



第 2 回	日本のホテルの誕生と歴史 ①ホテルの語源 ②ホテルの種類
第 3 回	ホテルの語源と分類Ⅰ 日本におけるホテルの起源と歴史
第 4 回	ホテルの語源と分類Ⅱ ホテルの分類
第 5 回	宿泊部門の経営Ⅰ（Ondemand） 宿泊経営の特質
第 6 回	宿泊部門の経営Ⅱ（Ondemand） 客室利用率・稼働率
第 7 回	料理・飲料部門Ⅰ 料理・飲料営業の特質
第 8 回	料理・飲料部門Ⅱ レストラン経営
第 9 回	マーケティングと販売促進
第 10 回	管理部門[総務・人事・経理・FBC・購買・技術部]（外部講師）
第 11 回	経営分析指標
第 12 回	経営理念・行動理念・経営方針・戦略・戦術（施策）について
第 13 回	21 世紀にむけてのホテル経営（Ondemand）
第 14 回	地域におけるホテル経営を考える
第 15 回	総まとめ
テキスト	テキスト：資料は講義中に配布する。
参考図書・ 教材／デー タベース・ 雑誌等の紹 介	参考文献：「ホテル経営教本」鈴木博・大庭 祺一郎 柴田書店 2005 年
課題に対す るフィード バックの方 法	期末テストに加えて、レポート・授業への参加度を踏まえ、総合的に判断する。 成績発表後に評価点分布図を提示する。
学生へのメ ッセージ・ コメント	新聞やメディア等を通じ、宿泊産業等に関する情報を積極的に入手すること。  シラバスは授業の進行状況により変更することがありますので、予めご了承ください。 3 年前学期では就職に向けた情報収集が大切です。ホスピタリティ産業の中でも中核をなす宿泊産 業に興味のある学生はこの講義での学びを是非活用してください。