

ブライダル・ホテル科

講義名	ホテル概論				
概要と目的	実務的なホテルに関する知識を身につけ、ホテルの具体的な業務を理解する。				
担当者	長濱 慶徳	単位数	34 時限	区分	講義
実務経験	ホテル等にては配膳サービス実務を経験した教員がホテル概論について教育を行う科目。				
講義対象	1 年	時 期	通年		
使用教材	ホテルビジネス基礎編 [日本ホテル教育センター]				
到達目標	ホテルに関する歴史、業態、業務内容などの知識を身につけ、ホテルの仕事について理解し、基本的なホテルビジネスについて理解を深める。H検定取得				
成績評価	期末試験 A～C 評価・出席率・授業態度も考慮 原則 A 判定が全体の上位 25%、B が次の 45%、C が下位 30% とする。				
授業計画					
1	授業の趣旨、課題、目標の説明				
2	第 1 章 ホテルの基礎				
3	第 1 章 ホテルの基礎				
4	第 1 章 ホテルの基礎				
5	ホテル実習 実技練習				
6	第 2 章 宿泊部門				
7	第 2 章 宿泊部門				
8	ホテル実習 実技練習				
9	第 3 章 飲料部門				
10	第 4 章 宴会部門				

11	ホテル実習 実技練習
12	第3章 飲料部門
13	第4章 宴会部門
14	ホテル実習 実技練習 テーブルマナー実食
15	ホテルの歴史
16	プロトコール
17	プロトコール 前期学期末試験実施
18	第5章 調理部門
19	第5章 調理部門
20	第5章 調理部門
21	第6章 マーケティング部門
22	第6章 マーケティング部門
23	H検定 過去問演習 検定対策
24	H検定 過去問演習 検定対策
25	H検定 過去問演習 検定対策
26	H検定
27	H検定 過去問演習 検定対策
28	H検定 過去問演習 検定対策
29	H検定 過去問演習 検定対策

30	H検定 過去問演習 検定対策
31	H検定 過去問演習 検定対策
32	H検定 過去問演習 検定対策
33	H検定 過去問演習 検定対策
34	後期学期末試験実施

	有資格者	実務経験者	校長	所属	
				学科長	担当
		有			