



大阪成蹊短期大学

CAREER DESIGN PROGRAM 2022

産官学連携学修事例集

Contents

01

産官学連携に対する考え方

02

大学紹介

03

事例紹介

- ・ こどもキッチン NEXT
- ・ 高齢者向けのフレイル予防レシピ作成
- ・ 調理コース「株式会社ひこばえ」レシピコンテスト
- ・ 調理コース「さとの雪食品株式会社」レシピコンテスト
- ・ SR-1 成蹊ロールケーキコンテスト
- ・ オリジナルガトーコンテスト
- ・ 京野菜スープを使ったメニュー開発
- ・ 摂津市を代表する菓子の開発
- ・ 川西市 黒川地区の菊炭を使った地域振興
- ・ 西宮市の観光情報を発信しよう
- ・ 小学校での英語学習を経験しよう
- ・ IT 企業および IT 関連業務のイメージ改善

04

実績一覧

大阪成蹊学園 産官学連携の考え方

大阪成蹊大学・大阪成蹊短期大学には、建学の精神「桃李不言下自成蹊」、また、建学の精神を実現するにあたって、「忠恕」（孔子『論語』より）の心の行動指針を掲げ、学部・学科においてそれぞれに専門的な学びを展開し、広く社会で活躍できる「人間力」を備えた人材を育成をすることを教育目的としています。

その行動指針のもと、本学における産官学連携は、学部・学科ごとの専門に応じた実社会の問題をテーマとした課題解決型学修や地域社会との協働を通じて、学生が能動的に学修に参加し、「課題発見力」「企画・立案力」「行動・実践力」「完遂力」「情報伝達力」「集団連携力」など、学修した専門性を社会の中で実践するための能力を身につけることを目的とします。

産官学連携による学外連携学修は、単に知識や経験の享受にとどまらず相互協力により進めるものとし、学生の能力の向上に加え、地域・社会貢献、学外との関係強化へと展開し、地域社会の持続的な発展に資することをめざします。

本学は、地域社会に開かれた大学、社会に貢献できる大学づくりをまぎして、産官学連携の窓口として産官学連携センターを設置し、地域、産業界、行政基幹と連携した産官学連携を推進します。



学部・学科・専攻・コース『学びのインデックス』

学科・コース

内容・めざす資格

幼児教育学科

幼児教育学科

子どもたちの目線に立ち、子どもたちの個性を伸ばす専門的な知識・技能や、成長を見守る感性を持った保育のスペシャリストを育てます。また、実際に子どもたちと関わる学外実習などを通じて幼児のこころとからだの発育について理解を深め、社会が求める「保育士」「幼稚園教諭」になるための素養を身につけます。

- 保育士資格
- 幼稚園教諭二種免許状
- こども音楽療育士
- 社会福祉主事（任用資格）

栄養学科

栄養学科

高齢化や生活習慣病の増加とともに食と健康への関心が高まっている今、栄養学の視点から人の健康に役立てる「栄養士」「栄養教諭」の活躍がますます期待されています。専門家として求められる知識と実践力、さらに社会人として必要な教養を基礎が学びます。

- 栄養士免許
- 栄養教諭二種免許状
- 家庭料理技能検定[®]

調理・製菓学科

調理コース

日本料理・西洋料理を中心にカフェ・製菓などの多彩な実習や、調理師免許取得に必要な講義など、基礎から着実にステップアップできるカリキュラムでハイレベルな知識と技術を習得します。料理で人を幸せにするプロの調理師として活躍できるよう、一般常識やマナー教育も充実させた総合的な人間力を養います。

- 調理師免許
- 技術査定
（専門調理師免許筆記試験合格証）
- 食品衛生責任者（任用資格）
- 食空間コーディネーター[®]

製菓コース

子どもから大人まで幅広く愛されるお菓子には、人を感動させるおいしさやデコレーションはもちろん、食品としての確かな安全性が求められています。製菓コースでは、おいしいお菓子を作るための製菓技術と食品衛生に関する正しい知識を身につけ、在学中に製菓衛生士の資格取得をめざします。

- 製菓衛生士免許
- 2級菓子製造技能士
- 食品衛生責任者（任用資格）
- 食空間コーディネーター[®]

フード
コーディネーター
コース

フードビジネスの世界においてさまざまな分野で活躍できるよう、調理・製菓、メニュー開発、接客サービス、食空間の演出など「食」に関する幅広い知識と技術を学びます。社会に通用するマナーやキャリア教育にも力を入れ、おもてなしの心（ホスピタリティ・マインド）とその実践力が備わったフードビジネスプロフェッショナルを育てます。

- フードコーディネーター
- レストランサービス技能検定
- 食空間コーディネーター[®]
- 家庭料理技能検定[®]

