

## 2024年度 シラバス&レッシンプラン

科目 宿泊概論	講師 古川 希代子	提出 24年 6月 30日
学科 国際観光ビジネス科	学年 1年	授業の方法 講義
	前期 後期	講義時限数 15
		単位数 2

### < 講義目的と主な内容(ハンドブック記載)>

観光業界にとって切り離すことの出来ない宿泊業に関して理解を深めるため、その成り立ちや業務内容を学習しながら、実務に即したホスピタリティについても考察して行きます

### <講義概要と具体的な進め方>

テキストを基に、基礎知識、業界用語、業務内容について段階的に学習していきますが、講師の実体験に基づくエピソードや画像等を織り交ぜながら、より具体的なイメージを体得できるよう進めます。  
講義のトピックによっては、対話や各自で調査する時間も設け、より理解度を深めていきます。

### <到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

- ・国内外の宿泊業の成り立ち、現況を学び、業務分類及び業務内容について、利用する立場として把握し、更には職業として、具体的なイメージを掴む。
- ・宿泊業に求められるホスピタリティマインド、おもてなしについて考察し、日常生活の中での気づきと、意識づけを身に着ける。

### <レッシンプラン(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	<導入>宿泊業とホスピタリティ産業について	ホテル・ビジネス・ブック
②	世界のホテル ①発祥と発展史	ホテル・ビジネス・ブック
③	世界のホテル ②ホテルの分類、主要ホテル(チェーン、ブランド)	ホテル・ビジネス・ブック
④	日本のホテル ①誕生と発展、現況	ホテル・ビジネス・ブック
⑤	日本のホテル ②主要ホテル(チェーン、ブランド)	ホテル・ビジネス・ブック
⑥	旅館、その他宿泊施設	ホテル・ビジネス・ブック
⑦	ホテルについて調べてみよう【調査とレポート作成・発表】	
⑧	ホテルの組織例と業務分類	ホテル・ビジネス・ブック
⑨	宿泊部門の業務 ①フロントサービス、ハウスキーピング	ホテル・ビジネス・ブック
⑩	宿泊部門の業務 ②フロントオフィス、リザーベーション	ホテル・ビジネス・ブック
⑪	料飲部門の業務 レストラン、バンケット	ホテル・ビジネス・ブック
⑫	セールスとマーケティング部門、ブランディング	ホテル・ビジネス・ブック
⑬	情報システム・顧客プログラム	ホテル・ビジネス・ブック
⑭	宿泊業の課題、講義総括	ホテル・ビジネス・ブック
⑮	期末試験	

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

### 教員紹介

新卒入社以降、主として接客および顧客管理等に従事、管理職・支配人を務めたホテルニューオータニでのキャリアと人脈を活かし、業界の実情を踏まえ具体的且つ現状に即した講義に努めます。