

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	MS101	分類	講義科目
授業科目名	ホテル総論	英文授業科目名	Principles of Hotel
年度	2024年度	年次	昼間部 1年 <small>ホテル科・ブライダル科・英語専攻科・ホテルSNS科</small>
開講学期	通年	授業の方法	講義科目
単位数	2単位	年間授業時間数	28.8時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	24コマ
担当教員名	横山 大輔	実務経験あり	備考
経歴	2010年に本校を卒業。在学中は留学カリキュラムを利用してオーストラリアに留学。卒業後はシェラトン・グランデ・トーキョーベイに就職。1年後にザ・ベニンシュラ東京に転職。その後、2014年・12月に日本初上陸したアマンリゾートが手掛けた初の都市型ホテル、アマン東京のオープニングスタッフとして入社。その後、同じアマンブランドのアマナム、アマン京都のオープニングも経験。2021年10月にTHE HIRAMATSU 軽井沢 御代田のオープニングスタッフ 宿泊部マネージャーとして勤務。2023年4月にHOTEL K5の副総支配人に着任。2024年4月からはフリーランスとして活動。これからオープンするホテルのコンサルティング(オペレーション構築も含む)、Task forceとして依頼があった現場でも短期契約を結び勤務している。(2024 4月～ブルガリ東京 House Keeping)。		

■授業・科目情報

学習目標	1.ホテル産業全体の基本理解を深める 2.業界の歴史や課題などを体系的に学習する 3.ホテルの基本業務である、宿泊、料飲、宴会等各部門の業務の流れを学習する 4.ホテルビジネス実務検定試験「ベーシックレベル2級」の取得を目指す	
教科書	「ホテルビジネス基礎編」財団法人日本ホテル教育センター 2021版	
授業計画	回数	内容
	1	自己紹介 自身の経歴等、勤務してきたホテルの紹介、評価方法について。
	2	第1章 ホテルの基礎 世界の観光機関
	3	ホテルの役割・起源
	4	欧州におけるホテルの発祥と歩み
	5	ホテル業の発展に影響を与えた人物達に関して(欧州編)
	6	米国におけるホテルの発展
	7	ホテル業の発展に影響を与えた人物達に関して(米国編)
	8	アジアにおけるホテルの発展
	9	日本の観光産業
	10	明治時代にできた日本を代表するホテルに関して
	11	第一次～三次ホテル新設ブームに関して
	12	まとめ/試験
	13	夏休み振り返り～どこに旅行に行った、どこの宿泊施設を利用した、研修での出来事など。再度後期実務の説明
	14	2000年代の日本のホテル産業に関して
	15	ホテル産業の概要 ホテルの定義・ホテル産業の分類に関して
	16	実務者として必要な知識
	17	ホテル英語の基礎
	18	第2章 宿泊部門 宿泊部門の組織
	19	宿泊部門の実務
	20	第3章 料飲部門 組織と業務役割
	21	メニューの基礎知識
	22	サービス方法の知識
	23	料飲部門の各担当ポジション
	24	まとめ/試験
授業の進め方		
試験の実施方法	前後期各1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。	
成績評価方法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①試験得点 = 50% (10ポイント) ②出席率 = 50% (10ポイント) 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント(合計20ポイント)に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、同年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。	
関連科目	宿泊業務論、料飲解説、メニュー解説、宴会業務論、和食、料飲宴会実務他	
参考書	ホテルビジネス基礎編、現代ホテル産業概論	
学生へのメッセージ	ホテルの起源、歴史を学びホテルを全体的に見て理解を深めていきましょう。講義中心の授業になりますができる限り、経験談などを含め現代の業界に沿った話も混ぜて楽しく学んでいただけたらと思います。	