生活デザイン学科

アパレル・
スタイリスト
コース

アパレル・ファッションの世界では、素材やデザインに関する専門的な知識はもちろん、着る人の個性を表現するために豊かな感性が必要とされます。イメージを形にするための知識と技術、ファッションをトータルで考える力を養い、業界を切り拓いていくプロの人材をめざします。

- 2級衣料管理士資格（定員あり）
- パターンメイキング技術検定
- きもの文化検定[®]
- リテールマーケティング検定

ファッション
コーディネーター
コース

おしゃれが多様化し個性が求められる中、ファッションで人の心をつかむ「コーディネーター」のニーズが増加しています。アパレルにおける商品企画や販売促進、色彩にもトータルな知識を持ち、TPOと流行を見極めるセンスや表現力を磨くことで新しいコーディネートと提案できるプロをめざします。

- 2級衣料管理士資格（定員あり）
- パーソナルカラー検定
- きもの文化検定[®]
- リテールマーケティング検定

観光学科

観光学科

本学の観光学科は、1967年も国際観光年に短期大学では唯一の観光学科とし開設され、多くの人材を輩出しています。実務経験豊富な教員による少人数制ならではのきめ細やかな指導、就職率の高さには定評があり、観光に関する資格取得のほか、社会で活かせるさまざまな力を身につけ、成長を続ける観光業界で活躍できる人材を育てます。

- 秘書士[®]
- 観光実務士[®]
- 国内旅行業務取扱管理者
- サービス接客検定

経営会計学科

経営会計コース

業界・業種を問わず必要とされる簿記・会計や情報処理、接客などの技能を修得し、就職に活かせる実用的な資格の取得をめざします。ビジネスマナーやプレゼンテーションの演習を通じて、あらゆる場面で業務を円滑に進めることができる優れた知識と能力を身につけます。

- 上級ビジネス事務士[®]
- 日商簿記検定
- 日商PC検定
- ITパスポート

医療事務コース

多種多様な医療事務に関する資格・検定を想定。一人ひとりの希望に応じた資格取得をめざすことができ、充実の専門科目を設置したカリキュラムから進路希望に応じた学びを選択できます。1年次から複数の資格取得にチャレンジし、即戦力として活躍できる力を養います。

- 上級秘書士[®]（メディカル秘書）
- 診療報酬請求事務能力検定試験
- 看護助手認定実務者試験

グローバル
コミュニケーション
学科英会話
日本語・日本文化
声優トライ
舞台パフォーマンス

日々変化のスピードを増すグローバル社会で活躍するためには、深い人間理解に基づくコミュニケーション能力求められています。本学科では多彩な表現方法を学び、自らの考えを伝える演習を重ねることで、社会で遭遇するあらゆる問題に対応できる力を育てます。

- 小学校英語指導者資格
（J-SHINE資格）
- 実用英語技能検定[®]
- TOEIC[®] テスト

こどもキッチンNEXT



✓ 概要

学 科
コ ー ス | 栄養学科担当教員 | 谷口 信子、
弓岡 仁美授業名 | 学校栄養教育論・
給食管理演習

学 年 | 1,2年生

人 数 | 20人

学外連携学修の目的・目標 |

6歳からの料理塾で、台所仕事を通じてこどもが成長する姿を実感できる事業です。米をとぐ、だしをとる、おかずをつくり、盛り付け、片付けまで子どもがひとりでできることを目指します。栄養教諭を目指す学生がその姿を目にすることやサポートすることで子どもについて理解することを目的とします。

目標を達成するための事前・事後学修 |

事 前 | こどもキッチン主宰の石井先生にセミナーをしていただき、料理教室での視点を聞く

事 後 | 教室終了後に振り返りを行い、次回に向けての課題を見つける

✓ 内 容

01 | こどもキッチン主宰の石井由紀子先生からの授業

02 | 料理教室前にレシピをいただき、5分間の食育セミナーの準備をする

03 | 当日朝8:30~材料の仕分け作業をする

04 | 料理教室中は、講師及び参加者のサポートを行う

05 | 試食時に参加されている親子に対し、食育を行う

06 | 実習室の片付け、清掃

07 | ふりかえり

✓ 成 果

学修の成果 |

1年生後期から2年生前期に渡り、親子参加の料理教室にスタッフとして関わることで、実際の子もたちや保護者への接し方を学び、栄養教諭に必要なスキルを身につけることができる。

学生へのフィードバック |

毎回教室終了後、振り返りを行い、調理を通じた子どもたちとの関わり方や接し方、またセミナーを行うことで、教室で食育を行う際の声の出し方や話し方についての気づきを得た。

