

授業科目名	ホテル実務Ⅱ	科目コード	175		
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（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	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・選択必須		時間数	64 時間	
使用 テキスト1	書名	レストラン・宴会編			
	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2	書名	バー・ラウンジ編			
	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	ホテル実務技能認定試験 初級問題集			
	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	講義・演習・実習・実験・その他（ ）				
<p><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。</p>					
<p><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。</p>					
<p><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。</p>					
<p><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</p>					
<p><授業時間外に必要な学修内容、関連科目、他></p>					

授業科目名	ホテル実務Ⅱ	
回	授業内容	備考
1	ホテルにおけるサービスとは	
2	ホテルスタッフの心得（ホテル内でのマナー）	
3	フロント業務（体験談をもとに解説）必要なスキル	
4	中国料理（種類と解説）	
5	宿泊条件の変更（延長とルームチェンジなどの留意点）	
6	レストラン概要（収入のしくみ、組織と役割）	
7	ナイト業務（ナイトクラークの役割など）	
8	レストランサービス（手順と仕事の流れ）	
9	客室売上高率の算出方法（キャッシャー業務の概要など）	
10	お客様の迎賓と客席案内（案内の留意点、お客様層を知るなど）	
11	サービス料と税金（基本ルールと留意点）	
12	ルームサービスの注意点（レストラン運営におけるオペレーションマニュアルなど）	
13	インフォメーション業務（特徴と注意点）	
14	宴会部門の概要（セールス・予約・サービスそれぞれの役割、慶弔の知識）	
15	宿泊業務の概要と流れ	
16	バーラウンジの概要・種類（運営の基礎知識、サービスの基本など）	
17	ドアマン業務の概要（一流ドアマンの心構えなど）	
18	酒の基礎知識（醸造酒と蒸留酒の分類と定義など）	
19	ベルマン業務と心構え（アテンドの流れなど）	
20	焼酎の種類・作り方（カクテルの基礎知識、カクテル用語など）	
21	ベルマンの業務	
22	カクテルレシピ（ワインの概要や歴史、オリジナルカクテルを考える）	
23	クローク係とは（業務の注意事項と心構え）	
24	ワイン概論（生産条件によるワインの品質、栽培方法など）	
25	客室内の備品・整備の手順（清掃の留意点、コンシェルジュの役目など）	
26	ソムリエの職務（ワインの貯蔵条件、ラベルの読み方など）	
27	問題集演習①	
28	問題集演習②	
29	問題集演習③	
30	問題集演習④	
31	問題集演習⑤	
32	問題集演習⑥	