

## シラバス

|             |                                                                                           |       |       |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 科目名         | ホテルサービス基礎                                                                                 | 必修/選択 | 必修    |
| 授業時数        | 60時間                                                                                      | 担当教員  | 曾根 和馬 |
| 対象学年        | 1年前期 ホテルコース                                                                               | 実務/一般 | 実務教員  |
| 形式          | 講義                                                                                        |       |       |
| 学修内容        | ホテルの概要や実際に提供されているサービス内容を体系的に学んでいきます。                                                      |       |       |
| 到達目標        | ホテル業界で働いていく上で求められる基礎知識・技術の習得を目指します。                                                       |       |       |
| 授業の方法       | 使用テキストに沿った座学形式の授業が中心となりますが、実習も交えつつ座学内容をフォローしていく連動した授業を行います。また、問題演習も取り入れながら理解度をさらに深めていきます。 |       |       |
| 評価方法        | 成績については、出席状況15%、授業態度5%、実習20%、試験60%で評価します。                                                 |       |       |
| 授業時間外に必要な学修 | ホテルに関連する専門用語の意味を中心に復習をして下さい。                                                              |       |       |
| 使用教材教具      | ホテルビジネス基礎編、ホテルテキスト宿泊Ⅱ フロント・サービス編                                                          |       |       |
| 留意点         | ホテル業界を目指す学生にとって、就職を意識しながら授業に取り組んでもらえるように、ホテルで働くイメージが持てるような内容を計画していきます。                    |       |       |

| 授業計画 |                       |
|------|-----------------------|
| 1    | 宿泊部門の業務(1)            |
| 2    | 宿泊部門の業務(2)            |
| 3    | 宿泊部門の業務(3)            |
| 4    | 宿泊部門の業務(4)            |
| 5    | 問題演習                  |
| 6    | 料飲部門の業務(1)            |
| 7    | 料飲部門の業務(2)            |
| 8    | 料飲部門の業務(3)            |
| 9    | 料飲部門の業務(4)            |
| 10   | 問題演習                  |
| 11   | 宴会部門の業務(1)            |
| 12   | 宴会部門の業務(2)            |
| 13   | 宴会部門の業務(3)            |
| 14   | 宴会部門の業務(4)            |
| 15   | 問題演習                  |
| 16   | 調理部門の業務(1)            |
| 17   | 調理部門の業務(2)            |
| 18   | 調理部門の業務(3)            |
| 19   | 調理部門の業務(4)            |
| 20   | 問題演習                  |
| 21   | ホテルの歴史(1)             |
| 22   | ホテルの歴史(2)             |
| 23   | ホテルの歴史(3)             |
| 24   | ホテルの種類(1)             |
| 25   | ホテルの種類(2)             |
| 26   | ホテルの経営・運営方式について(1)    |
| 27   | ホテルの経営・運営方式について(2)    |
| 28   | 実地研修(職業実践による企業との連携授業) |
| 29   | 授業まとめ                 |
| 30   | 期末試験                  |

## シラバス

|             |                                                                                           |       |       |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 科目名         | ホテルサービス基礎                                                                                 | 必修/選択 | 必修    |
| 授業時数        | 60時間                                                                                      | 担当教員  | 曾根 和馬 |
| 対象学年        | 1年後期 ホテルコース                                                                               | 実務/一般 | 実務教員  |
| 形式          | 講義                                                                                        |       |       |
| 学修内容        | 1年前期に学修した内容を振り返ると共に、現在のホテル業界が置かれている現状の理解や最新動向も踏まえて学んでいきます。                                |       |       |
| 到達目標        | ホテル業界で働いていく上で求められる基礎知識・技術の習得はもちろんのこと、ホテル業界自体やホテルの仕事をより深く理解することを目標としていきます。                 |       |       |
| 授業の方法       | 使用テキストに沿った座学形式の授業が中心となりますが、実習も交えつつ座学内容をフォローしていく連動した授業を行います。また、問題演習も取り入れながら理解度をさらに深めていきます。 |       |       |
| 評価方法        | 成績については、出席状況15%、授業態度5%、実習20%、試験60%で評価します。                                                 |       |       |
| 授業時間外に必要な学修 | 関連する専門用語の意味を中心に復習を心掛けて下さい。                                                                |       |       |
| 使用教材教具      | ホテルビジネス基礎編、ホテルテキスト 宿泊Ⅱ フロント・サービス編                                                         |       |       |
| 留意点         | ホテル業界を目指す学生にとって、就職を意識しながら授業に取り組んでもらえるように、ホテルで働くイメージが持てるような内容を計画していきます。                    |       |       |