高齢者向けフレイル予防レシピ



✓ 概要

学 科 | 栄養学科

担当教員 | 井ノ上 恭子

授業名 | 応用栄養学実習

学 年 | 2年生のみ

人 数 | 77人

学外連携学修の目的・目標 |

摂津市より、高齢者のフレイル予防を目的とした配布用レシピの作成の以来を受け、応用栄養学実習（ライフステージの栄養）を通じて、高齢期に必要な栄養素等を考慮した献立を作成することを目的とする。

目標を達成するための事前・事後学修 |

事前 高齢期の1日分のメニュー考案に向けて、この年代に必要な栄養管理について学習し、男女とわず手軽に作れる献立を各班で作成する。

事後 考案したメニューの調理を実施し、各クラス別に試食会、プレゼンテーションを行い、評価する。

✓ 内容

第1回目授業（2022年4月）

01 高齢期の必要栄養量やその年代に多い疾患について理解し、メニューを考案。

02 原価、調理時間、盛り付け方法、献立表（分量・作り方）、発注書、栄養価計算の実施

第8回目授業（2022年6月）

03 考案したフレイル予防メニューの試作

第9回目授業（2022年6月）

04 第8回試作時の献立修正、第11回に向けた発注書の作成

第11回目授業（2022年6月）

05 レシピ用料理の写真撮影、新年会を行い全員で評価する

第13回目授業（2022年7月）

06 プレゼンテーション

第14回目授業（2022年7月）

07 第14回目授業に向けて、パワーポイントの作成

08 9月中旬に摂津市高齢福祉課へ成果物（レシピ）を提出

✓ 成果

学修の成果 |

グループワークなどを通じて、目的を理解し高齢者献立作成における一連の流れを体験し学ぶことが可能となった。また、プレゼンテーションを通じて、改善点など今後の対策を学生自身が考えることができた。

学生へのフィードバック |

プレゼンテーション時に、意見や感想などを評価シートに記載してもらい、結果は後日授業時に報告した。また、プレゼンテーション担当教員からも総評をもらった。

調理コース「株式会社ひこばえ」レシピコンテスト

✓ 概要

学 科 | 調理・製菓学科
コ ー ス | 調理コース担当教員 | 松野 陽、
岡部 愛

授業名 | 応用調理実習

学 年 | 2年生のみ

人 数 | 22人

学外連携学修の目的・目標 |

「株式会社ひこばえ」の取り扱い食材を使ったオリジナルレシピを考案し、コンテスト形式で審査を行う。学生には、今までに学んだ知識や技術を活かし、更なるスキルアップや実践力を伸ばすための機会としている。また、テーマに添った内容でレシピ考案から原価計算、材料発注等を行い、実際に調理するという一連の取り組みを通じて“考える力”を養うことを目的としている。

