

科目名称	ホスピタリティ産業演習				ビジネス・キャリア	()	オフィス情報	()	
英文科目名称	Introduction to Hospitality Industry				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	534064	授業形態	講義	単位数	2				
教員氏名	林 欣也		年次配当	1年次	後期	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	<p>ホスピタリティ産業とは一言で言えば“おもてなし産業”“感動産業”のことをいいます。一般的に宿泊業・運輸業・旅行業等を指します。宮崎市内の一流ホテル(フェニックス シーガイア リゾート・ANA ホリデイ イン リゾート宮崎 等)並びに一流の老舗旅館 広島県錦水館におけるインターンシップを通して接客業の基礎知識の修得、実務の理解、並びに実践的な接客、接客を行い「ホスピタリティ・マインド」(思いやり・人間尊重・多様性の受容)を学修することを目的とします。事前学習として、接遇会話として語学と専門用語の学習。インターンシップ先企業の概要、経営理念、組織、業務内容など企業研究並びにホスピタリティ・マナー訓練を行います。事後学習においては、インターンシップにおいて得た成果についてグループ発表会をオープンクラスとして実施します。</p>								
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		⑤⑥		
授業計画	<p>[事前学習]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. インターンシップに伴う諸手続き、デイリーレポートの趣旨説明、記載方法説明 2. 接客専門用語学習Ⅰ：宿泊部門 3. 接客専門用語学習Ⅱ：料飲部門・旅館部門 4. 語学学習(接遇会話) 5. インターンシップ直前学習(ホテル専門用語、お礼状の書き方等) <p>[インターンシップ研修]</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. 第6回. ～第12回. インターンシップ <p>[事後学習]</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. インターンシップ個人別報告 14. インターンシップグループ別報告書作成 (Power Pointを使用) 15. インターンシップグループ別報告発表会 (Power Pointを使用) 								
授業時間外の学習	<p>デイリーレポートに研修した内容を記載し、その日の振り返りを行う。翌日に指示される業務について、事前学習をしておくこと。(1時間程度)</p>								
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・インターンシップを通じて接客業の機能を実践的に理解するとともに「ホスピタリティ・マインド」を持って接遇ができる能力を身につける。 ・オープンクラスで体験報告を行うことによって、プレゼンテーション能力を高める。 ・接客用語(語学並びに専門用語)を学び、国際社会に対応できる基礎知識を高める。 								
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"> ・事前学習に対する理解度 30点 ・デイリーレポート 10点 ・インターンシップ先からの評価 30点 ・事後学習(プレゼンテーション) 30点 		
テキスト	適宜、インターンシップに関するプリントを配布します。								
参考書	必要に応じて紹介する。								
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・南短大の学生を代表して体験学習することを肝に銘じておいてください。 ・受け入れ企業の都合で実施できない場合有り。 								