

| | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------------|-------------------------|--------|---|---------|----|----|----|-------------------------|----|
| 対象学科 | トラベル観光 | | 学 科 | 授業科目 | 国内旅行実務Ⅱ | | | | | |
| 氏名 | 山下 紗貴子 | | | 授業の方法 | 講義 | | | | | |
| 実務経験 | <input checked="" type="radio"/> 有 | <input type="radio"/> 無 | 実習 | 旅行代理店で、カウンター・ツアープラン等を職務として勤務し、旅行業界全般に関する実務経験を積んだ。 | | | | | | |
| 対象学年 | 2 | 年生 | 年間授業時数 | 80 | 時間 | 学期 | 前期 | 後期 | <input type="radio"/> 〇 | 通年 |
| 【授業目標】 | | | | | | | | | | |
| ホテル業務の基礎知識、宿泊部門・料飲部門に関する専門知識を身につけることで、ホテル業界の第一線で即戦力として働けるようになる。 | | | | | | | | | | |
| 【到達目標】 | | | | | | | | | | |
| ホテル実務技能認定試験初級の合格を目指す。 | | | | | | | | | | |
| 【授業計画】 | | | | | | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1 ホテルと旅館の違い 2 機能別ホテルの分類 3 資本形態別ホテルの分類 4 宿泊部門に関わる指標 5 経営の形態別ホテルの分類 6 ホテルの歴史 7 宿泊部門－ドアマン 8 宿泊部門－ベルマン 9 宿泊部門－客室係 10 料飲部門－什器・食器・備品類 11 料飲部門－フルコース 12 料飲部門－宴会 13 ホテルの防災・食中毒への対応 14 過去問演習 15 過去問演習 | | | | | | | | | | |
| 【授業評価方法・注意】 | | | | | | | | | | |
| 本校の規定に基づき、次の割合で総合的に評価する。 | | | | | | | | | | |
| ①出席点 40点(40×出席率) | | | | | | | | | | |
| ②学習状況 20点 | | | | | | | | | | |
| ③期末考査 40点 | | | | | | | | | | |
| 【教科書等】 | | | | | | | | | | |
| ・ホテルテキスト 基礎から学ぶホテルの概論(ウィネット) | | | | | | | | | | |