

平成29年度 ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム事業 自己点検・評価表

自己評価基準：「4：計画を上回って実施している」、「3：計画を十分に実施している」、「2：計画を十分には実施していない」、「1：計画を実施していない」

総合評価：委員個別評価の総点／委員総数（小数点第2位を四捨五入）

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己 評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合 評価
1. 事業の目的・概要 ワイン産業は我が国の成長分野の一つであり、その6次産業化には国の重要課題である「地域資源で稼ぐ地域社会の実現」を目指す上で大きな期待が寄せられている。また2010年より国産ワインの輸出が開始されたことに伴い、国際競争力を有する質の高いワイン造りが求められている。本プログラムでは、これまで実施してきたワイン人材生涯養成拠点における実績を基に、より重層的で高度な大学院カリキュラムを新たに導入することで、国産ワインの品質の向上、地域ブランド化、さらにはグローバルスタンダード化を中核となり推進できるフロンティアリーダーを養成する。このため、ワイン・ブドウ産業で実績のある社会人を対象とし、最新技術を学ぶ「高品質ワイン製造カリキュラム」に加え、デザイン学やワイナリー経営学等を学ぶ「新ブランド化カリキュラム」、さらにワイン法律学や国際ワイン学等を学び海外研修を行う「国際競争力強化カリキュラム」を実施する。	産業界と連携した「高品質ワイン製造カリキュラム（授業時間数合計 60 時間）」、「新ブランド化カリキュラム（授業時間数合計 28 時間）」及び「国際競争力強化カリキュラム（授業時間数合計 52 時間）」の授業時間数合計 140 時間を実施した。	自己分析結果に基づき、各カリキュラムを実施したことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
2. 実施体制 (1) 本プログラム全体を統括し意思決定を行う組織であるプログラム推進会議を山梨県や関連機関の連携により設置し、会議を年2回程度開催する。	下記の開催により、本プログラム遂行の意思決定を行った。 第1回: 本プログラムに関係する規定の審議・了承、平成30年度募集要項、カリキュラム編成の審議・了承 第2回: 受講者の修了判定を含む平成29年度事業及び平成30年度受講者の受入れを含む事業運営について審議予定	自己分析結果に基づき、プログラム遂行の意思決定を行ったことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己 評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合 評価
(2) 本プログラム遂行に対して具体的な企画立案を担う組織であるプログラム開発委員会を本学教員や山梨県及び関連機関の連携により設置し、会議を年2回程度開催する。	下記の開催により、本プログラムの具体的な企画立案を行った。 第1回：本プログラムに係る規定の審議・了承、平成29年度事業の実施状況報告、平成30年度募集要項及び受講者の募集、カリキュラム編成の審議・了承 第2回：受講者の修了判定を含む平成29年度事業及び平成30年度受講者の受入れを含む事業運営について審議・了承	自己分析結果に基づき、プログラムの具体的な企画立案を行ったことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
3. 習得すべき能力・教育内容 2006年よりワイン人材生涯養成拠点としてワイン科学に関する教育を実践してきた。このため、教育法に関しては多くの技術的蓄積がある。ワインには含まれる成分も多く、反応などを理解するためには物理・化学・生物に関する高度の知見が必要であり、教授する内容は修士以上である。本プログラムでは、国際化したワイン産業界の現状に合ったカリキュラムを実施する。 ①高品質ワイン製造カリキュラム ②新ブランド化カリキュラム ③国際競争力強化カリキュラム	①高品質ワイン製造カリキュラム 世界に通用する高品質ワインに必要な理論を学び、理論的にワインを作る能力の習得に努めた。 ②新ブランド化カリキュラム 所属するワイナリーに新領域を開拓し、それを維持する能力の習得に努めた。 ③国際競争力強化カリキュラム グローバル基準の評価法、国際競争力等の習得に努めた。 また、プログラム終了後のアンケート結果により、習得すべき能力・教育内容とも、良い評価を得ることができた。【別添平成29年度授業評価アンケート集計結果参照】	自己分析結果に基づき、習得すべき能力・教育内容についてそれぞれの能力を習得させることができたこと、終了者アンケートの結果により、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己 評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合 評価
4. 授業期間・総授業時間 2月に受講生を募集し、授業は5月～8月上旬、10月下旬～1月の間で実施する。なお、8月（中旬）～10月（中旬）は、ワインの生産時期であり、授業は行わない。 また、学校教育法に基づく履修証明プログラムとして、総授業時間数140時間の授業を実施する。	ワインの製造時期である8月（中旬）～10月（中旬）は授業を行わず、5月～8月上旬に前期、10月下旬から1月に後期の授業を行った。なお、基本的に講義は平日の16時30分から夜間にかけて実施し、実習は土曜日に実験室等を使用して行った。また、履修証明プログラムとして140時間の授業を実施した。 【別添平成29年度授業日程表参照】	自己分析結果に基づき、授業期間・総授業時間について予定どおり授業を行ったことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
5. 外国人講師による講演会の実施 官能検査は品質評価において大変重要であることから、国際化に対応した海外での評価方法を学ぶ必要がある。そこで、ボルドー大学で官能検査を教授している教員を招へいし、これを学ぶ。授業は講義だけでなく、実習を並行して組み込み、技術を体得できるようにする。官能検査は体得することが重要であるので、定期的に評価実習を繰り返し、技術を体得させる。	平成29年7月25日及び26日に、ボルドー大学のジル・ド・ルベル教授を招へいし、ワインの香気成分並びにボルドー地区の特徴及びワインについての講義・実習を実施したことにより、国際化に対応した海外での官能検査に係る技術を体得させることができた。	自己分析結果に基づき、外国人講師を招聘し、講義・実習を実施し、官能検査に係る技術について体得させることができたことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
6. 授業評価アンケート 受講者に対する授業評価アンケートを1月に実施する。	受講者に対して授業評価アンケートを実施し、当該結果の集計及び分析を行うとともに、3月2日開催（平成29年度）の第2回プログラム開発委員会で当該結果の検討を行い、今後の授業に生かしていくこととしている。 【別添平成29年度授業評価アンケート集計結果参照】	自己分析結果に基づき、授業評価アンケートを実施し、検討することとしていることにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己 評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合 評価
7. 受講生の募集 平成 30 年度受講生の募集を 2 月に実施する。	平成 29 年度第 1 回プログラム開発委員会及び平成 29 年度第 1 回プログラム推進会議において審議・了承を得た募集要項に基づき、平成 30 年度受講者の募集を 2 月に実施した。 なお、平成 29 年度第 2 回プログラム開発委員会において、山梨県酒造組合から推薦のあった 4 名及び本学に願のあった 4 名について平成 30 年度受講者とするのが了承されたので、3 月 15 日開催の平成 29 年度第 2 回プログラム推進会議において、審議・決定することとしている	自己分析結果に基づき、受講生の募集を行い、審議・了承することとなっていることにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
8. 受講生の修了・有効性の検証 全ての授業に 2/3 以上出席したうえ、レポートの成績が 60 点以上を取得することを修了要件とし、「履修証明書」を修了者に交付する。 なお、都合により出席できない授業があった場合には、次年度以降の受講を可能とし、要件を満たしたと判定された場合には、修了とする。 また、本プログラム修了生に、本学が実施する「ワイン科学士資格認定制度」による認定試験を受験させ、プログラム修了生の質の保証とともに、プログラムの有効性検証及び改善の機会とする。	平成 29 年度第 2 回プログラム開発委員会において、平成 29 年度受講者 10 名について、左記の成績評価方法・基準及び修了要件に基づき、修了判定を行った結果、1 名を除き 9 名の修了が承認されたので、3 月 15 日開催の平成 29 年度第 2 回プログラム推進会議において、審議・決定することとしている。 なお、修了者にはワイン科学士資格認定試験の受験資格を付与し、受験させることにより、プログラム修了者の質の保証とともに、プログラムの有効性検証及び改善の機会とすることとしている。	自己分析結果に基づき、受講生の募集を行い、審議・了承することとなっていることにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3

