

2023年度(前期) シラバス&レッシンプラン

前期 後期

科目 **ホテルビジネス実務検定**

講師 **比谷 茂**

学科 **国際観光ビジネス科**
 学年 **2**

授業の方法|講義
 講義時限数 | 15
 単位数 | 2

< 講義目的と主な内容(ハンドブック記載) >

ホテルビジネス実務検定資格の2級の合格を目指す

<到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

何を	どのレベルに
後期授業を含めて2級問題範囲内・調理部門までの習得を図る。 ホテル現場部門に配属された際の、基礎知識の習得。	全員の2級合格を目指す。

<講義概要と具体的な進め方(どんな進め方)>

テキスト基礎編の調理部門までをベースに講義を行い毎時間終了時に練習問題700選を演習し理解を深める。
 前期中に料飲部門までを履修し、後期11月中旬までに調理部門まで履修し試験に備える。
 試験終了後はマーケティング部門以降の抜粋重要事項を履修する。

<レッシンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要)>

	授 業 概 要	使用資料その他
①	オリエンテーション、ホテルの基礎	ホテルビジネス基礎編 練習問題700選
②	ホテルの基礎	同上
③	宿泊部門	同上
④	宿泊部門	同上
⑤	宿泊部門	同上
⑥	宿泊部門	同上
⑦	料飲部門	同上
⑧	料飲部門	同上
⑨	料飲部門	同上
⑩	料飲部門	同上
⑪	宴会部門	同上
⑫	宴会部門	同上
⑬	宴会部門	同上
⑭	宴会部門	同上
⑮	前期期末試験	同上

試験と評価	<input type="checkbox"/> 試験期間中	評価方法	<input checked="" type="checkbox"/> 筆記試験	<input type="checkbox"/> 小テスト	<input type="checkbox"/> レポート	<input type="checkbox"/> その他
	<input checked="" type="checkbox"/> 講義時限内		<input type="checkbox"/> 実技試験	<input checked="" type="checkbox"/> 受講態度	<input type="checkbox"/> 作品	

教員紹介 都内大型ホテルでの37年に亘る実務経験あり、日本ホテルレストランコンサルタント協会シニアコンサルタントの資格を有する