目標を達成するための事前・事後学修 |

事前

レシピ作成におけるポイントの理解→授業外課題として試作及び写真撮影を各自で行い提出→教員がチェックし、フィードバックする

事後

レシピの再調整・成果物のポートフォリオ化

✓ 内容

01 > テーマ食材におけるレシピ考案（授業外課題）

02 > 試作（授業外課題）

03 > 考案レシピの原価計算

04 > 材料発注用紙の作成

05 > コンテストの開催（調理作業及び展示）

06 > 試食・外観審査（連携先関係者及び本学教職員による審査）

07 > 優秀作品の表彰式

08 > 優秀作品のレシピを消費宣伝活動等に使用
（株式会社ひこばえ）

09 > 作品集の作成（調理コース）

✓ 成果

学修の成果 |

与えられた課題や条件の中でレシピ考案を行い、実際に調理することで「考える力」や「実践力」を養う機会となった。

学生へのフィードバック |

当日までの取り組みやコンテスト結果による総評を通じて各自の課題を明確にし、さらなるスキルアップを目指す道筋を作る。また、成果物として作品集を作成し、配布予定。



クリームチーズ部門 1位



コメディメントバルサミコビアンコ部門 1位



梅干し部門 1位

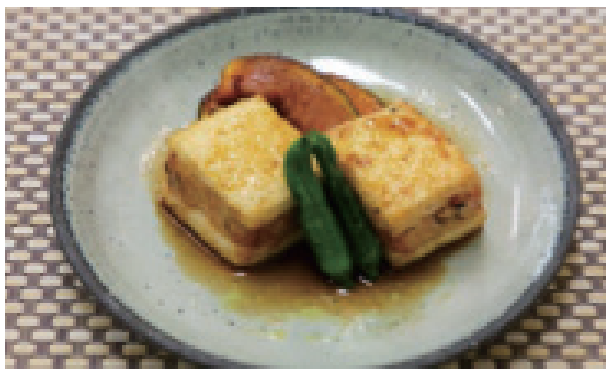


ごまねりねり部門 1位

調理コース「さとの雪食品株式会社」レシピコンテスト



絹とうふ部門（絹ごしとうふ）1位



美味しいとうふ部門（木綿とうふ）1位



ころころ木綿揚げ部門（木綿厚揚げ）1位



大名揚げ部門（油揚げ）1位

✓ 概要

学 科 | 調理・製菓学科
コ ー ス | 調理コース担当教員 | 松野、坂本、
岡部

授 業 名 | 総合調理実習

人 数 | 47 人

学外連携学修の目的・目標 |

「さとの雪食品株式会社」が製造する食品を使ったオリジナルレシピを考案し、コンテスト形式で審査を行う。学生には今までに学んだ知識や技術を活かし、更なるスキルアップや実践力を伸ばすための機会としている。また、テーマに添った内容でレシピ考案からメニューの原価計算、材料発注等を行い、実際に調理するという一連の取り組みを通じてメニュー開発の手法を学び、“考える力”を養うことを目的としている。

目標を達成するための事前・事後学修 |

事 前 レシピ作成におけるポイントの理解→授業外課題として試作及び写真撮影を各自で行い提出→教員がチェックし、フィードバックする

事 後 レシピの再調整・成果物のポートフォリオ化

✓ 内 容

- 01 テーマ食材におけるレシピ考案（授業外課題）
- 02 試作（授業外課題）
- 03 考案レシピの原価計算
- 04 材料発注用紙の作成
- 05 コンテストの開催（調理作業及び展示）
- 06 試食・外観審査（連携先関係者及び本学教職員による審査）
- 07 優秀作品の表彰式
- 08 優秀作品のレシピを消費宣伝活動等に使用
（さとの雪食品株式会社 HP 上にレシピ掲載）
- 09 「学生オリジナル メニュー開発作品集2022」の作成（調理コース）

✓ 成 果

学修の成果 |

与えられた課題や条件の中でレシピ考案を行い、実際に調理することで「考える力」や「実践力」を養う機会となった。

学生へのフィードバック |

当日までの取り組みやコンテスト結果による総評を通じて各自の課題を明確にし、さらなるスキルアップを目指す道筋を作る。また、成果物として「オリジナルレシピの完成」・「学生オリジナル メニュー開発作品集2022」を作成、配布予定。

SR-1 成蹊ロールケーキコンテスト(製菓コース1回生)

✓ 概要

学 科 | 調理・製菓学科
コ ー ス | 製菓コース

担当教員 | 沖 忠浩

授業名 | 製菓実習Ⅳ

学 年 | 1年生のみ

人 数 | 38人

学外連携学修の目的・目標 |

各自でロールケーキを、仕込みから仕上げまでの過程を、計画的で正確な作業を行い、商品を仕上げることを目的とし、製菓実習Ⅰで学んだ基礎技術を基に、時間内で各々が考案したロールケーキを制作することをコンテストの目標としている。

目標を達成するための事前・事後学修 |

- 事前** 夏季課題として、各々でロールケーキのデザインを行い、それを製造する為に必要なレシピを考案し、提出する
- 事後** 学園内外から審査を招聘し、独自のルーブリックに沿って評価する

✓ 内容

- 01 〉 夏季課題にて、ロールケーキデザイン画の作成
- 02 〉 各々のロールケーキに必要なレシピを作成
- 03 〉 各々のロールケーキに必要な材料を発注
- 04 〉 後期授業内にて、試食
- 05 〉 試作後のレシピ修正とコンテスト本番に向けての、原材料の発注と原価計算
- 06 〉 各自のデザイン画の修正及び、清書
- 07 〉 コンテスト本番(仕込～焼成～仕上)
- 08 〉 学園内外部の審査員による、審査と評価

✓ 成果

学修の成果 |

各々でデザイン(企画)レシピや作業手順の作成(立案)原価計算(実践)等、商品を製造(完遂力)することで、現場においての一連の作業を理解することができる。令和4年度実施した入賞者による商店街でのロールケーキ販売は地域のお客様にも好評であり、今後の継続していきたいをことで、今後吹田市旭通商店街にて、今回のグランプリ作品をスポットで限定販売予定。

学生へのフィードバック |

実施後の表彰式において、各々の得点の公表及び、全体と入賞者の公表を行う。外部審査員8名、学園内審査員2名。



オリジナルガトーコンテスト（製菓コース2回生）

✓ 概要

学 科 | 調理・製菓学科
コ ー ス | 製菓コース

担当教員 | 沖 忠浩

授業名 | 応用製菓実習Ⅱ

学 年 | 2年生のみ

人 数 | 37人

学外連携学修の目的・目標 |

各自でオリジナルガトーを、仕込みから仕上げまでの過程を、計画的で正確な作業を行い、商品を仕上げることを目的とし、1回生製菓実習で学んだ基礎技術を基に、規定の時間内で各々が考案したオリジナルガトーを制作することをコンテストの目標としている。