評価項目	自己分析	分析結果に基づく評価	自己 評価	事業評価委員会評価				
				A	B	C	D	総合 評価
9. ワインセミナー 山梨大学、山梨県、山梨県ワイン酒造組合による合同ワインセミナーを発展的に継続実施する。	平成 29 年 10 月 21 日に本学、山梨県、山梨県ワイン酒造組合による合同ワインセミナーを東京で開催し、約 100 名の参加者があった。	自己評価結果に基づき、合同ワインセミナーを開催したことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
10. 国大協大学マネジメントセミナー 本事業の目的を紹介し、成果発表を通して、学び直しへの取り組みの普及及び情報提供を行う、「国大協大学マネジメントセミナー」で発表を行う。	平成 29 年 11 月 20 日に左記セミナーが東京で開催され、各大学の成果発表を通して、各大学の学び直しへの取り組みを普及させるとともに、大学別に個別の情報提供を行った。	自己分析結果に基づき、国大協大学マネジメントセミナーで発表を行い、取り組みの普及・情報の提供を行ったことにより、計画を上回って実施していると判断できる。	4	3	3	4	4	3.5
11. 評価体制 本プログラムは「プログラム開発委員会」で具体的な事業の企画立案を行い、プログラム推進会議の承認を得て実施する。事業の進捗状況・達成度は学内者・学外者各 2 名による「プログラム事業評価委員会」で評価を行い、不十分な点があれば改善を促していく。	3 月 15 日開催の第 3 回プログラム事業評価委員会において、平成 29 度の実施事業に対する自己評価を行うこととしている。	自己分析結果に基づき、プログラム事業評価委員会の評価を行うことにより、計画を十分に実施していると判断できる。	3	3	3	3	3	3
12. 継続性 本学では、これまで実施してきた「ワイン人材生涯養成拠点事業」において、当該事業継続のため、県や関連企業等から多大なる協力を得て安定した事業を展開してきた実績がある。 また、本プログラムは、平成 27 年 12 月 18 日付けで文部科学大臣の認定を受け、平成 28 年 4 月から「職業実践力育成プログラム」(B P) と称することとなった。 ついで、山梨県やワイン酒造組合等の関連する企業等から外部資金の提供を受けるなど、学内経費と合せて人件費等を確保し、本事業終了後も「職業実践力育成プログラム」(B P) 認定課程として、本プログラムを継続していく。	平成 30 年度以降も、「職業実践力育成プログラム」(B P) 認定課程として、本プログラムを継続していくため、学内予算確保のための予算要求を行い、要求どおり内定を得た。また、来年度から山梨県ワイン酒造組合からの要請を受け、単科受講 (1 時間 1,000 円) を可能とした。	自己評価結果に基づき、学内予算の要求を行い、要求どおりの内定を得たことにより、計画を上回って実施していると判断できる。	4	4	4	4	3	3.8

