

科目名： ホテル概論

単位/授業時間/期間	1 単位/24 時間/前期	学科・学年	ホテル科 1 年
講師名	阿部 祐男	講師の実務経験	ホテル勤務 3 6 年・教員歴 2 1 年
授業の方法	講義	資格等	国家資格 1 級レストランサービス技能士
ねらい 到達目標	ホテル誕生の歴史的過程とホテル業務の基礎的知識の理解習得 1 年次終了時点までにホテルビジネス実務検定試験ベーシック 2 級合格を目指す		
検定試験	ホテルビジネス実務検定試験ベーシック 2 級		
使用テキスト (出版社名)	『新ホテル総論』 (日本ホテル教育センター編)		
評価方法	知識点 70 点・・・前期末テストの結果 態度点 20 点・・・積極的授業参加と自己表現 (10 回の小テストの点数を含む) 出席率 10 点・・・80～82.5%→2 点・ 82.6～84.9%→3 点・ 85～87.5%→4 点・ 87.6～89.9%→5 点 90～92.5%→6 点・ 92.6～94.9%→7 点・ 95～97.5%→8 点・ 97.6～99.9%→9 点・ 100%→10 点		
回数	授業時間	授業内容	
第 1 回	2	阿部流授業の約束と授業評価の説明・ホテルサービスとホスピタリティ	
第 2 回	2	ホテルの語源と定義	
第 3 回	2	世界の観光産業・ホテルの経営特性と商品機能	
第 4 回	2	宿泊業の歴史とホテル業の成り立ち	
第 5 回	2	ホテルの歴史概略(ヨーロッパ他)	
第 6 回	2	ホテルの歴史概略(日本)①	
第 7 回	2	ホテルの歴史概略(日本)②	
第 8 回	2	日本のホテル組織特性と宿泊部門の業務役割	
第 9 回	2	日本のホテル管理部門の組織特性・サービスの基本と基礎	
第 10 回	2	ホテルの防災・防犯・衛生管理	
第 11 回	2	日本のホテル業の課題と方向性	
第 12 回	2	期末テスト	