

「実践研究Ⅰ・Ⅱ」 講義概要

授業科目名	ホテルマネジメント総合研究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	4	Ⅰ：春学期 Ⅱ：秋学期	別途案内	講義
授業概要						
<p>「ホテルマネジメント実践研究」では、ホテル各部門の実務業務を中心に学んだが、「総合研究」ではホテルを、歴史的、文化的、社会的視点から、総合的に学ぶ。</p>						
到達目標						
<p>プロのホテルマンとして、心得ておくべき事項について、広汎な知識の習得を目指す。</p>						
授業の運営方法						
<p>講義を中心に、ビデオ視聴で視覚確認を行い、ホテルへ出向いての学外研究も併せて実施する。</p>						
関連科目・知識・スキル						
<p>ホテルマネジメント実践研究、ホテルマーケティング論、</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						
<p>ホテルに出向いての学外教育を予定。（学生負担額は1人あたり、約 円）</p>						

授業スケジュール

「総合研究Ⅰ」

- 1) イントロダクション
- 2) 宿泊業の歴史的推移 (ヨーロッパ)
- 3) 同 (アメリカ)
- 4) 同 (アジア)
- 5) 同 (日本)
- 6) 日本のシティーホテルの価値観の転換
- 7) 環境変化とホテル業の役割
- 8) ホテルの種類、分類
- 9) ホテルチェーン
- 10) ホテル関連法規、政府機関、団体
- 11) ホテルサービスの基本とプロトコール
- 12) ホテル英語の基本表現
- 13) ホテル英語の専門表現
- 14) 接客日本語の基本
- 15) 総括

「総合研究Ⅱ」

- 1) プロトコール
- 2) ホテル、レストランの格付け、ランキング
- 3) リッツカールトンホテルと帝国ホテル
- 4) ビデオで見る「ホテルプロの達人たち」
- 5) トラブルとコンプレイン処理
- 6) 新規ホテルの事業計画
- 7) ホテルのマーケティング活動
- 8) ビデオで見るホテルの再生「神戸北野ホテル」
- 9) 用語から見るホテル (その1)
- 10) 同 (その2)
- 11) 同 (その3)
- 12) テーブルマナーとステイマナー *学外教育
- 13) サービス料って、何?
- 14) ビデオで見る「世界の高級ホテル」
- 15) 総括

履修希望者へのメッセージ

授業科目名	ホテルマネジメント総合研究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	4	Ⅰ：春学期 Ⅱ：秋学期	別途案内	講義
授業概要						
実践研究で学んだ基礎知識を基に、新規ホテル開業準備室業務を体験する。						
到達目標						
単なるホテルマンではなく、ホテルエ的思考（人材）の養成						
授業方法(展開)						
<ol style="list-style-type: none"> 1. 先ず クラスをグループ分けし、夫々において基本構想を考える。 2. 基本構想を基に具体的ホテル創りに入る。 3. 開業準備に始まり、開業後のマーケティング活動計画をたて、その成果を計る。 4. 明日のホテル像を考える。 						
関連科目・知識・スキル						
ホテル業界を取り巻く社会・経済・文化・企業活動等へのマクロ的観察力が求められる。						
成績評価						
定期試験・レポートは行わないが、研究成果を総合的に評価。						
教科書・参考書など						
使用せず（参考資料 適宜配布）						
履修上の注意事項						
<ol style="list-style-type: none"> 1. 観察・考察力／計画性・実行力が強く求められるので十分自覚要。 2. 併せてチームワークが重要となる為、余程の理由がない限り欠席は許されない。 						

授業の柱(単元)と授業スケジュール

I (春 季)			
1	マーケティング	マーケティング 1	企画宣伝(宣伝/広報)
2		マーケティング 2	企画宣伝(BRANDING)
3		マーケティング 3	企画宣伝(商品/イベント)
4		マーケティング 4	企画宣伝(商品/イベント)
5		マーケティング 5	セールス
6		マーケティング 6	顧客管理
7	新 規	新規開業準備シミュレーション 1	体験談/作業グループ分け
8	開業準備	新規開業準備シミュレーション 2	調査/選定/基本構想
9	F/W	新規開業準備シミュレーション 3	調査/選定/基本構想 F/W
10		新規開業準備シミュレーション 4	基本計画 施設構成
11		新規開業準備シミュレーション 5	基本計画 施設構成
12		新規開業準備シミュレーション 6	基本計画 F/S
13		新規開業準備シミュレーション 7	基本計画 F/S検証
14	ゲスト講師	新規開業準備シミュレーション 8	ホテルデザイン
15		新規開業準備シミュレーション 9	ホテルデザイン
II (秋 季)			
16	開業後	開業後実践シミュレーション 1	竣工/OPENING
17		開業後実践シミュレーション 2	顧客管理
18		開業後実践シミュレーション 3	マーケティング計画 宿泊
19		開業後実践シミュレーション 4	マーケティング計画 料飲
20		開業後実践シミュレーション 5	マーケティング計画 宴会
21		開業後実践シミュレーション 6	マーケティング計画 ブライダル
22		開業後実践シミュレーション 7	マーケティング計画 ブライダル
23		開業後実践シミュレーション 8	マーケティング計画 企画宣伝
24		開業後実践シミュレーション 9	マーケティング計画 企画宣伝
25		開業後実践シミュレーション 10	営業成績検証
26		開業後実践シミュレーション 11	営業成績検証
27	将来像	リーダーの役割・資質・資格(含 総支配人論)	
28	ゲスト講師	ホテル業界の明日	
29		自分の描く明日のホテル像	各自発表
30		自分の描く明日のホテル像	各自発表

学生への一言