

Minami Kyushu University Junior college Syllabus

シラバス年度	2024年度	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	国際教養学科				
科目名称	ホテル実務技能論				授業形態	講義			
科目コード	534068	単位数	2単位	配当学年	1	実務経験教員	○	アクティブラーニング	
担当教員名	林 欣也							ICT活用	
授業概要	<p>本授業は、ホテル業界で働く職業人としての専門知識を学び、地域社会に貢献しうる有為な人材養成を目的とした授業です。ビジネスとしてのホスピタリティの「接客分野」。レストラン・宴会・調理の「料飲分野」。フロント・客室の「宿泊分野」。ホテルに関する「語学分野」。その他の関連法規の「ホテル関連知識分野」について学修します。具体的には、毎年2月末に行われる「ホテル実務技能認定試験 初級/上級」の合格を目指し、過去問題を中心に学修していきます。国内・海外のホテル勤務経験を加味して、理論的教育を行います。</p>								
関連する科目	ホスピタリティ論、ホスピタリティ・マネジメント								
授業の進め方と方法	問題集の解答解説を中心に、機材(Power Point)を使用しわかりやすく解説していきます。参加型授業を心がけ知識と現場との関連性も体験を踏まえ、解説していきます。								
授業計画【第1回】	オリエンテーション(授業の進め方、学修要領、評価基準等)								
授業計画【第2回】	問題集 接客分野Ⅰ： 場面に応じた状況判断と行動に関する知識について解説。								
授業計画【第3回】	問題集 接客分野Ⅱ： 職場のマナーに関する知識、ホテル内での事故処理に関する知識について解説。								
授業計画【第4回】	問題集 料飲分野Ⅰ： 料飲部門の概要。料理(食材を含む)と飲料に関する知識について解説。								
授業計画【第5回】	問題集 料飲分野Ⅱ： レストラン部門の業務とサービスに関する知識について解説。								
授業計画【第6回】	問題集 料飲分野Ⅲ： バー、ラウンジ部門の業務とサービスに関する知識について解説。								
授業計画【第7回】	問題集 料飲分野Ⅳ： テーブルマナーに関する知識。料理メニュー管理に関する知識について解説。								
授業計画【第8回】	問題集 料飲分野Ⅴ： 食事に関する異文化知識について解説。								
授業計画【第9回】	問題集 宿泊分野Ⅰ： 宿泊部門の概要。宿泊代金の計算の仕方。リザーベーション部門とレセプション部門の知識について解説。								
授業計画【第10回】	問題集 宿泊分野Ⅱ： インフォメーション部門とメール部門の知識について解説。								
授業計画【第11回】	問題集 宿泊分野Ⅲ： 客室部門とサービスに関する知識。旅行者との連携に関する知識について解説。								
授業計画【第12回】	問題集 語学分野： ホテル用語並びに業務上の会話理解と英語文書理解。中国語・韓国語の接客用語について解説。								
授業計画【第13回】	問題集 ホテル関連分野Ⅰ： 食品衛生、公衆衛生、安全衛生に関する知識について解説。								
授業計画【第14回】	問題集 ホテル関連分野Ⅱ： 施設管理、プロトコル(国際儀礼)に関する知識について解説。								

授業計画 【第15回】	問題集 ホテル関連分野Ⅲ：ホテル関連法規、環境問題、歴史に関する知識について解説。
授業の到達目標	①ホテル業の職業人としての仕事内容を知り、専門知識を深め、説明できる事を目的とする。【汎用的技能】□ ②国際的なマナー(プロトコル等)を学び、常識豊かな教養を身につける。【態度・志向性】□ ③毎年2月に行われる「ホテル実務技能認定試験 初級/上級」に合格できる力を身につける。【知識・理解】
学修成果との関連	6. 地域社会への貢献に必要な知識・技能を有する。
授業時間外学習【予習】	解答解説を事前に配布しますので、問題を解いて次回の講義内容を把握する(1時間程度)
授業時間外学習【復習】	授業で学んだ内容を振り返り、要点を整理してください(1時間程度)
課題に対する フィードバック	小テスト、レポートの場合は、提出後の授業にて解説を行う。
評価方法・基準	・理解度確認小テスト70点、最終確認小テスト30点。
テキスト	『ホテル実務技能認定試験上級問題集』『平成28年度版』『サーティファイ ホテル実務認定委員会』
参考書	必要に応じて図書、資料を紹介する。
備考	必要に応じて図書、資料を紹介する。