| 授業計画 |                       |
|------|-----------------------|
| 1    | マーケティング部門の業務(1)       |
| 2    | マーケティング部門の業務(2)       |
| 3    | 総務・人事部門の業務(1)         |
| 4    | 総務・人事部門の業務(2)         |
| 5    | 施設管理部門の業務(1)          |
| 6    | 施設管理部門の業務(2)          |
| 7    | 仕入・購買部門の業務(1)         |
| 8    | 仕入・購買部門の業務(2)         |
| 9    | 経理・会計部門の業務(1)         |
| 10   | 経理・会計部門の業務(2)         |
| 11   | ハウスキーピングの概要           |
| 12   | ハウスキーピングの業務と組織        |
| 13   | 客室係について(1)            |
| 14   | 客室係について(2)            |
| 15   | 設備・備品・家具類             |
| 16   | 清掃の概要(1)              |
| 17   | 清掃の概要(2)              |
| 18   | 清掃の手順(1)              |
| 19   | 清掃の手順(2)              |
| 20   | メイクベッド実習(1)           |
| 21   | メイクベッド実習(2)           |
| 22   | メイクベッド実習(3)           |
| 23   | メイクベッド実習(4)           |
| 24   | 客室係の接客サービス            |
| 25   | 環境への取り組み              |
| 26   | コンシェルジュとは(1)          |
| 27   | コンシェルジュとは(2)          |
| 28   | 実地研修(職業実践による企業との連携授業) |
| 29   | 授業まとめ                 |
| 30   | 期末試験                  |

## シラバス

|             |                                                                                                    |       |       |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 科目名         | レストランサービス基礎実習                                                                                      | 必修/選択 | 必修    |
| 授業時数        | 30時間                                                                                               | 担当教員  | 中條 安哲 |
| 対象学年        | 1年 ホテルコース                                                                                          | 実務/一般 | 実務教員  |
| 形式          | 実習                                                                                                 |       |       |
| 学修内容        | レストランサービスに必要な基礎技術の習得、実践的な実習を通じてサービスマインドを磨く。                                                        |       |       |
| 到達目標        | 「レストランサービス技能検定3級」実技試験の合格に必要な基礎技術の習得。                                                               |       |       |
| 授業の方法       | レストラン実習室にて制服を着用してスタッフ役とゲスト役に分かれて交互に実習を行う。デモンストレーションで実習のポイントを確認後、実際のレストランで使用されているサービス用器具を使用して実習を行う。 |       |       |
| 評価方法        | 期末試験において前期の実習内容をまとめた実技試験を行う。<br>期末試験80%・出席状況15%・授業態度5%                                             |       |       |
| 授業時間外に必要な学修 | 「レストランサービス基礎」(座学)で学んだ知識と実習内容のまとめ、実習室での復習や予習を行う。                                                    |       |       |
| 使用教材教具      | 毎回異なる実習内容に応じたサービス用器具。                                                                              |       |       |
| 留意点         | 料飲サービスの基礎技術を習得することで、2年次に国家資格取得を目指す。                                                                |       |       |

