

Subject	Global Career		
Day/Period	Wed.4Period	Place	川北キャンパス A 3 0 1
Subject Group	全学教育科目先進科目－国際教育		
Credit(s)	2.0Credits		
Eligibility	全		
Instructor (Position)	新見 有紀子 所属：高度教養教育・学生支援機構		
Term	2/4/6/8セメスター		
Course Numbering	ZAC-GLB810E		
Language of Instruction	英語		
Media Class Subjects			
Essential Subjects	各学部の履修内規または学生便覧を参照。		
Class Subject	【国際共修】Articulating Student Development through Intercultural Collaborative Project (English) (国際共修プロジェクトを通じた成長とその言語化) (英語)		
Class Objectives and Summary	<p>This course is conducted with the cooperation of the Tohoku University Co-op. It involves a project-based learning experience where international and domestic students collaborate to deepen their understanding of university students from diverse backgrounds. As part of the project, students will develop and sell menus or products targeting university students, gaining practical experience in real-world contexts. The group work is designed to leverage the unique perspectives and roles of both international and domestic students. Students will reflect on their experiences using theories of student development, allowing them to gain a deeper understanding of their own growth. Through this course, students will enhance their employability skills, including analytical abilities, proposal-making skills, and communication skills, while also gaining insights into their career aspirations and personal growth. For domestic students, the course provides an opportunity to improve their English proficiency and intercultural collaboration skills. For international students, it offers a chance to gain a better understanding of Japanese university students and business practices. While the course is primarily conducted in English, Japanese may be used as a supplementary language when necessary. Students are expected to have B2 level of English proficiency.</p> <p>この授業は、東北大学生協の協力を得て実施する。留学生と国内学生が協働して、多様な背景を含む大学生全般に対して理解を深めるとともに、大学生向けのメニュー・商品を開発し、販売するという実社会での経験を通じて学ぶプロジェクトワークを行う。留学生と国内学生それぞれの視点や立場を生かしながら、グループワークに取り組む。また、大学生の成長理論を用いて、今回の経験を振り返ることによって、自分自身の成長について理解を深める。本授業を通じて、履修学生は、分析力、提案力、コミュニケーション能力を含む社会人としての素養（エンプロイアビリティ）を高め、自身のキャリアにつながる自己理解を深めることができる。国内学生は、英語能力や異文化協働能力を向上させる機会となる。留学生は、日本の大学生やビジネス現場について理解を深めることができる。本授業は、主として英語によって行われるが、日本語も補助的に使用する場合がある。B2程度の英語運用能力が必要となる。</p>		
Learning Goals	<p>Goals of the Course By the end of the semester, students should be able to: Deepen understanding of university students from diverse backgrounds. Acquire the ability to collaborate with people from different cultural backgrounds. Enhance the qualities and skills required for working in society. Develop self-awareness that contributes to future career planning.</p> <p>学習到達目標 ・多様な背景の大学生全般に対する理解を深める ・異なる文化背景を持つ人々と協働する力を身につける ・社会で働く上で必要となる資質・素養を向上させる ・自身のキャリアにつながる自己理解を深める</p>		
Contents and Progress Schedule of the Class	<p>Week 1 Course orientation, explanation of the course 第1回 オリエンテーション・授業の概要説明</p> <p>Week 2 Introduction to the project overview with the University Co-op, discussion on the use of the university cafeteria 第2回 大学生協とのプロジェクト概要の紹介、大学食堂の利用に関する意見交換</p> <p>Week 3 Forming groups for the project, group activities on the first menu and promotional materials 第3回 グループ分け、第一メニューと広報物に関するグループ活動</p> <p>Week 4 Presentation of the first menu and promotional materials, followed by feedback from the University Co-op 第4回 第一メニューと広報物のプレゼンテーションと大学生協からのフィードバック</p> <p>Week 5 Pricing and ingredient prototyping 第5回 金額設定、食材試作</p> <p>Week 6 Tasting and menu selection 第6回 実食とメニューの選定</p>		

[illegible]

U R L					
Preparation and Review		You will be asked to work outside of class for the group work. 授業時間外にグループで相談したり準備したりする必要があります。			
Practical Skill/Hands-on Class *Practical classes are marked with a ○.					
Students must bring their own computers to class [Yes / No]		Yes 必要			
Contact (Email, etc.)		全学教育HP掲載の「全学教育科目授業担当教員連絡先一覧」を参照。			
Other Comments/Instructions		You are expected to show up to all the classes. The maximum number of students for this course is 35. 全回出席を必須とします。定員35名のため、希望者多数の場合は抽選を行います。			
Last Update		2025/1/16			

One-credit courses require 45 hours of study. In lecture and exercise-based classes, one credit consists of 15-30 hours of class time and 30-15 hours of preparation and review outside of class. In laboratory, practical skill classes, one credit consists of 30-45 hours of class time and 15-0 hours of preparation and review outside of class.