

観光学実習(観光施設)Ⅱ

科目ナンバリング TOS-206
選択 2単位

山中 左衛子

1. 授業の概要(ねらい)

テーマを「ホテルスイーツの戦略」とします。各ホテルとも、新しいホテルメイドスイーツの創作に力を入れています。また多くのホテルがデザートバイキングやアフタヌーンティでスイーツを提供しています。パティシエは人気の職業となり、日本のホテルパティシエが世界的なコンクールで優勝することも珍しくありません。なぜホテルはこれほどまでにスイーツに力を入れるのでしょうか。

そこでスイーツのマーケット、トレンド、ホテルごとの特色について研究し、スイーツを使った企画を立てるにあたり、期間中に2回、都内のホテル等を訪問します。企画の完成度により、特定のホテルへの企画提案を目指します。

なお、現地において専門的な知識を得るために、講師を招くことがあります。

2. 授業の到達目標

- (1)ホテルビジネスにおけるスイーツという商品の位置づけを理解する。
- (2)企画立案～プレゼンテーション力をつける。

3. 成績評価の方法および基準

出席は必須です。期間中2回のレポート提出(評価割合40%)、グループワークへの積極的な参加(評価割合20%)、発表内容と完成度(評価割合40%)にて評価されます。

4. 教科書・参考文献

教科書

適宜資料を配付します。

5. 準備学修の内容

都内ホテルのスイーツについて、ネット等で知識を得ておきましょう。

6. その他履修上の注意事項

受講者の上限は、10名を目途とし、受講を希望する人が多い場合は抽選により決定しますので、初回のオリエンテーションに出席願います。

なお実習にともなう都内交通費は、受講生負担とします。

7. 授業内容

- 【第1回】 前期の振り返り、後期のオリエンテーション
- 【第2回】 マーケット・トレンドの概観
- 【第3回】 都内ホテルの商品比較
- 【第4回】 都内ホテル商品の販売
- 【第5回】 学外実習分①
- 【第6回】 発表・討議①
- 【第7回】 発表・討議②
- 【第8回】 発表・討議③
- 【第9回】 学外実習分②
- 【第10回】 発表・討議④
- 【第11回】 発表・討議⑤
- 【第12回】 企画案発表、全体討議
- 【第13回】 学外実習分③
- 【第14回】 企画最終案発表、フィードバック
- 【第15回】 まとめ