

2025年度 シラバス&LESSONプラン

科目

ホテルマーケティング&マネジメント

学科

国際ホテル&ブライダル科

講師

比谷 茂

学年

2年

前期

〇

後期

提出

25年 1 月 2 日

授業の方法

講義

講義時限数

15

単位数

2

<講義目的> この教科を学び、どのような力・知識が身に付くのか。

●仮想ホテル「夢のホテル」をグループワークによりホテル建設を進めていく ●「夢のホテル」作成の過程でホテルにおけるマーケティングおよびマネジメントの内容、手法を学ぶ

<講義概要>

●仮想ホテル「夢のホテル」を設定し、グループワークでホテル建設を進めていく ●後期の最終授業においてグループによるホテルのプレゼンテーションを行う

<授業の進め方>

☒ 講義 ☒ グループワーク ☒ 実技・演習 ☐ フィールドワーク ☐ 実習
その他()

<授業計画全体における講義・演習・実習の割合>

講義 50 % 演習 50 % 実習 %

<到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

●最終的には仮想ホテルの成果物として販売促進などマーケティング手法を発表する ●オペレーション、営業部門だけでなく、管理部門についての理解を深める ●その過程においてマネジメント及びマーケティングに関する基本知識を習得する

<LESSONプラン(時限ごとの項目スケジュール概要)>

回	授業計画	テキスト・使用資料その他	学生PC利用
1	オリエンテーション、「夢のホテル」コンセプト説明、座学とグループワークで進める	プリントなど	☐
2	●「ホテルの基本構想について」の説明 ●ワーク「事業イメージを考える」	プリントなど	☐
3	●ワーク「客室タイプを考える」 ●SDGsの要素を検討する	プリントなど	☐
4	●ワーク「客室タイプを考える」 その2	プリントなど	☐
5	●「ホテルの社会的意義」について考える ●「客室デザイン」を考える	プリントなど	☐
6	●「客室レイアウト」を考える ●「客室の家具、備品」を考える	プリントなど	☐
7	●「客室レイアウト」を考える その2 ●ホテルの名称を決定する	プリントなど	☐
8	●ホテルの「レストラン・バー」を考え決める	プリントなど	☐
9	●「ホテル全体およびレストラン・バーのレイアウト」について考える ●ホテルのロゴを決める	プリントなど	☐
10	●「レストラン・バーの家具、備品を考える」その1 ●「料理提供スタイル」について考える	プリントなど	☐
11	●「レストラン・バーの家具、備品を考える」その2 ●ワーク「勤務シフトを考える」	プリントなど	☐
12	●「インバウンドツーリズムについて」 ●「その他施設」を考える その1	プリントなど	☐
13	●「その他施設」を考える その2仕上げ ●「コースメニュー」について考える	プリントなど	☐
14	●「夏休み前の進捗確認」	プリントなど	☐
15	●「宴会および宴会収入」について考える	プリントなど	☐

<授業時間外の学習(準備学習・復習・宿題等)>

前回授業の復習および適宜宿題あり

<成績評価方法・基準>

試験と評価方法 ☒ 試験期間中 ☐ 講義時限内 評価方法 ☒ 筆記試験(90%) ☐ 小テスト(%) ☐ レポート(%) ☐ その他(%) ☐ 実技試験(%) ☒ 受講態度(10 %) ☐ 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