目標を達成するための事前・事後学修 |

事前 春季休暇課題として、各々でオリジナルガトーのデザインを行い、それを製造する為に必要なレシピを考案し、提出する

事後 学園内外から審査を招聘し、独自のルーブリックに沿って評価する

✓ 内容

01 春季休暇課題にて、オリジナルガトーのデザインの作画

02 各々のオリジナルガトーに必要なレシピを作成

03 各々のオリジナルガトーに必要な材料を発注

04 後期授業内にて、試食

05 試作後のレシピ修正とコンテスト本番に向けての、原材料の発注と原価計算

06 各自のデザイン画の修正及び、清書

07 コンテスト本番（仕込～仕上）、2週に分けて実施

08 学園内外部の審査員による、審査と評価

✓ 成果

学修の成果 |

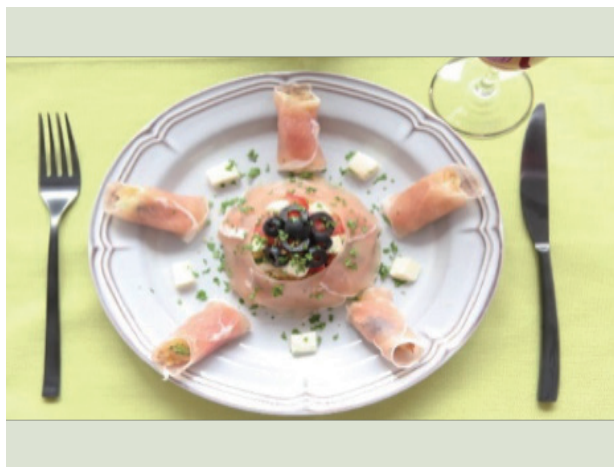
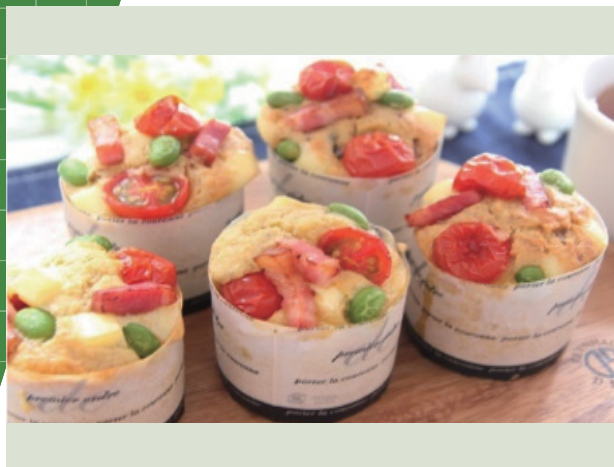
各々でデザイン（企画）レシピや作業手順の作成（立案）、原価計算（実践）等、商品を製造（完遂力）することで、現場においての一連の作業を理解することができる。毎年審査に来られていただいている方からは、年々商品のレベルが上がって来ているのと学生の熱意が商品より感じられると講評をいただいた。

学生へのフィードバック |

実施後の表彰式において、各々の得点の公表及び、全体と入賞者の公表を行う。外部審査員10名、学園内審査員2名。



京野菜スープを使ったメニュー開発



✓ 概要

学 科 | 調理・製菓学科
コ ー ス | フードコーディネートコース担当教員 | 草尾 賀子、
中嶋 章浩授 業 名 | 食物学演習・
調理学演習Ⅱ

学 年 | 2年生のみ

人 数 | 15人

学外連携学修の目的・目標 |

学生がこれまでに学んで身につけたメニュープランニングやフードスタイリングの知識を活用して京野菜スープを使ってメニュー開発し、実際にそれらを調理してスタイリング後、撮影を行う。これらの取り組みにより、知識や技術の向上を図ることができ、企画・立案力、行動実践力、完遂力を身につけることを目的とする。そして、発表の結果、自他による評価が可能になり、自らの学習成果を実感することが目標である。

目標を達成するための事前・事後学修 |

事 前 | スープを使ったメニュー提案の立案

事 後 | 成果物（メニュープランニングシート）

✓ 内 容

レトルトスープを使用したメニューを考案し、実際に調理してスタイリングを行い、写真撮影する。京都スープ株式会社が審査し、2作品に優秀賞授与。

01 | 京野菜および会社についての学習

02 | 京都スープの試作

03 | メニューコンセプト作成

04 | メニュープランニング

05 | 試作

06 | 本番の調理およびスタイリング

07 | 発表と写真撮影

08 | プレゼンテーションに対して教員による評価

09 | 成果物の作成および提供、連携先による評価

✓ 成 果

学修の成果 |

企業の商品を使ってメニューを考案することで、学んだ知識や修得した技術を実際に活用し、実践力や応用力を身につけることができた。考案したメニューをプレゼンテーションおよび試食することによって、自他による評価から自らの学習成果を実感することができた。

