

2022年度「応用ゼミナール」ミニシラバス(国際観光学科)

担当者名	石川 桂
授業のテーマ	ホテルビジネス入門
授業の内容	ホテル業界は現在コロナ禍の中、厳しい逆風に晒されておりますが、一方で、現状そしてWITH コロナを見据え、様々な工夫や発想により新たなビジネスモデルが生まれるなど力強く対応しています。こうした現状や今後の課題について、グループで事例研究を行い、課題に対しディスカッションし、企画提案をプレゼンするなどグループワークを行います。また、経営形態など基礎知識を学び、グループで個別のホテルについてより深く事例研究しプレゼンを行います。
サブテキストなど	必要に応じ指示します。
お勧め対象	ホテル業などに興味がある人、進路の選択肢にホテルを考えている人

担当者名	岡本 修爾
授業のテーマ	Global Travel Business
授業の内容	2018年、世界で1泊以上の海外旅行をした人の数は14億人を超えたと推定されており、それに伴いTravel Businessの内容も劇的に変化しています。Travel Business関連ニュースを解説しながら、Global Travel Businessに携わるうえで必要な基礎知識の習得、海外の人とのコミュニケーション力向上を図ります。
サブテキストなど	必要に応じ指示します。
お勧め対象	訪日インバウンド、海外旅行などのTravel Businessに関心がある学生、DiscussionやPresentationを通じてコミュニケーションスキルを身につけたいと思う学生の受講を希望します。

担当者名	海津 ゆりえ
授業のテーマ	What a wonderful Tourism World!～世界の旅の最先端はいま
授業の内容	世界にはさまざまな旅のアクティビティがあり、観光のかたちがあります。講義の前半では日頃触れることのない多様な国々の旅と観光の最先端を調べて発表します。後半では、それらの国々の観光とSDGsの関わりについて深掘りし、ディスカッションやディベートを行います。調査・発表・評価・討議を繰り返しながら国際観光学の基礎力を養いましょう。
サブテキストなど	講義内で指示します。
お勧め対象	世界の旅、旅のデザインに関心がある学生にお勧めします。

担当者名	清水 麻帆
授業のテーマ	文化資源を活かした地域創生を学ぼう! ～ポップカルチャーから世界遺産まで～
授業の内容	文化資源を活用した観光振興によって、地域の社会や経済をどのように持続的に発展していくことができるでしょうか。授業では、こうしたテーマに関する専門的な知識をディスカッションやディベートを通して皆で深めていきます。前半では、ディベートを通じて、文化遺産や聖地巡礼などによる観光振興と持続可能な地域の発展に関する知見を深めます。後半は、実際に企業の選考過程で出題された観光に関するテーマを取り上げて、グループディスカッションを実践します。
サブテキストなど	適宜、資料やプリント等は授業内で配布します。
お勧め対象	文化や地域創生・持続可能な発展に関心のある人、ディベートやディスカッションの技術を身につけたい人にお勧めです。

担当者名	菅原 周一
授業のテーマ	企業・業界を知ろう
授業の内容	企業が公表している各種情報（決算短信、パンフレット等）やフィールドワーク等で得られた情報をもとに、企業・業界の実態を調査します。対象企業は観光関連企業（航空、ホテル、旅行、ブライダル企業等）に加えて、将来、成長が期待できる内外の企業を含め、できるだけ広い範囲をカバーします。なお、新型コロナウイルス感染症の感染状況にも依りますが、企業・業界の実態を知るために、フィールドワークやホテル等の見学も行う予定です。
サブテキストなど	業界研究、企業研究に必要な資料を必要に応じて配布します。
お勧め対象	将来の進路で悩んでいる人、観光関連企業だけでなく、いろいろな企業の実態を知りたい人にお勧めします。

担当者名	杉山 富士雄
授業のテーマ	回転寿司の経済学
授業の内容	絶好調スシロー、家族客に人気のくら寿司、グルメ回転寿司のがってん寿司、効率重視で転落したかっぱ寿司、回転寿司レーン特許を開発の元禄寿司、銚子漁港からの仕入れと接客サービスで勝負の銚子丸、珍魚で勝負のぶっちぎり寿司、北海道の新鮮ネタを出す根室花まる、グランスタ東京の目玉になる羽田市場、その他、元気寿司、独楽寿司、寿し常、がんこ寿司など回転寿司業界を事例に企業とは何か、産業組織はどう形成され、変わるかを、リサーチ、グループディスカッションする。
サブテキストなど	授業中に適時指示します。
お勧め対象	外食産業でも急成長する回転寿司業界を学びたい学生にお勧め。回転寿司を食べ歩きましょう。

担当者名	種村 聡子
授業のテーマ	ホスピタリティ・マネジメント入門
授業の内容	ホスピタリティ・ビジネスの具体的事例から、サービス提供時に必要なことは何かを考えます。新型コロナウイルス感染症の拡大で、ホスピタリティ産業全体は大きく変化しました。ロボットによる接客が選ばれる一方で、ホスピタリティ・マインド溢れる接客を求める客もいます。授業では、提示する文献リストから各人が選んだ文献の内容をまとめ、発表をしてもらいます。従業員の管理やホスピタリティ・マインドの醸成などの知識を得て、ディスカッションをします。また、ホスピタリティ産業や接客担当者が抱える問題についてディベートを試みます。可能であれば、企業見学を実施します。
サブテキストなど	文献は、教員が準備します。井上真一（2019）『Peach のやりくり』東洋経済新報社、中沢康彦（2009）『星野リゾートの事件簿』日経 BP などの書籍約 10 点。その他、必要に応じて指示します。
お勧め対象	将来、接客業や観光関連産業に就きたいと考えている方。 サービスやホスピタリティに興味を持っている方。