の基本知識（応対マニュアルに従ってシミュレーション）	
24	ジビエ料理の特徴，野菜料理（サラダ・ドレッシングの特徴）	
25	客室予約の種類（インターネット予約の仕組み，）ポータルサイトと自社サイト	
26	デザートサービス（種類と特徴）	
27	レセプション業務（レセプションクラークの心得，接客態度など）	
28	パンの種類，ソースの基本（魚と肉の基本）	
29	ルームアサインメントとは（スキルや留意点）	
30	朝食の基礎知識（種類や調理法，西洋料理，日本料理）	
31	チェックイン業務	
32	日本料理の基礎知識（懐石と会席の違い，献立の解説など）	