学生へのフィードバック |

取り組み過程、プレゼンテーション時における教員および学生からの評価。連携企業先からの最優秀賞、優秀賞、奨励賞の授与（前期成績発表時に表彰）。

摂津市を代表する菓子の開発



✓ 概要

学科 | 調理・製菓学科
コース | フードコーディネーターコース

担当教員 | 川原、草尾、中嶋

授業名 | メニュー開発演習Ⅰ

学 年 | 1年生のみ

人 数 | 16人

学外連携学修の目的・目標 |

摂津市を PR するもののひとつとして、特産品「鳥飼ナス」を使ったお菓子やスイーツを開発するというテーマに取り組む。そのじっせんを通してメニュー開発の流れを学び、フードコーディネーターとして必要なメニュー開発の能力（企画力・実践力・表現力）を身につける。また、その中で相互に評価し、互いに高め合う体験をする。

目標を達成するための事前・事後学修 |

事前 | ナスの調理性の学習、全国ご当地お菓子例の調査

事後 | レシピ表の完成、PR ポスター作成

✓ 内容

メニューの開発の手順や必要な知識を学習しつつ、「鳥飼ナス」を使ったお菓子を開発する。試作と改良を繰り返し、プレゼンテーションを行い、評価を受ける。

01 | ナス調理例の実習（特徴の確認）

02 | 全国ご当地お菓子例の発表

03 | レシピ表の書き方の学習

04 | 各自メニュー案・レシピ表の作成

05 | 試作（1回目）

06 | メニュー、レシピの改良

07 | 改良メニューの試作（2回目・3回目）

08 | 学内プレゼンテーション

09 | 摂津市へのプレゼンテーション・評価

10 | 評価を受けて、レシピの再改良・レシピ表完成

✓ 成果

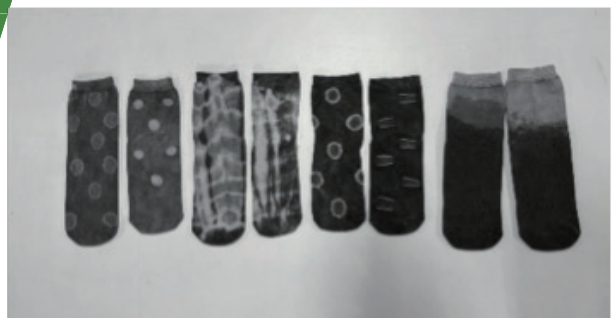
学修の成果 |

摂津市との連携により、具体的なテーマを設けて学習を進めることができ、目標が明確になり、実践的に身につけることができた。考案したメニューがプレゼン、試食することで、自他による評価から、学びの成果を実感することができた。

学生へのフィードバック |

取り組みの過程において、随時教員によるフィードバックを行った。また、最終プレゼンテーションでは学生一人ずつに対して、摂津市産業振興課の3名の方と採点および評価のご記入をいただいたコメントシートをフィードバックした。

川西市 黒川地区の菊炭を使った地域振興



✓ 概要

学 科 | 生活デザイン学科

担当教員 | 伊東 義輝

授業名 | ファッション総合演習

学 年 | 2年生のみ

人 数 | 3人

学外連携学修の目的・目標 |

川西市黒川地区は、日本一の里山と呼ばれており、観光や菊炭など様々な資源がある。しかし、地域資源の散財化、地域の認知度不足などの問題があり、地域活性化ができていない状況である。川西市では、黒川地区のブランド化を令和2年より始めており、今回は「菊炭」で染色した繊維製品の提案を実施する。

目標を達成するための事前・事後学修 |

事前 | 学内での講義、現地フィールドワーク

事後 | 成果物の成果

✓ 内 容

01 | 課題の発表

02 | 学内での事前講義

03 | 現地フィールドワーク（川西市による黒川地区の現状、菊炭生産農家今西家、現地で企業した事業者）

04 | フィールドワークまとめ

05 | 制作物のデザインアイデア出し

06 | デザインまとめ

07 | 川西市への企画途中経過プレゼンテーション

08 | 企画の修正

09 | 制作

10 | 川西市へのプレゼンテーション

✓ 成 果

学修の成果 |

里山地域の地域振興と里山整備が SDGs にどのような影響を及ぼすかを理解することができた。自分たちが普段学んでいるモノづくりの知識や技術をどのように活かすことができるかを実践し、学ぶことができた。

学生へのフィードバック |

フィールドワーク前に地域リサーチと実践後にレポート作成と教員のアドバイス。作品制作後に川西市に対してプレゼンテーションを実施した。プレゼン後に川西市職員よりコメントとアドバイスをいただいた。

