

授業科目名	全学共通特別講義 a		科目コード	182201	授業コード	126503	
担当教員	倉田 英司		科目ナンバリング	GESG1001			
配当年次	1	開講学期	後学期	単位数	2.0	必修/選択	選 択
授業の位置づけ	自らの役割や責任を自覚し自らの考えを的確に表現し伝える力 地域の持続的発展のために貢献できる力						
授業のねらい	食と観光に関して、三重県内でフィールドワークを交えた体験型実習を行う。観光客など地域への愛着を持つ者を増やすことで、地域で作られてきた食品や地域で育まれてきた食文化を継承し発展させていくことにつなげることができないかを考えていく。主体的に考え、グループワークにおいて所属や専門の異なる他者と議論し、生産者や観光客などに対してインタビューを行うなどといった一連のプロセスによって、地域イノベーションを実践する人材育成を目指す。						
到達目標	地域住民や観光客など自らとは異なる立場の人たちにインタビューし、その内容に対してグループ討議を経てそれぞれの専門性に則った意見を述べることで主体性を発揮できる。						
授業計画	<p>10月上旬 「ガイドランス」 13:00-14:00 現状把握と課題解決の考え方 14:10-15:10 ご当地グルメを活用した町おこし 15:20-17:00 グループワーク</p> <p>10月中旬 「三重県の基礎情報を学ぶ」 13:00-15:30 展示見学・講義 15:40-17:00 グループワーク</p> <p>10月下旬 「食を活かした観光開発」 10:00-12:00 施設見学・体験 12:00-13:00 昼食・移動 13:00-14:00 農を活かした観光開発 14:10-16:10 グループワーク</p> <p>11月下旬 「食と観光を踏査する」 10:00-16:10 フィールドワーク</p> <p>12月上旬 「食と観光を考える」 13:00-17:00 グループワーク</p> <p>12月中旬 「食と観光を発表する」 13:00-16:00 成果発表会 16:00-17:00 講評・まとめ</p> <p>※ 受け入れ先の都合などによっては、変更になる場合があります。</p>						
テキスト・教材(参考文献)	なし。(必要に応じて資料等を配布する場合があります)						
事前・事後学習	三重県内の食品生産や食文化の現状・課題や、観光業の現状・課題等について、事前に情報収集をし、考察を深めておく(36時間)。 成果発表に向けてグループの仲間と連絡を取り合いながら、時間外に準備を行う(9時間)。						
成績評価方法	①グループワーク等への取組姿勢 60% ②成果発表レポート 40% ※ 一部でも欠席した場合には、単位は与えられないので、日程管理に留意すること。 ※ グループワーク、フィールドワークにおいては、教員が適宜アドバイスする。グループワークなどで出された質疑にも教員が適宜回答する。						
授業内の課題・提出方法	成果発表の内容について、レポートを提出してもらう。						
授業内の課題・提出物のフィードバック方法	フィールドワークで出た意見については、適宜コメントを行う。						
アクティブラーニング	ディスカッション、プレゼンテーション、体験学習、グループワーク、ディベート、フィールドワーク						
実務経験のある教員	行政での委員経験があります。 講義では地方自治体やまちづくり関係者からお話をお伺いします。						
担当者から一言	三重県内の複数の高等教育機関との合同授業になります。グループワーク・プレゼンテーション等、学生諸君には相応の負担もかかりますし、現地学習などで費用もかかりますが、それに見合うだけの意義深い学習と経験ができるはずです。他校に友人関係を広げるチャンスにもなりますので、ぜひ積極的に参加してみてください。						