

## ■ 研究開発の概要

- ①「食」を切り口とした文理融合型カリキュラム及びそれに位置づけられたイノベーションスキルの育成法・評価法の開発
- ②「食」に関する多様な目的や課題に対応した国内外の研修先の開拓と開発
- ③「食」に取り組む学校や機関によるALネットワークの拡充と組織化(効率よく成果を最大限に上げる方法)の開発
- ④留学生との協働を最適化するプログラムの開発
- ⑤多面的評価による入試方式とAP導入による高度な学びの提供方法の開発

## ■ イノベーティブなグローバル人材に必要な資質・能力等（育成する人材像）

まずは日本人としての自覚と素養を備え持つ。これに加え、グローバル・リーダーとして必要な地球規模の課題への関心、多様性受容力、コミュニケーション力を併せ持ち、自主的な学習ができる。  
さらに、イノベーターとして必要な課題解決力、突破力、創造力、調和力を兼ね備えている。

## GI（グローバル・イノベーター）として社会への貢献

## ▶ 進路実現：国内外のトップ校を含む大学・起業家

卒業後

### 高大接続

- ▶ AP科目の先行履修による高度な学習内容の習得
- ▶ GIクラスでの多面的評価を反映した入試

### 3年次 GIクラス

#### イノベーターとしての創造的な問題解決策の提案と発信

##### ▶ 論文作成

「食」の問題解決策の提案（論理的思考力や表現力等を養う）

##### ▶ GIワークショップ（論文発表会）

「食」の問題解決策の提案と発表（論理的思考力や表現力等を養う）

### 2年次 GIクラス

#### 課題解決力とイノベーションスキルの育成と実践

##### ▶ GIワークショップ（研究発表会）

留学時の「食」に関する課題研究の発表  
(論理的思考力や表現力等を養う)

##### ▶ GIスキルアップセミナー

専門家によるアントレプレナーシップ講座  
(課題解決力、持続可能な社会実現のためのマインドセット、創造力等を養う)

##### ▶ 文化祭企業コラボ

海外展開する「食」に関わる地元企業とのコラボ  
(オリジナル商品の開発・販売を通じて創造力、調和力等を養う)

##### ▶ GIフィールドワークAdvance

国内外の研修地で「食」問題の解決に向け企画・立案した  
解決策を試行（課題解決力、突破力、創造力、調和力等を養う）

### 1年次 GIクラス

#### 地球規模の課題理解と解決への意欲・態度の醸成

##### ▶ GIスタートアップセミナー

入学直後に実施する外国人との宿泊研修  
(「食」に関する異文化理解と多様性受容力を養う)

##### ▶ GIフィールドワークBasic（グローバル・キャンパス）

協働機関の留学生と協働で「食」の課題解決を行う宿泊研修  
(リーダーシップ、課題解決力、協働する力等を養う)

##### ▶ GI留学プログラム

最長90日間を海外の学校で学ぶ  
(生きて使える英語力、多様性受容力、コミュニケーション力等を養う)

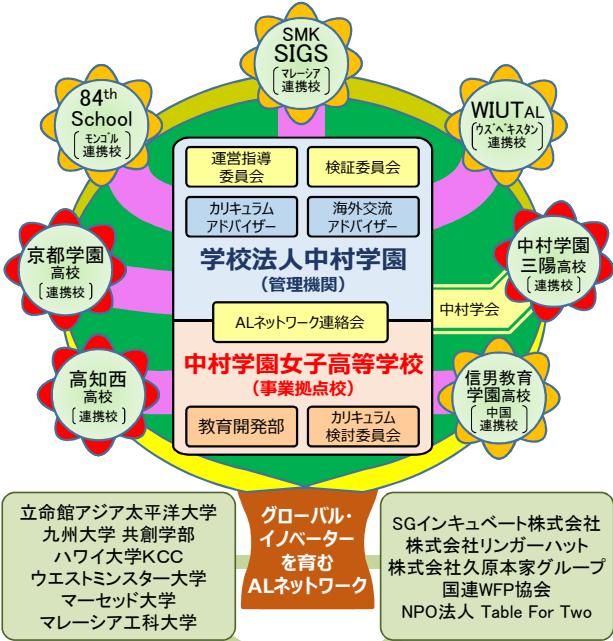
##### ▶ GI講演

「食」やイノベーション等をテーマとする協働機関の講師による講演  
(地球規模の課題への関心、課題解決への意欲・態度等を養う)

食

を通じた事業拠点校の取り組み

## ALネットワーク組織



## 事業協働機関

中村学園大学 / 中村学園大学短期大学部  
中村調理製菓専門学校 / 中村国際ホテル専門学校

## 事業連携校や事業協働機関との協働・共催

- ▶ 「食のサミット」（模擬国連形式）  
国内外の中高生による「食」に関する課題解決案の策定・提言
- ▶ 探究型教科での合同授業（オンラインでのライブ配信）  
発表・ディスカッションを中心とした交流活動
- ▶ 成果報告会・ワークショップ（現地参加型・オンラインでのライブ配信）  
研究成果の発表と専門家による体験型講座
- ▶ AP科目の受講（現地参加型・オンラインでのライブ配信）  
興味・関心に応じ幅広く高度な学びの機会を提供

文理融合・教科等横断型の探究教科  
「GI探究」「英語探究」

ポートフォリオの蓄積と振り返り  
ループリックによる評価・検証

留学生・外国人転入生との協働

## 事業成果の普及

- ▶ 成果報告会（年度末）
- ▶ 報告書（年度末）
- ▶ ホームページ（随時）
- ▶ 広報チラシ（年数回）
- ▶ 各種の学会・研究発表会での発表 等

## 教育力向上

- ▶ 指導者定例研修
- ▶ 指導指標での教育力評価



= 事業連携校参加



= 事業協働機関参加



= 全校あげての取り組み