

科目名称	ホテルビジネス実務				ビジネス・キャリア	(○) オフィス情報	(○)
英文科目名称	Hotel Business Administration				グローバル・コミュニケーション	(○) 医療事務・医療秘書	(○)
科目コード	534025	授業形態	講義	単位数	2		
教員氏名	林 欣也		年次配当	1年次	前期	ホテル・観光	(必) 大学編入 (○)
実務経験教員担当	(有)・無		アクティブラーニング		有	(無)	
授業概要 及び授業方法	この授業では、将来ホテルに勤務した時に役立つ知識・技能・経営について学修することを目的としています。具体的にはホテルの歴史。サービスとホテル関連法規との関係性。料理の知識(フランス料理・中華料理・日本料理・民族料理等)。温泉ホテル・旅館やリゾートホテルの問題点を分析し、ホテル・旅館の再生に取り組む企業の手法について学びます。さらに、一流ホテル(外資系ホテル含む)・旅館のホスピタリティ、経営、クレド(信条・行動指針)についても学修していきます。授業方法としては国内・海外のホテル勤務経験を加味して理論的教育を対話形式で行います。						
関連する科目	ホスピタリティ論、ホテル実務技能論				卒業認定(学習成果)との関連	①③⑥	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 2. ホテル業界について 3. 社会学から捉えたホテルの歴史 4. ホスピタリティ: 接客で大切なことについて 5. ホテル関連法規と業務の関連性 6. 料理の知識: フランス料理・日本料理・中華料理・民族料理 等 7. 経営と手法Ⅰ: 杉乃井ホテルの取り組みに学ぶ 8. 経営と手法Ⅱ: 大江戸温泉物語の取り組みに学ぶ 9. 経営と手法Ⅲ: リゾートホテルの取り組みに学ぶ 10. 経営と手法Ⅳ: 加賀屋旅館の取り組みに学ぶ 11. 経営と手法Ⅴ: ビジネスホテルの取り組みに学ぶ 12. 一流外資系ホテルのクレド(信条・行動指針) 13. 一流日本ホテルのクレド(信条・行動指針) 14. 総務・人事部門の業務知識 15. まとめ 						
授業時間外の 学 習	単元ごと終了時に確認小テスト及び質問形式のレポートを実施します。返却後、解答解説を行いますので、復習をして次回の授業を受講してください(1時間程度)。						
授 業 の 到 達 目 標	ホテルビジネスは「感動労働」である。お客様に感動を与える接客ができることは仕事において、生きがいを感じることである。この精神を大切にし、将来この業界に携わった時に、活用できる知識と智慧を学び活かせることを目標とする。						
課題に対する フィードバック	小テストの採点結果等の解答解説については返却後の授業にて行います。				評価方法・基準	<ul style="list-style-type: none"> ・理解度確認小テストおよびレポート 60点 ・最終確認小テスト 40点 	
テ キ ス ト	適宜、プリント教材等を配布します。						
参 考 書	ホテルビジネス基礎編(日本ホテル教育センター)						
備 考	・授業の中で随時、学生に質問する対話型の授業を行う。						