西宮市の観光情報を発信しよう

✓ 概要

学 科
コース | 観光学科

担当教員 | 竹内 正人

授業名 | 地域振興と
メディア活動

学 年 | 2年生のみ

人 数 | 69人

学外連携学修の目的・目標 |

コロナ禍においての新しい観光資源として地域発信の観光が見直されている。地域発信事例として西宮市協力のもと、西宮市の観光資源のレクチャーを受けながら、現地をフィールドワークしたうえで、それらを紹介する情報発信ツールインスタグラムによる発信を行う。

目標を達成するための事前・事後学修 |

事前 観光資源・情報発信ツールの知識の習得、
西宮観光資源の事前研究

事後 成果物のポートフォリオ化

✓ 内容

- 01 観光による地域振興の事例研究
- 02 情報ツールの特性の研究課題の発表
- 03 西宮市からのレクチャー
- 04 グループでの取材企画と検討
- 05 西宮市のフィールドワーク（取材）
- 06 ツール作成
- 07 学内での企画のプレゼンテーション

✓ 成果

学修の成果 |

西宮市の観光資源とそれにとりまう情報発信について学び、フィールドワークによって体感した。

学生へのフィードバック |

学生の提出物は各授業で発表し、好評をおこなった。西宮市様より20歳前後の女性の貴重な情報として、今後の発信に生かしたいとのご意見と感謝の言葉をいただいた。



小学校での英語学習を経験しよう



✓ 概要

学 科 | グローバル
コ ー ス | コミュニケーション学科

担当教員 | 工藤 律子

授業名 | 児童英語実践Ⅱ

学 年 | 1年生のみ

人 数 | 3人

学外連携学修の目的・目標 |

実用的な語学教育に加えて、小学校の英語教育で必要とされる指導者を育てることを目的とする。また、小学校での指導実践を重ね、即戦力となる指導者を目指すプログラムである。事後指導を通じて、オープンキャンパス等で成果発表する。

目標を達成するための事前・事後学修 |

事 前 | 児童英語指導法の中で行うだけでなく、直前に5時間の指導

事 後 | 実施した内容のレポートを提出し、その内容をプレゼンにて発表
また、フィードバックを行う

✓ 内 容

01 | 秋 | 摂津市教育委員会との打ち合わせ

02 | 10月 | 事前指導の準備・計画

03 | 10月末～1月 | 事前指導

04 | 1月～2月 | 摂津市立A小学校全学年対象の授業をサポート

05 | 3月 | 児童英語指導法の指導手順等、学びの振り返り

06 | 3月～ | オープンキャンパスでの成果発表

✓ 成 果

学修の成果 |

児童と共に活動することにより、学生の自己肯定感が高まった。自ら考えて行動するだけでなく、子供達への発話の引き出し方を学んだ。また、ALTからの指導を受け、英語に積極的に使用し、スピーキング力が向上した。

学生へのフィードバック |

実践後、実施中に、各学生に指導内容に関する細やかなコメントや具体的な動きについてのフィードバックを与えた。事後学習でしっかりと振り返りを行い、それぞれの課題と向き合うように指導した。

IT 企業および IT 関連業務のイメージ改善



✓ 概要

学 科
コ ー ス | 経営会計学科

担当教員 | 福永 栄一

授業名 | 専門演習 I

学 年 | 1 年 生 の み

人 数 | 22 人

学外連携学修の目的・目標 |

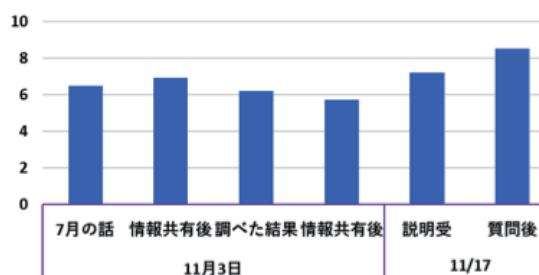
IT 業界はハードワークであると言われがちである。実際にそうなのか、もしそうでなければなぜそう思われるのか、どうしたら正しくイメージを作ってもらえるかを学生目線で調査し、検討する。その結果を IT 企業に提案し、イメージの向上・改善の参考にしてもらう。学生目線で連携企業がどのように映るのか、どのように広報すれば実態を伝えることができるのかを、学生が調べ・考え、結果を連携企業に提案する。これらを通じて学生は調べる力、分析する力、共同力、表現力、プレゼンテーション力を総合的に習得する。

