

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2025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	実務経験担当教員	○	Active・L	○
担当教員名	林 欣也							ICT活用	
授業概要	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、テキスト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。さらに、学外実習として県内のホテルにてホテル視察とケータリング実習も行います。								
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								
授業の方法と進め方	配布されたテキストを中心に、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。さらに、アクティブラーニング(AL)として、県内のホテルにて座学以外の体験学習を取り入れ、ホテル視察と実際の料飲業務の実習(サービスの仕方、カクテルの作り方、等々)のケータリング実習も行います。								
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)								
第2回	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。								
第3回	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。								
第4回	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。								
第5回	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。								
第6回	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。								
第7回	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。								
第8回	料飲分野Ⅴ：食事に関する異文化知識について解説。								
第9回	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。								
第10回	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。								
第11回	宿泊分野Ⅲ：客室部門とサービスに関する知識。旅行業者との連携に関する知識について解説。								
第12回	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。								
第13回	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。								
第14回	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。								
第15回	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。								
授業の達成目標	・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。 ・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。 ・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。								
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】	〈予習〉テキスト上の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【復習】	〈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	・『冊子　ホテル実務技能論』『担当者作成』最初の講時にて配布します。
参考書	必要に応じて図書、資料を紹介する。
備考	