

三者協働でこれからの授業を  
設計してみよう  
～コロナ禍での経験を踏まえて～

B班 石崎先生、奥野、奥村、丹羽、山木



# 「これまでの食、これからの食」



(1) 授業種別	演習(授業人数:25~30名 5グループ:4~5名ずつ)
(2) 授業概要	<p>授業名「これまでの食、これからの食」</p> <p>新型コロナウイルスの影響による日常の大きな変化の一つに「食」が挙げられる。感染症の流行は食品の輸出入や食のあり方に影響を与え、食事や会食は感染リスクを高める原因となった。</p> <p>本授業では、コロナウイルス流行の前後における「食」の変化について、食材の生産、製造、流通、調理、消費の一連の流れを取り扱う。学生が主体となり、グループワークを通して、課題発見・課題解決に取り組むことで、「食」について多面的・多角的に考えていく。また授業全体を通して、探究テーマに関する知識を身につけるとともに、違う視点を持った学生同士が協働して学ぶことで、思考力・表現力を働かせ、課題解決に臨む実践的な力を身につける。</p>



<p>(3) 学位授与方針との関係 (プログラムポリシー)</p>	<p>① (知識・技能) 学士課程教育の基盤となる幅広い学問的および社会的知識と技能を身に付けることができる。</p> <p>② (思考力・判断力・表現力等の能力) 学部横断型教育プログラムの特徴を活かし、違う視点を持った学生同士が協働的に学ぶことで、「考動力 (自律力、人間力、社会力、国際力、革新力)」を身に付けることができる。</p> <p>③ (主体的な態度) 自らの学びに責任を持ち、直面する課題に主体的に取り組むことができる。</p>
<p>(4) 到達目標</p>	<p>① (知識・技能) アフターコロナの社会の中で食材の生産・製造・流通・調理・消費など一連の食の現状について知ることができる。</p> <p>② (思考力・判断力・表現力の能力) 自身の専門分野や知見を生かし、異なる視点をもつ学生と協働することで、1つの物事に対し多角的な見方・考え方をすることができる。</p> <p>③ (主体的な態度) 学生自身が学びの主体という自覚をもち、個人思考やグループ活動を通して、課題設定・解決に取り組むことができる。</p>
<p>(5) 授業手法</p>	<p>① 教員による資料等を用いた説明や課題等へのフィードバック ② 学生による学習のふりかえり ③ 学生同士の意見交換 (グループ・ペアワーク、ディスカッション、ディベート等含む) ④ プレゼンテーション (スピーチ、模擬授業等含む) ⑤ 課題探究 (プロジェクト学習、課題解決型学習、ケーススタディ等含む) ⑦ その他 ( TAによるサポート )</p>

<p>(6) 授業計画</p>	<p>第1回：講義（概要説明） 第2回：講義（本格的な講義）〈個人ワーク〉</p> <p>第3回：課題を見つけるグループワーク 第4回：課題を見つけるグループワーク 第5回：課題を見つけるグループワーク 第6回：中間発表→フィードバック</p> <p>第7回：解決策を見つけるグループワーク 第8回：ゲストスピーカー講演会 第9回：解決策を見つけるグループワーク 第10回：中間発表→フィードバック</p> <p>第11回：解決策を見つけるグループワーク 第12回：解決策を見つけるグループワーク 第13回：発表（前半グループ） 第14回：発表（後半グループ） 第15回：全体のフィードバックと意見交換</p> <p><b>最終レポート提出</b></p>
<p>(7) 授業時間外学習</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・新聞やテレビ、書籍などの情報媒体を利用し、日常的に情報にアクセスすること。</li><li>・グループ活動が中心であるため、メンバーで集まって議論するなどの授業外学習が必要な場合がある。</li></ul>

「食」の5つのカテゴリー  
〈生産・製造・流通・調理・消費〉  
\* このカテゴリーでグループ分けします



(8) 方法	<p>・定期試験を行わず、平常試験（小テスト・レポート等）で総合評価する。</p> <p>レポート50%（個人ワーク20%。最終レポート30%）、グループ50%（メンバーからの評価20%・発表30%）</p>
(9) 基準・評価	<p>①（知識・技能） コロナ禍・アフターコロナにおける「食」の現状、問題について学んだことを自分の言葉で整理し、まとめることができる。 *個人ワークによる評価</p> <p>②（思考力・判断力・表現力の能力） グループ活動において設定した課題に対し、自身の意見をもち多面的・多角的な見方を発信できる。 グループで協働し、課題を探究することができる。 *グループ発表、最終レポートによる評価</p> <p>③（主体的な態度） 直面する課題や他者との議論に積極的に関与しようとしている。 *グループワークにおける貢献度による評価</p>
(10) フィードバックの方法	<p>グループ・ワークの段階や、発表後に適宜、フィードバックをするほか、関大LMSで質問などを受けつけて、それを授業中に回答し、共有する。 最終レポートの中から、学生に目を通してもらいたいものを選び、教員のコメントを付けて関大LMS上にアップする。</p>

