

2023年度 日本工学院専門学校											
情報ビジネス科											
ホテル概論											
対象	1 年次	開講期	前期	区分	選択	種別	講義	時間数	45	単位	3
担当教員	浅野 聡司			実務経験	有	職種	ホテルスタッフ				
担当教員紹介											
幕張メッセオフィシャルホテルの一つでもある「ホテル ザ・マンハッタン」にて、宿泊部ロビーサービス、宿泊部フロントレセプションなどのサービス職に従事。2019年、日本工学院専門学校 情報ビジネス科の教員として着任。											
授業概要											
ホテル全般の知識を習得しホテルに関しての基本理解を深める。ホテルといっても職種はたくさんあるため、どのような仕事があるかを知り自分が将来どのような仕事をしたいのかをこの授業を通してイメージ出来るようにする。次年度により詳しく学習する内容もあるため基礎・土台として内容を把握する。											
到達目標											
ホテル産業とは何か、全体像を理解する。宿泊、料飲、宴会などを始めとするホテル内にたくさん存在する職種・業務を学習する。											
授業方法											
この授業では高校卒業したばかりの学生にもわかりやすくホテル全体について講義する。ホテルの歴史・目的などから宿泊部・料飲部のような具体的な部門の説明まで幅広く学習する。講義形式であるが、ホテル実習室での講義になるため講義中にホテルサービス実習も含む。											
成績評価方法											
小テスト	40%	授業内容の理解度を確認するために実施する									
レポート	20%	授業内容の理解度を確認するために実施する									
平常点	40%	積極的な授業参加度、授業態度によって評価する									
履修上の注意											
授業中の私語や受講態度には厳しく対応する。理由のない遅刻や欠席は認めない。また、授業時間4分の3以上出席しない場合は成績評価ができないので注意すること。											
教科書教材											
資料配布											
回数	授業計画										
第1回	ホテルとは何か①			ホテルドラマDVD鑑賞・ホテルにはどのような仕事があるか考える							
第2回	ホテルとは何か②			ホテルの語源・宿泊の意味・人はなぜ宿泊を必要とするか・歴史□ヨーロッパ・USA・							
第3回	ホテルを分類する			立地・利用目的・施設の種類・規模・建物・グレード・経営							
第4回	ホテルの商品①			【宿泊について】客室の種類・宿泊の仕事□予約・ドア・ベル・レセプション・ハウ							
第5回	ホテルの商品②			【レストラン・バーについて】食事形態・種類・サービス・食器・グラス							

2023年度 日本工学院専門学校		
情報ビジネス科		
ホテル概論		
第6回	ホテルの商品③	【宴会場について】パーティ・会議・MICE・婚礼・展示会・法要
第7回	ホテルの商品④	【関連施設について】困テルグッズショップ・アーケード・フィットネス・駐車場
第8回	ホテル産業の特徴	サービス産業・ホスピタリティ産業・24時間年中無休・知名度高さ・団体イメージ産業・複
第9回	サービス	商品としてのサービス・サービスの品質管理・サービスの評価
第10回	ホテルを始める	動機・立地分析評価・設計・デザイン・建設・開業準備・組織・職種
第11回	経営システム①	マーケティング・顧客情報管理システム・リスクマネジメントとは
第12回	経営システム②	ファシリティマネジメントとは
第13回	経営システム③	ホテル会計システムとは
第14回	経営システム④	情報管理システムとは
第15回	経営システム⑤	飲食管理システムとは