授業概要（シラバス）

■科目基本情報　　専門学校日本ホテルスクール

科目番号	MS620	分類	演習科目
授業科目名	卒業ゼミ（レストランマネジメント）	英文授業科目名	JHS Graduation Seminar Restaurant
年度	2025年度	年次	昼間部　2年　ホテル科・英語専攻科・ホテルSNS科
開講学期	後期	授業の方法	演習科目
単位数	1単位	年間授業時間数	28.8時間
科目区分	ゼミ科目	授業コマ数	24コマ
担当教員名	上野真志　実務経験あり	備考	
経歴	・アークヒルズクラブ　料飲部フレンチレストランホールサービス ・ハワイアンバー＆レストラン　バーテンダーチーフ＆ホールサービスキャプテンとして2年半従事 ・高級スパ＆リゾートホテル　Hotel de Repos　F&Bマネージャとして3年従事 ・株式会社HRM　人財開発部教育マネージャーとして7年従事		

■授業・科目情報

学習目標	
教科書	

授業計画

回数	内容
1・2	オリエンーション　課題・テーマ説明
3・4	グループワーク　ブランディング　ホテルの方向性を考える
5・6	ホテルと地域の関係
7・8	利益率を確保する
9・10	店舗の特徴とエリア特性
11・12	ターゲットとポジショングを確認しよう。他店と差別化を意識する
13・14	施設のデザインと考える
15・16	プレゼンテーション練習・リハーサル
17・18	運営面（資源をどのように生かすか）
19・20	レストランの収益とメニュー構成を考える
12・22	プレゼン素材の準備と確認
23・24	プレゼンテーション　発表

授業の進め方	単なる教科書や講義中心の学習ではなく、グループを通し、様々な意見を出し合って、オリジナルの解決策を模索。要所要所で、アドバイスを行っていくが、基本的には各グループの進行具合はメンバーに委ねる。学生の積極性を引き出せるように条件はなるべく明確化にし、自由発想から経営や管理をすることをキーにサポートしていく。
試験の実施方法	出席状況に応じて評定を決定する。参加率、貢献度、プレゼン内容を考慮する。またグループ内の学生による評価も取り
成績評価方法	ゼミ期間中、出欠確認を行い、出席状況およびゼミ参加の姿勢、成果物に応じて次の評価基準で評定を決定する。
関連科目	ホテル総論・ホテルマーケティング・ホテル会計・ホテル労務管理・宿泊業務論・フロントシステム他
参考書	
学生へのメッセージ	2年課程の最終ステージとして、広い視野を持ち調べる、まとめる、共同作業を通して自身の作業がグループ全体としてのパフォーマンスに影響することを実感してもらいたい。プレゼンを行う事で伝える事の成功体験を味わってほしい。

以上