

2024年度 シラバス&レクシンプラン

科目 ホテルビジネス実務検定	講師 比谷 茂	提出 24年 2月 7日						
学科 ホテル&ブライダル科	学年 1年	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: yellow;">授業の方法</td> <td>講義</td> </tr> <tr> <td>講義時限数</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>単位数</td> <td>2</td> </tr> </table>	授業の方法	講義	講義時限数	15	単位数	2
授業の方法	講義							
講義時限数	15							
単位数	2							
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>前期</td> <td style="text-align: center;">○</td> </tr> <tr> <td>後期</td> <td></td> </tr> </table>	前期	○	後期				
前期	○							
後期								

< 講義目的と主な内容(ハンドブック記載) >

ホテルビジネス実務検定資格の2級・1級ともに合格を目指す

< 講義概要と具体的な進め方 >

後期授業を含めて、ホテル全部門の知識の習得を図り、ホテル就職後、どの部門に配属されても基礎知識を生かし、就業可能とする。

< 到達目標レベル(何を、どのレベルに) >

テキスト基礎編をベースに講義を行い、毎時間終了後に練習問題700選を演習し、理解を深める。前期中に1級範囲の途中まで履修し、11月中旬には全部門を終了し11月の試験に備える。

< レクシンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要) >

	授業概要	テキスト・使用資料その他
①	オリエンテーション、ホテルの基礎	ホテルビジネス基礎編練習問題700選
②	ホテルの基礎	同上
③	宿泊部門	同上
④	宿泊部門	同上
⑤	宿泊部門	同上
⑥	宿泊部門	同上
⑦	料飲部門	同上
⑧	料飲部門	同上
⑨	料飲部門	同上
⑩	料飲部門	同上
⑪	宴会部門	同上
⑫	宴会部門	同上
⑬	宴会部門	同上
⑭	宴会部門	同上
⑮	前期期末試験	

試験と評価	<input type="checkbox"/> 試験期間中 <input checked="" type="checkbox"/> 講義時限内	評価方法 <input checked="" type="checkbox"/> 筆記試験 <input type="checkbox"/> 実技試験	<input type="checkbox"/> 小テスト <input checked="" type="checkbox"/> 受講態度	<input type="checkbox"/> レポート <input type="checkbox"/> 作品	<input type="checkbox"/> その他
--------------	---	---	---	--	------------------------------

教員紹介 都内大型ホテルでの37年に亘る実務経験あり、日本ホテルレストランコンサルタント協会シニアコンサルタントの資格を有する