| 授業計画 |                                                       |
|------|-------------------------------------------------------|
| 1    | 接客の基本<br>身だしなみ・笑顔・お辞儀・言葉遣い・接客態度・歩き方・案内方法・エレベーターの乗降    |
| 2    | サービストレイの取扱い①<br>正しい持ち方と運び方・飲物の提供・ナイフフォークのセット・卓上のバッシング |
| 3    | サービストレイの取扱い②<br>正しい持ち方と運び方・飲物の提供・ナイフフォークのセット・卓上のバッシング |
| 4    | コーヒー・紅茶のサービス<br>サービストレイの乗せ方・ポットやカップの取扱い・サービス方法        |
| 5    | ウォーターピッチャー・ワインのボトルサービス<br>正しい注ぎ方・グラスに合わせた適量とサービス方法    |
| 6    | 皿の取扱い①<br>皿の持ち方・歩き方・提供方法                              |
| 7    | 皿の取扱い②<br>皿とカトラリーの下げ方・残菜の下げ方                          |
| 8    | サーバーの取扱い①<br>持つ・つかむ・盛り付ける                             |
| 9    | サーバーの取扱い②<br>パン・料理のサービス                               |
| 10   | ワインの抜栓<br>ソムリエナイフの取扱い・抜栓とテイスティングの方法                   |
| 11   | テーブルクロスの掛け方・ダストパンの取扱い<br>2人で掛ける・1人で掛ける・ダストパンのサービス方法   |
| 12   | カクテル実習<br>ノンアルコールカクテルの作製                              |
| 13   | カフェ実習<br>エスプレッソマシンの取扱い・ラテアート                          |
| 14   | 前期実習まとめ                                               |
| 15   | 期末試験                                                  |
|      |                                                       |

## シラバス

|             |                                                                                                    |       |       |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 科目名         | レストランサービス基礎実習                                                                                      | 必修/選択 | 必修    |
| 授業時数        | 30時間                                                                                               | 担当教員  | 中條 安哲 |
| 対象学年        | 1年 ホテルコース                                                                                          | 実務/一般 | 実務教員  |
| 形式          | 実習                                                                                                 |       |       |
| 学修内容        | レストランサービスに必要な基礎技術の習得、実践的な実習を通じてサービスマインドを磨く。                                                        |       |       |
| 到達目標        | 「レストランサービス技能検定3級」実技試験の合格に必要な基礎技術の習得。                                                               |       |       |
| 授業の方法       | レストラン実習室にて制服を着用してスタッフ役とゲスト役に分かれて交互に実習を行う。デモンストレーションで実習のポイントを確認後、実際のレストランで使用されているサービス用器具を使用して実習を行う。 |       |       |
| 評価方法        | 期末試験において前期の実習内容をまとめた実技試験を行う。<br>期末試験80%・出席状況15%・授業態度5%                                             |       |       |
| 授業時間外に必要な学修 | 「レストランサービス基礎」(座学)で学んだ知識と実習内容のまとめ、実習室での復習や予習を行う。                                                    |       |       |
| 使用教材教具      | 毎回異なる実習内容に応じたサービス用器具。                                                                              |       |       |
| 留意点         | 料飲サービスの基礎技術を習得することで、2年次に国家資格取得を目指す。                                                                |       |       |

| 授業計画 |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 1    | 学園祭 セクション別実習(バーテンダー・バリスタ・パティシエ・サービス) |
| 2    | 学園祭 セクション別実習(バーテンダー・バリスタ・パティシエ・サービス) |
| 3    | コースに合わせたカトラリーのセット                    |
| 4    | スープチューリンのサービス                        |
| 5    | ランチタイムのサービス①                         |
| 6    | ランチタイムのサービス②                         |
| 7    | ランチタイムのサービス③                         |
| 8    | ランチタイムのサービス④                         |
| 9    | カクテル基本実習                             |
| 10   | 朝食のサービス①                             |
| 11   | 朝食のサービス②                             |
| 12   | 朝食のサービス③                             |
| 13   | カフェ基本実習                              |
| 14   | 後期実習まとめ                              |
| 15   | 期末試験                                 |
|      |                                      |