

法学部総合政策学科		特任助教	石井 研司	大学院の授業担当 無
<b>教育活動</b>				
教育実践上の主な業績		年月日	概要	
1 教育内容・方法の工夫(授業評価等を含む)				
1	ラーニングジャーナルを活用した学習スキルと英語力強化	2008年4月～2016年3月	4年制の私立大学の1年制を対象に定期的な学習内容の記録、意識的な振り返りを繰り返すことで、自身の学習環境を把握し弱点克服や強みの理解を促す活動を実践した。学習習慣の改善、英語基礎語彙力の定着に一定の効果があった。	
2	ブレンディッドラーニングを取り入れた授業デザインの試み:自己効力感の向上を目指して	2017年4月～2021年3月	2,3年制の高度職業人材育成機関において、オンライン(ESP)教材やアプリにタブレットやPCで取り組み、学習内容の共有や情報検索は電子媒体を活用しながら英語表現の定着を目指した。欠席率の抑制および学習意欲の向上・定着に寄与した。	
3				
2 作成した教科書、教材、参考書				
1	飲食店のための英語(一部日本料理特化)オンライン教材	2017年4月～2021年3月	「飲食店の教材」を作成・監修(出迎え・予約等の確認～会計・見送りまでの流れ51スキット、だしや日本酒、寿司などの日本料理に関する紹介28スキット、英語学習アプリの「English Central」で提供)。また復習問題等を学内LMSにて提供。	
2	料理のための外国語[英語]～おもてなし英語～	2018年3月	ESPの観点で作成したテキスト(編著:石井研司、著:豊島知穂、中島道子、宇和里織)。飲食店におけるサービス英語と日本料理の説明に必要な専門英語で構成。全97ページ。	
3	シェフのためのおもてなし英語 第1巻	2019年9月	飲食店での出迎えから飲み物の提供までのサービス英語とメニューやお品書きの英語版作成、日本酒の紹介や特徴説明に関するトピックで構成したテキスト。全43ページ。	
4	料理屋で使えるおもてなし英語—精進料理—	2019年9月	会席料理と精進料理の違いや食材、(精進料理)献立の簡易英訳の方法、座席案内・料理提供・料理説明のダイアログの作成タスクなどを盛り込んだ精進料理に特化したテキスト。全46ページ。	
5	日本料理のためのおもてなし英語	2021年3月	英語学習アプリEnglish Centralの日本料理コース用コンテンツと連動した英語テキスト。テキスト内にはQRコードもあり、日本料理、レストランサービス等に必要基本的なコンテンツで構成。全80ページ。	
3 教育方法・教育実践に関する発表、講演等				
1				
2				
3				
4 その他教育活動上特記すべき事項				
1				
2				
3				

法学部総合政策学科	特任助教	石井 研司	大学院の授業担当 無
学会等および社会における主な活動(学外の委員、役職等)			
年月日	活動内容		
その他			