

| | | | | | | |
|--|---------------------|----------------|--------------|----------------|--------------|-----------|
| 授業科目名 | ホテルマネジメント実践研究Ⅰ・Ⅱ | | 担当教員名 | 白木 晨朗 | | |
| コース名 | ホテル・イベントコーディネーターコース | | | | | |
| 科目区分 | | 単位 | 配当年次 | 実施時期 | 曜日・時限 | 形態 |
| コース別専門科目 | 選択必修 | Ⅰ：2単位 Ⅱ：2単位 | 3 | Ⅰ：春学期 Ⅱ：秋学期 | 火・4 | 講義 |
| 授業概要 | | | | | | |
| <p>ホテル産業の領域は広範多岐にわたるため、「実践研究Ⅰ、Ⅱ」ではホテル実務の理解を深めることから始める。これにより、明瞭な職業意識、目的意識を涵養し、併せてビデオ映像視聴により、ホテルの現場に触れる緊張感を体感する。次年度の「総合研究Ⅰ、Ⅱ」では、運営管理、経営面への理解に必要な授業内容に移行してゆく。</p> | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | |
| <p>3年次は、夏休みにインターンシップ、秋学期には就職活動が始動するため、これらに備えるためにも、ホテル実務の理解を深めることから始める。これにより、明瞭な職業意識を涵養する。ホテルマンには、きちんとした礼儀作法や言葉遣いが求められる。受講者は、授業を通じて社会で通用する「マナー」と社会常識を体得する。</p> | | | | | | |
| 授業の運営方法 | | | | | | |
| <p>豊富な体験に基づく多面的な授業を中心とするが、「百聞一見に如かず」であるため、ビデオ視聴や現役ホテルマンによる「現場の声」を聞く機会を設定する。</p> | | | | | | |
| 関連科目・知識・スキル | | | | | | |
| <p>「ホテルマーケティング論」、4年次開講の「総合研究Ⅰ、Ⅱ」</p> | | | | | | |
| 成績評価 | | | | | | |
| <p>受講態度（20%）、試験（80%）</p> | | | | | | |
| 教科書・参考書など | | | | | | |
| <p>必要に応じ、プリント、資料を配布する。</p> | | | | | | |
| 履修上の注意事項 | | | | | | |

授業スケジュール

「実践研究Ⅰ」

- 1) イントロダクション
- 2) ホテルの業務組織と職種
- 3) ビデオ「ホテルオークラ神戸の開業前業務研修」
- 4) 宿泊部門の業務Ⅰ（ルームリザーベーション、フロントオフィス）
- 5) 宿泊部門の業務Ⅱ（フロントサービス、ハウスキーピング、テレフォンオペレーター）
- 6) ホテルマントーク「コンシエルジュ」 * 1
- 7) 料飲部門の業務Ⅰ（レストランサービス、ラウンジサービス）
- 8) 料飲部門の業務Ⅱ（バーサービス、ワインサービス）
- 9) 宴会部門の業務Ⅰ（宴会予約、宴会サービス）
- 10) 宴会部門の業務Ⅱ（ブライダル予約、ブライダルサービス）
- 11) ホテルマントーク「ブライダルコーディネイター」 * 2
- 12) ビデオ「ホテルウーマン」
- 13) 接客サービスの基本
- 14) 接客日本語の基本
- 15) ホテル英語

「実践研究Ⅱ」

- 1) マーケティング部門の業務Ⅰ（営業セールス）
- 2) マーケティング部門の業務Ⅱ（営業企画）
- 3) マーケティング部門の業務Ⅲ（広報、広告宣伝）
- 4) 管理部門の業務Ⅰ（総務、人事）
- 5) 管理部門の業務Ⅱ（施設、管理）
- 6) 管理部門の業務Ⅲ（仕入、購買）
- 7) 管理部門の業務Ⅳ（財務、経理）
- 8) 調理の基礎Ⅰ（フランス料理、イタリア料理）
- 9) 調理の基礎Ⅱ（中国料理、アジア料理）
- 10) 調理の基礎Ⅲ（菓子、パン）
- 11) 調理の基礎Ⅳ（日本料理）
- 12) 総支配人の業務
- 13) ホテルマントーク「総支配人」 * 3
- 14) ホテルの経営形態と運営組織
- 15) 総括

