

## 2025年度 シラバス&レッスンプラン

科目 <b>宿泊実務 II</b>
学科 <b>国際観光ビジネス訪日科</b>

講師 <b>古川 希代子</b>				
学年 <b>2年</b>				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">前期</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">○</td> </tr> <tr> <td>後期</td> <td></td> </tr> </table>	前期	○	後期	
前期	○			
後期				

提出 <b>25年 1月 22日</b>						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">授業の方法</td> <td style="width: 50%;">講義</td> </tr> <tr> <td>講義時限数</td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> <tr> <td>単位数</td> <td style="text-align: center;">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					

<講義目的> この教科を学び、どのような力・知識が身に付くのか。

1年で学習した宿泊実務の基礎に続き、ホテルの業務に付随するレストラン、宴会業務、さらにホテルのブランディングや企画・広報など、宿泊業の全体像を知ることができます。また、多角的な視点を持つことでホスピタリティについての理解が深まります。

<講義概要>

宿泊部門以外のホテル業務の基礎知識を学習していく中で、関連ビデオの鑑賞も交え、ホスピタリティについて具体的なイメージを掴んでいきます。また、グループワークでのコミュニケーションやプレゼンを通じて日本語のブラッシュアップを図ります。

<授業の進め方>

講義    グループワーク    実技・演習    フィールドワーク    実習  
 その他( )

<授業計画全体における講義・演習・実習の割合>

講義 80 % 演習 10 % 実習 10 %

<到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

- ①ホテルの成り立ちと発展の過程を学び、様々なホテルの形態を理解します。
- ②レストランや宴会の業務内容を学びながら、利用客側としても有用な知識を身に付けます。
- ③商品開発や顧客管理の考え方を通じて、ホスピタリティ精神についての理解を深めます。

<レッスンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要)>

回	授業計画	テキスト・使用資料その他	学生PC利用
1	オリエンテーション : 授業内容と進め方の紹介と1年の振り返り	新ホテル総論 P12-36	<input type="checkbox"/>
2	欧米の歴史から見るホテルの発展史と、ホテルの各種分類	新ホテル総論 P38-52	<input type="checkbox"/>
3	日本の歴史から見るホテルの発展史と現状	新ホテル総論 P53-61	<input type="checkbox"/>
4	ホテルの格付け、ブランディングの考察	講師作成資料 DVD	<input type="checkbox"/>
5	料飲部門の業務内容 ①レストラン/バーのサービス内容、各国料理とビバレッジの基礎知識	新ホテル総論 P88-104	<input type="checkbox"/>
6	料飲部門の業務内容 ②テーブルウェア(食器類)の基礎知識	新ホテル総論 P171-178	<input type="checkbox"/>
7	料飲部門の業務内容 ③宴会・ブライダルの基礎知識	新ホテル総論 P105-116	<input type="checkbox"/>
8	セールス部門の業務内容、基礎知識	新ホテル総論 P117-122	<input type="checkbox"/>
9	企画部門、広報・広告宣伝部門の業務内容	新ホテル総論 P123-131	<input type="checkbox"/>
10	宿泊プランを立案し、発表する (グループワーク)	講師作成資料	<input type="checkbox"/>
11	顧客管理についての考え方	講師作成資料	<input type="checkbox"/>
12	防災・防犯への取り組み	新ホテル総論 P188-196	<input type="checkbox"/>
13	国際プロトコールの基礎知識	講師作成資料	<input type="checkbox"/>
14	国際プロトコールの実践例について、ビデオを鑑賞し感想レポートを作成する。	講師作成資料 DVD	<input type="checkbox"/>
15	授業内容の総括と復習 (試験対策)	講師作成資料	<input type="checkbox"/>

<授業時間外の学習(準備学習・復習・宿題等)>

実生活の中で体験する対人的な出来事に意識を向けておく。

<成績評価方法・基準>

試験と 評価方法	<input checked="" type="checkbox"/> 試験期間中 <input type="checkbox"/> 講義時限内	評価 方法	<input checked="" type="checkbox"/> 筆記試験( 80 %) <input type="checkbox"/> 小テスト(   % ) <input type="checkbox"/> 実技試験(   % ) <input checked="" type="checkbox"/> 受講態度( 10 %)	<input checked="" type="checkbox"/> レポート( 10 %) <input type="checkbox"/> その他(   % ) <input type="checkbox"/> 作品(   % )   ↳ (   )
-------------	---	----------	--	---

<教員紹介>

主として接客および顧客対応、顧客管理等に従事し、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かつ現状に即した講義に務めます。