

科目名: ホテル概論Ⅰ－Ⅰ

単位/授業時間/期間	1 単位/18 時間/前期	学科・学年	ホテル科 1 年
担当教員名	阿部 祐男	講師の実務経験	ホテル勤務36年・教員歴21 年
授業形態	講義	資格等	国家資格 1 級レストランサービス技能士
授業の目的 (Course Objectives)	ホテル産業の基礎(定義、経営特性、組織、主要部門の役割)と、宿泊業の歴史的発展過程(世界、日本)を体系的に学ぶ。併せてホテルサービスとホスピタリティの基本を理解し、安全・衛生・防災防犯の考え方を説明できる力を養う。		
到達目標 (Learning Outcomes)	本授業を履修することで、学生は次の能力を身につける。 1. ホテルの語源、定義を説明できる。 2. ホスピタリティの基本概念を説明できる。 3. ホテルの経営特性(商品機能、組織、部門構造)を説明できる。 4. 宿泊業の歴史(欧州等、日本)の主要トピックを時系列で説明できる。 5. ホテルの安全・衛生・防災防犯の基本を説明できる。 6. ホテル業の課題と方向性を、自分の言葉で要点整理できる。 7. 日常生活で自身の行動・態度にホスピタリティマインドを反映できる。 8. (目標)前期終了までに「ホテルビジネス実務検定試験ベーシック 2 級の合格水準を目指す。		
成績評価方法 (Assessment)	下記割合で総合評価する。 出席点：10%（授業時数の 80%以上の出席で単位認定） 平常点（授業態度、自己表現・検定模擬小テスト・関連ミニテスト）：30% 期末筆記試験：60%		
学修時間の内訳 (合計 45 時間)	授業(対面) 事前学修 事後学修 課題提出	18 時間 7 時間 10 時間 10 時間	90 分×12 回 検定模擬小テストと関連ミニテスト解答準備 「授業の振り返り」の記述と誤答改善と復習 過去の検定模擬試験(数回実施)
準備学習・復習 (Pre & Post Learning)	● 授業前に、次回授業内容をパワーポイントで確認し、併せて検定模擬小テストと関連ミニ ● テストの解答を用意する。 ● 授業後は、毎回「授業の振り返り」提出と検定模擬小テストの誤答復習。		
教科書・参考文献	教科書:「新ホテル総論」(日本ホテル教育センター編) 参考文献: 練習過去問題集 700 選 (2023 改訂版) ベーシックレベル 2 級・1 級準拠問題集 ホテルビジネス実務検定試験(H 検)テキスト		
受講上の注意	● 出席して積極的に授業参加をすること ● 提出物は期限厳守 ● スマートフォン使用は学習目的以外での利用を禁止する		
回数	授業内容		
第 1 回	オリエンテーション／授業の進め方と評価の説明・ホテルビジネス実務検定試験(H 検)の説明		
第 2 回	ホテルの語源と定義		
第 3 回	世界の観光産業・ホテルの経営特性と商品機能		
第 4 回	宿泊業の歴史とホテル業の成り立ち		
第 5 回	ホテルの歴史概略(ヨーロッパ他)		
第 6 回	ホテルの歴史概略(日本)①		
第 7 回	ホテルの歴史概略(日本)②		
第 8 回	日本のホテル組織特性と宿泊部門の業務役割		
第 9 回	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	ホテルの防災・防犯・衛生管理		
第 11 回	日本のホテル業の課題と方向性		
第 12 回	期末試験(記述式)		