*1、2、3 ではゲスト講師の招聘を予定。（いずれも在神ホテルの現役ホテルマンを想定）

学生への一言

| | | | | | | |
|--|---------------------|----------------|--------------|----------------|--------------|-----------|
| 授業科目名 | ホテルマネジメント実践研究Ⅰ・Ⅱ | | 担当教員名 | 野田 明義 | | |
| コース名 | ホテル・イベントコーディネーターコース | | | | | |
| 科目区分 | | 単位 | 配当年次 | 実施時期 | 曜日・時限 | 形態 |
| コース別専門科目 | 選択必修 | Ⅰ：2単位 Ⅱ：2単位 | 3 | Ⅰ：春学期 Ⅱ：秋学期 | 月・4 | 講義 |
| 授業概要 | | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. ホテルの歴史的発祥・発展の考察から始まり関連基礎知識の習得を図りつつ、ホテルマネジメント（経営）的見地よりのアプローチを進める。 2. 更にはホテル産業を取り巻く環境・問題点・将来像を共に考えて行く。 | | | | | | |
| 到達目標 | | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. より高い視点・志、及び 主体性を身に付ける。 2. ホスピタリティ精神の醸成。 3. 単なるホテルマンではない<ホテリア>（予備軍）の養成。 （単にOPERATION SKILを身に付ける事を目的とはしない） | | | | | | |
| 授業方法(展開) | | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 自らの経（体）験・研究を基にレジュメ形式にまとめたものを教材として使用。 2. 出来るだけ具体例・ビジュアル等を用い分かり易い内容とすると共に、双方向的進行により「考えながら学ぶ」講義とする。 3. 又 講義をより実感的なものとする為、現役ホテルマン他のゲスト講師として招聘／FIELD WORKの実施を検討。 | | | | | | |
| 関連科目・知識・スキル | | | | | | |
| 本「実践研究」を経て「総合研究」においては「新規ホテル開業シミュレーション」にチャレンジする。 | | | | | | |
| 成績評価 | | | | | | |
| 定期試験は行わないが、「小レポート」（不定期）、「授業態度、授業貢献度」等により評価。 とりわけ「授業態度（意欲）」は重視。 | | | | | | |
| 教科書・参考書など | | | | | | |
| 使用せず（レジュメ配布） | | | | | | |
| 履修上の注意事項 | | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 人数調整が必要になった際は志望理由書の提出により選考。（必要に応じ面接実施も考慮） 2. F/Wで大学よりの補助だけでは足りない場合は自己負担（額未定）を求める可能性あり。 | | | | | | |

授業の柱(単元)と授業スケジュール

「春季講義スケジュール案」

| | | | |
|----|------|-----------------------|-------------------|
| 1 | | オリエンテーリング | |
| 2 | 概論 | ホテル発祥・歴史 | |
| 3 | | ホテル定義 位置付け 特性 形態 ---1 | |
| 4 | | ホテル定義 位置付け 特性 形態---2 | |
| 5 | 実践 I | 理念・組織・ホスピタリティ---1 | 理念創り |
| 6 | | 理念・組織・ホスピタリティ---2 | ケーススタディ |
| 7 | | 宿泊 位置付け/全体像 | |
| 8 | | 宿泊 客室/予約/フロント他---1 | 客室創り |
| 9 | | 宿泊 客室/予約/フロント他---2 | フロント |
| 10 | | 宿泊 客室/予約/フロント他---3 | フロント ROLE PLAYING |
| 11 | | 宿泊 客室/予約/フロント他---4 | 係数管理 |
| 12 | | レストラン・バー位置付け 全体像 | |
| 13 | | レストラン・バー | |
| 14 | | レストラン・バー F/W | TABLE MANNER |
| 15 | | 春 季 総 括 | |

「秋季講義スケジュール案」

| | | | |
|----|-------|--------------------------|------------------|
| 16 | 実践 I | 宴会/ブライダル 位置付け 全体像 | |
| 17 | | 宴会/ブライダル マーケティング---1 | マーケット/商品開発/セールス |
| 18 | | 宴会/ブライダル マーケティング---2 | 販売促進/広告宣伝/新規市場 |
| 19 | | 宴会/ブライダル マーケティング---3 | |
| 20 | | 宴会/ブライダル マーケティング---4 | 外部講師(最近のブライダル実情) |
| 21 | | その他部門(ジム エステ カルチャースクール他) | |
| 22 | | 管 理(労務/財務/施設) | |
| 23 | 実践 II | 企 画 宣 伝---1 | 宣伝/広報/CI |
| 24 | | 企 画 宣 伝---2 | 宣伝/広報/CI |
| 25 | | 企 画 宣 伝---3 | 商品/イベント |
| 26 | | 企 画 宣 伝---4 | 商品/イベント |
| 27 | | セールス/顧客管理---1 | |
| 28 | | セールス/顧客管理---2 | |
| 29 | | 総支配人論 | 資質 ミッション 課題 |
| 30 | | 秋 季 総 括 | |

学生への一言