

授業科目(ナンバリング)	ホテルビジネス実務エキスパート (GB227) (実践的教育科目)			担当教員	落合 和昭 (実務経験のある教員)		
展開方法	講義	単位数	2単位	開講年次・時期	2年・前期	必修・選択	選択
授業のねらい							アクティブラーニングの類型
本講義は、一般財団法人日本ホテル教育センター主催「ホテルビジネス実務検定試験」のベーシック2級認定に向けた対策授業である。20年以上の歴史を持つ当該検定は、平均受験者数4,500人と業界最大の認定試験として周知されている。本検定受験を通じて、当該検定の目標である①ホテルにおける実務知識の体系的な習得、②自己学習目標の設定と到達度の把握、を実現する。最終的には本検定に関わるいずれの科目も60%以上、全体で65%以上を取得することを目指し、関連講義と過去問題の理解習得に特化する。なお、本校での当該団体受験は原則として本講座受講者のみを対象とする(1級受験者を除く)。							①⑨
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	宿泊部門・料飲部門・宴会部門・調理部門・ホテル基礎の各部門及び全体について、認定合格基準の80%以上獲得を基準とする。				定期試験(模試)	70%	
情報収集、分析力	ホテルビジネス実務検定のベーシック2級対象分野に関する情報を収集し、課題を解決する能力を身につける。				小課題	30%	
コミュニケーション力							
協働・課題解決力							
多様性理解力							
出席					受験要件		
合計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
各回の講義の最後に、小課題(練習問題や過去問題)を出題し、宿題とする。この小課題に対する答え合わせ(フィードバック)が、翌週の講義でなされ解説される。この小課題への取り組み状況や正答率を30%とする。最後に、当該試験の模擬試験を実施し、その正答率を評価する(70%)。なお本試験(団体受験)への参加(年2回予定)は原則として必須とするが、評価は模試のみ(正式な合否基準の8割程度)で行い、本試験の合否は問わない。							
授業の概要							
当該検定において、合計65%以上を取得するために、練習問題や過去問題に取り組み、関連する知識の習得に努める。担当教員の実務経験に基づく解説を加えることで、過去問対策のみならずホテルの基礎知識習得にも有効となる実践的科目である。なお、この授業の1コマあたりの授業外学修時間は、180分とする。							
教科書・参考書							
教科書 : 「ホテルビジネス基礎編」 一般財団法人日本ホテル教育センター 参考書 : 「ホテル観光用語辞典」 一般財団法人日本ホテル教育センター 指定図書 : 「ホテルビジネス基礎編・管理編 練習過去問題集700選」 一般財団法人日本ホテル教育センター							
授業外における学修及び学生に期待すること							
本授業は、当該認定試験を受験する学生は必ず履修すること。「宿泊業論」「ホテル・ブライダルオペレーション」の同時履修を強く推奨する。 ホテルビジネス実務検定のベーシック1級取得については、既に2級を認定された学生を対象として、専門演習やQ-LEARNシステムを通じて情報を提供し、団体受験を同時に行う。							

回	テ ー マ	授 業 の 内 容	予 習 ・ 復 習
1	オリエンテーション	講義の概要、講義の進め方、試験の方法などについて説明する。	予習：シラバスを読む。 復習：過去問題に回答する。
2	宿泊部門Ⅰ	第1節 宿泊部門の概要（商品特性・組織と役割） （教科書 P64～P67）（指定図書 P15～P25）	ホテルに必須とされる宿泊部門から学習を開始する。 予習：教科書の該当箇所を読んで質問をまとめる。 復習：次回の過去問題を回答する。
3	宿泊部門Ⅱ	第2節 宿泊部門の実務（基本知識・担当業務） （教科書 P68～P90）（指定図書 P15～P25）	
4	宿泊部門Ⅲ	宿泊部門のまとめ （教科書 P91～P92）（指定図書 P15～P25）	
5	料飲部門Ⅰ	第1節 料飲部門の概要（商品特性・業務分担） （教科書 P93～P99）（指定図書 P26～P33）	
6	料飲部門Ⅱ	第2節 料飲部門の実務（基本知識・業務分掌） （教科書 P100～P127）（指定図書 P26～P33）	一般的なシティホテルでは最も配置人数の多い料飲系部門について学習する。 予習：教科書の該当箇所を読んで質問をまとめる。 復習：次回の過去問題を回答する。
7	宴会部門Ⅰ	第1節 宴会部門の概要（商品特性・組織と役割） （教科書 P132～P136）（指定図書 P34～P42）	
8	宴会部門Ⅱ	第2節 宴会部門の実務（基本知識・担当業務） （教科書 P137～P157）（指定図書 P34～P42）	
9	調理部門Ⅰ	第1節 調理部門の概要（部門特性・組織） （教科書 P162～P166）（指定図書 P43～P49）	
10	調理部門Ⅱ	第2節 調理部門の実務（基本知識・西洋料理の担当） （教科書 P167～P188）（指定図書 P43～P49）	
11	料飲部門	料飲・宴会・調理部門のまとめ （教科書 P128～130・P158～P161・P189～191）（指定図書 P26～P49）	
12	ホテル基礎Ⅰ	第1節 観光産業の概要（世界動向・国内情勢） （教科書 P2～P21）（指定図書 P4～P14）	試験対策として、記憶力を必要とするホテル業の歴史や概要について最後に学ぶとともに、必須とされる基礎的な英会話について学習する。 予習：教科書の該当箇所を読んで質問をまとめる。英会話の文例を覚える。 復習：次回の過去問題を回答する。
13	ホテル基礎Ⅱ	第2節 ホテル産業の概要（定義・分類・組織） （教科書 P22～P28）（指定図書 P4～P14）	
14	ホテル基礎Ⅲ	第3節 実務者として必要な基礎知識（国際慣習等） （教科書 P29～P38）（指定図書 P4～P14）	
15	ホテル基礎Ⅳ・総括	第4節 ホテル英語の基礎・総括 （教科書 P39～P60）（指定図書 P4～P14） および全て	
16	定期試験（模試）	筆記試験	予習：筆記試験の準備