

1. 本授業科目の基本情報

| | | | |
|----------|---------------------------|-----------|-----|
| 科目名(コード) | インバウンド観光産業Ⅱ | (TCR219) | |
| 講義名(コード) | TCR_インバウンド観光産業Ⅱ_A | (TCR219A) | |
| 対象学科 | 国際コミュニケーション学科 | 配当学年 | 2学年 |
| 対象コース | 英語ホスピタリティコース | 単位数 | 2 |
| 授業担当者 | 飯田 誠一 | 時間数 | 30 |
| 成績評価教員 | 飯田 誠一 | 講義期間 | 秋学期 |
| 実務者教員 | はい | 履修区分 | 必修 |
| 実務者教員特記欄 | 本講義は、関連分野で活躍した講師による授業である。 | 授業形態 | 講義 |

2. 本授業科目の概要

| | |
|-----------|---|
| 到達目標・目的 | 専門力におけるサービス分野内のホスピタリティ科目として、特にインバウンド観光分野で活躍するためのホスピタリティマネジメントおよびコミュニケーションの基本的な理論、知識、スキルを習得することで、即戦力として活躍できる対人対応力を養成する。 日本の地理・歴史・文化の特色と観光産業を押さえ、観光客に対する出迎え～見送り、報告・精算、トラブル対応までの基本的な動作を自ら取ることができるようになる。 |
| 全体の内容と概要 | 日本におけるインバウンド観光産業に寄与する人材としての基本的資質の養成のために、日本の地理・歴史・文化と、インバウンド産業への理解を深め、インバウンド実務の基本動作や安全管理を適切に行うことができるよう演習を行う。 |
| 授業時間外の学修 | 東京から1時間にある鎌倉市へ訪問して、インバウンドの状況を理解する。 |
| 履修上の注意事項等 | 授業スケジュールと内容は、祝日や学校行事等との兼ね合いで調整される可能性がある。 |

3. 本授業科目の評価方法・基準

| | | | |
|--------|------------------|-------------------------------|---|
| 評価前提条件 | | | |
| 評価基準 | 知識(期末試験点) 60% | 自己管理能力(出席点) 30% | 協調性・主体性・表現力(平常点) 10% |
| 評価方法 | 期末試験の点数 | 出席率×0.3 (小数点以下切り上げ) | 授業中の活動評価点 (5点を基準に加点・減点) |
| 成績評価基準 | 評価 | 評価基準 | 評価内容 |
| | S | 90~100点 | 特に優れた成績を表し、到達目標を完全に達成している。 |
| | A | 80~89点 | 優れた成績を表し、到達目標をほぼ達成している。 |
| | B | 70~79点 | 妥当と認められる成績を表し、不十分な点が認められるも到達目標をそれなりに成している。 |
| | C | 60~69点 | 合格と認められる最低限の成績を表し、到達目標を達している。 |
| | D | 59点以下 | 合格点と認められる最低限の成績に達しておらず、到達目標を充足しておらず単位取得が認められない。 |
| F | 評価不能 | 試験未受験等当該科目の成績評価の前提条件を満たしていない。 | |

| 4. 本授業科目の授業計画 | | |
|---------------|-----------------------------|--|
| 回 | 到達目標 | 授業内容 |
| 1 | 後期オリエンテーション | 後期オリエンテーション インバウンド事業を個人で経営をするとはなにか。 |
| 2 | 訪日客の安全管理について考え何に配慮すべきか理解する。 | 様々なトラブル発生時の対応とその他トラブルと回避方法を考える |
| 3 | 訪日客の安全管理について考え何に配慮すべきか理解する。 | 安心・安全を訪日客に対してどのようなサービスが必要かを考える。 |
| 4 | ゲートウェイの空港でのサービスを考える | 羽田空港のサービスを構築する。チームで話し合い考える |
| 5 | ゲートウェイの空港でのサービスを考える | 羽田空港のサービスを構築する。チームで話し合い考える |
| 6 | ゲートウェイの空港でのサービスを考える | 羽田空港のサービスを構築する。チームごとでアイデアを発表する |
| 7 | ゲートウェイの空港でのサービスを考える | 羽田空港のサービスを構築する。チームごとでアイデアを発表する |
| 8 | 訪日客の食の安全管理と楽しみ方について学ぶ | 3) 特別な配慮が必要なお客様 ハラルフード・ビーガンフード・アレルギーフードの基礎知識 |
| 9 | 多様性のある訪日客へのサービスはどのようにするかを学ぶ | 訪日客の安全管理 様々なお客様への対応 1) 高齢のお客様 2) 障害のあるお客様 |
| 10 | ハイエンドのお客様へのツアー企画を考える | 訪日客のための企画ツアーを考える。チームごとにアイデアを考える |
| 11 | ハイエンドのお客様へのツアー企画を考える | 訪日客のための企画ツアーを考える。チームごとにアイデアを考える |
| 12 | ハイエンドのお客様へのツアー企画を考える | 訪日客のための企画ツアーを考える。チームごとにアイデアを発表する。 |
| 13 | ハイエンドのお客様へのツアー企画を考える | 訪日客のための企画ツアーを考える。チームごとにアイデアを発表する。 |
| 14 | 期末試験 | 期末試験 |
| 15 | レポートの作成 | あなたの考えるインバウンド事業をレポートにまとめて提出する。 |

| 5. 本授業科目の教科書・参考文献・資料等 | |
|-----------------------|--|
| 教科書 | 適宜プリントを配布します。 |
| 参考文献・資料等 | I S B N : 書籍名/出版社 : インバウンド業務入門 一般社団法人日本添乗サービス協会会社 |
| 備考 | ・本教員は、観光やホスピタリティ関係の業界にて、勤務・活動している。現在、企業でインバウンド事業を運営している。 |