目標を達成するための事前・事後学修 |

事 前 IT、IT 関連業務、IT 業界など基礎知識の確認と習得

事 後 評価を踏まえた提案内容の改善、プレゼンテーションの見直し

連携企業のイメージ（19名の平均）



連携企業のイメージ（学生A）



学生に連携企業のイメージを10段階で、次の6回評価させた。
①最初に評価させて、②続けて、そのイメージをグループで共有させて、③さらに続けて、独自で連携先を調べさせて、④調べた結果をグループで話し合い、その結果を評価させた。⑤連携企業から説明を受けて、⑥説明に対して質疑応答をしてその結果を評価させた、結果は毎回変わり、ほんの少しの情報で大きくイメージが変わることがわかった。
その後、連携企業の資料や説明と自分のイメージの乖離を明確にさせ、その乖離を解消し連携企業の広報を改善するための案をPTTにして発表した。

✓ 内容

- 01 連携企業からの課題提示
- 02 連携企業からの資料提示（Web ページ、パンフレットなど）
- 03 連携企業からの企業理念、社風、実績などの説明
- 04 ここまでのまとめ
- 05 学生による独自の連携企業のイメージ調査
- 06 調査結果と連携企業による説明の乖離まとめ
- 07 乖離解決案の策定
- 08 連携企業への乖離解決案の提示とプレゼンテーション
- 09 連携企業からの評価
- 10 評価を踏まえた振り返り

✓ 成果

学修の成果 |

学生は自らの疑問に思い調べ、チームで協力して意見を出し合い改善策をまとめ上げた。それを相手に分かりやすく伝える提案書を作り上げた。これらを実現する能力能力を身につけた。

学生へのフィードバック |

期中に調査結果を連携企業に提示して「とても参考になる。短大生の連携企業に対するイメージが率直にわかるこれまでにない資料だ。」と絶賛いただいた。また、随時学生の調査状況などの報告を受け、それに対してアドバイスと評価をした。

2022年度 学外連携学修 計画一覧(短大)

学科・コース

タイトル・期・科目名・連携先

栄養学科	東淀川区保健福祉課による食育イベント	前期	キャリアベーシック	東淀川区保健福祉課
	東淀川区役所 食育ポスター掲示	前期	栄養教育論Ⅰ	東淀川区保健福祉課
	日清医療食品株式会社との連携授業	後期	調理実習Ⅱ	日清医療食品(株)
	こどもキッチン NEXT	前期	学校栄養教育論 給食管理実習	子どもキッチン
	小学生を対象とした食育実習	前期	学校栄養教育論	大阪市立小松小学校
	高齢者向けのフレイル予防レシピ作成	前期	応用栄養学実習	摂津市
	病院食献立を用いて治療食を理解しよう	後期	臨床栄養学実習	日清医療食品(株)
	ご飯の適量を学ぶ「3・1・2弁当箱法」体験セミナー事業	後期	キャリアデザイン・ 栄養総合演習	公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構
調理・製菓学科 調理コース	(株)雨風の商品を使ったメニュー開発	後期	給食管理実習Ⅰ/Ⅱ	(株)雨風
	調理コース「株式会社ひこばえ」 レシピコンテスト	後期	応用調理実習	(株)ひこばえ
	北海道の食文化と自然環境維持の 取り組みを体感する	後期	食文化実習	北海道 帯広、札幌における水産、農産、 畜産の各生産拠点及びレストラン
調理・製菓学科 製菓コース	調理コース「さとの雪食品株式会 社」レシピコンテスト	前期	総合調理実習	さとの雪食品(株)
	SR-1 成蹊ロールケーキコンテスト (製菓コース1回生)	後期	製菓実習Ⅳ	ビタミン乳業(株)
	オリジナルガトーコンテスト(製菓 コース2回生)	後期	応用製菓実習Ⅱ	ビタミン乳業(株)
調理・製菓学科 フードコーディネーターコース	京野菜スープを使ったメニュー開発	前期	キャリアデザイン・ 栄養総合演習	京都スープ(株)
	摂津を代表する菓子の開発	前期	メニュー開発演習Ⅰ	摂津市生活環境部産業振興課
生活デザイン学科	川西市 黒川地区の菊炭を使った 地域振興	後期	ファッション総合演習	川西市役所文化・観光・スポーツ課
観光学科	大阪中之島 船場フィールドワーク	前期	地域振興とメディア活用	人間ボランティア協会
	観光と交通資源(大阪モノレール 連携授業)	前期	地域振興とメディア活用	大阪モノレール(株) 経営戦略室
	西宮市の観光情報を発信しよう	前期	地域振興とメディア活用	西宮市産業観光局産業部都市ブランド発信課
グローバル コミュニケーション学科	劇団四季鑑賞 文学表現と舞台表 現の検証	後期	グローバル コミュニケーション 基礎演習Ⅱ	劇団四季
	小学校での英語学習を経験しよう	後期	児童英語実践Ⅱ	摂津市内小学校
経営会計学科	IT企業およびIT関連業務のイメー ジ改善	後期	専門演習Ⅰ	トランスコスモス(株)