## (6) 授業計画

第1回：講義（概要説明）	}	導入
第2回：講義（本格的な講義）		
第3回：課題を見つけるグループワーク	}	展開
第4回：課題を見つけるグループワーク		
第5回：課題を見つけるグループワーク		
第6回：中間発表→フィードバック	}	まとめ
第7回：解決策を見つけるグループワーク		
第8回：ゲストスピーカー講演会		
第9回：解決策を見つけるグループワーク		
第10回：中間発表→フィードバック		
第11回：解決策を見つけるグループワーク		
第12回：解決策を見つけるグループワーク		
第13回：発表（前半グループ）		
第14回：発表（後半グループ）		
第15回：全体のフィードバックと意見交換、最終レポート提出		



時配	学習内容と活動	授業中の留意点・評価
<p><b>導入</b></p> <p>第1回 第2回</p>	<p>&lt;講義&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食」の生産・製造・流通・調理・消費の過程において、感染症によりどのような影響がもたらされたかを学ぶ</li> </ul>	<p>&lt;留意点&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グループワークのヒントとなるキーワードを講義において提供しておく (例)</li> <li>・生産：安定供給、野菜、自給率</li> <li>・流通：燃油の高騰、食品の輸出入、フードデリバリー</li> <li>・消費：感染予防、飲食業の経営、フードロス</li> </ul> <p>&lt;評価(知識・技能)&gt; 「個人ワーク」 講義で学んだことをレポートにまとめる</p>
<p><b>展開</b></p> <p>第3回 第4回 第5回</p>	<p>&lt;課題を見つけるグループワーク&gt;</p> <p>第3回 <b>テーマの設定(分担の決定)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食」の生産・製造・流通・調理・消費という5つのカテゴリー別に、学部をミックスした4名～5名のグループを作る</li> </ul> <p>第4回 <b>資料の調査とデータ分析</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・講義で学んだことを基に、グループで文献やインターネットを用いてさらに探求し、感染症流行と「食」における課題点を見つける</li> </ul> <p>第5回 <b>発表資料作り</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各人が調べた内容を統合し、グループでの発表資料を作成</li> </ul>	<p>&lt;留意点&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グループワークのサポートとして、TAを配置する。</li> <li>・授業時間外で各自が調べたことを共有しやすいように、padletやgoogleスライドなどのツールがあることを伝える</li> </ul> <p>&lt;評価(主体性)&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「グループメンバーによる貢献度評価」：各自が自分以外のメンバーを評価したペーパーを提出する</li> </ul>



<p><b>展開</b></p> <p>第3回 第4回 第5回</p>	<p>&lt;課題を見つけるグループワーク&gt;</p> <p>第3回 <b>テーマの設定(分担の決定)</b>          ・「食」の生産・製造・流通・調理・消費という5つのカテゴリー別に、学部をミックスした4名～5名のグループを作る</p> <p>第4回 <b>資料の調査とデータ分析</b>          ・講義で学んだことを基に、グループで文献やインターネットを用いてさらに探求し、感染症流行と「食」における課題点を見つける</p> <p>第5回 <b>発表資料作り</b>          ・各自が調べた内容を統合し、グループでの発表資料を作成</p>	<p>&lt;留意点&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・グループワークがうまく進んでいないグループにTAを配置する</li> <li>・授業時間外で各自が調べたことを共有しやすいように、padletやgoogleスライドなどのツールがあることを伝える</li> </ul> <p>&lt;評価 (主体性) &gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「グループメンバーによる貢献度評価」：<b>各自が自分以外のメンバーを評価したペーパーを提出する</b></li> </ul>
<p><b>まとめ</b></p> <p>第6回</p>	<p>&lt;中間発表→フィードバック&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各グループ10分程度の発表を行う</li> <li>・各グループの発表について、意見や感想を述べる、またはコメントシートに記入する</li> <li>・教員のフィードバックを聞く</li> </ul>	<p>&lt;評価 (思考力・表現力) &gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教員は発表を評価する</li> </ul> <p>&lt;留意点&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・次回のグループ再編成に向け、「解決策を見つけるワーク」につながる助言を行う</li> </ul>



<p>(11) 参考文献</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>●1, 大浦裕二・佐藤和憲(2021)『フードビジネス論:「食と農」の最前線を学ぶ』ミネルヴァ書房</li><li>●2, 西川潤(2008)『データブック 食料』岩波ブックレット</li><li>●3, 金田章裕(2020)『和食の地理学:あの美味を生むのはどんな土地なのか』平凡社新書</li><li>●4, 濱田武士(2016)『魚と日本人:食と職の経済学』岩波新書</li><li>●5, 龍谷大学農学部食料農業システム学科(2016)『知っておきたい食・農・環境:はじめの一步』(食と農の教室; 1) 昭和堂</li><li>●6, 熊倉功夫・江原 絢子 (2015)『和食とは何か』(和食文化ブックレット1)思文閣出版</li><li>●7, 井出留美(2020)『捨てられる食べものたち(食品ロス問題がわかる本)』旬報社</li><li>8, 平賀緑(2021)『食べものから学ぶ世界史』岩波ジュニア新書</li><li>9, 小口広太(2021)『日本の食と農の未来 「持続可能な食卓」を考える』光文社新書</li> <li>●印は関大図書館に所蔵あり</li></ul>
<p>(12) その他</p>	