平成29年度ワインフロンティアリーダー養成プログラム授業評価アンケート集計結果

(受講者10名中9名から回答有)

ワイン醸造学	講義の内容					回答なし	講義の長さ			回答なし
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい		少ない	ちょうどよい	多い	
柳田		1	3	4	1			9		
岸本			3	6			2	7		
乙黒			5	4			1	8		
松本			6	2		1		8		1

意見

- ・現状のままで良いと思います。
- ・岸本先生の講義内容は、基本を理解するには大切であったと思います。もう少しボリュームを増やしていただけるとよりおもしろいかと思いました。
- ・海外での事例や最新の研究データなど
- ・どの講義も私にとっては多くの学びがあり、興味深く拝聴させていただきました。消化しきれなかったところは、今後の取り組みの中で補完していきたいと思います。有意義な機会を作ってください、ありがとうございました。

ワイン品質管理学	講義の内容					回答なし	講義の長さ			回答なし
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい		少ない	ちょうどよい	多い	
久本			5	4			1	8		
奥田			6	3				9		
斉藤			7	2				9		
後藤			4	2	2	1		8		1

意見

- ・現状のままで良いと思います。
- ・難しい内容が多かったので、もう少し時間をかけて勉強できれば、より理解が深まると思いました。
- ・どの講義も私にとっては多くの学びがあり、興味深く拝聴させていただきました。消化しきれなかったところは、今後の取り組みの中で補完していきたいと思います。有意義な機会を作ってください、ありがとうございました。

ワイン評価学	講義の内容					回答なし	講義の長さ			回答なし
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい		少ない	ちょうどよい	多い	
佐藤			3	6				9		
ルベル		1	2	5	1			9		

意見

- ・何回も受けたい講義です。
- ・本年度と同様でも十分、充実していると思いますが、実物を使って実際にテイスティング等を行うのは有意義だと思いました。
- ・どの講義も私にとっては多くの学びがあり、興味深く拝聴させていただきました。消化しきれなかったところは、今後の取り組みの中で補完していきたいと思います。有意義な機会を作ってください、ありがとうございました。
- ・2日目のボルドーの概略については、本で読んだ方がわかりやすい。折角なのでボルドーの最新研究やトレンドなどについて聞きたかった。
- ・他授業にない懇親会があったので、ルベル先生も佐藤先生の時も、先生や生徒同士で交流が図れた。
- ・ワイン造りにおいて特に重要なオフフレーバーを学べ、とても勉強になりましたので同程度の講義を希望します。

日本ワイン学	講義の内容					回答なし	講義の長さ			回答なし
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい		少ない	ちょうどよい	多い	
後藤			4	4		1		8		1
恩田			7	2				9		
上野			7	2				8	1	
小林			7	2			1	8		
小田			5	3		1		7	1	1

意見

- ・現状のままで良いと思います。
- ・最新のデータをおりまぜながら、授業が進んだので来年度もそのような形であればと思います。
- ・どの講義も私にとっては多くの学びがあり、興味深く拝聴させていただきました。消化しきれなかったところは、今後の取り組みの中で補完していきたいと思います。有意義な機会を作ってください、ありがとうございました。
- ・後藤先生の授業は難しい部分もあったが、少しぐらい難しいぐらいのほうが身のためになるし、興味を持てると思った。
- ・小林先生は現役の方でもあるので、最近の取り組みが聞けておもしろかった。

ワイナリー経営学	講義の内容					回答なし	講義の長さ			回答なし
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい		少ない	ちょうどよい	多い	
小田			6	2		1		8		1
村上			6	2		1		8		1

意見

- ・別の視点からのワインだったので非常に役に立ちました。
- ・現状のままで良いと思います。
- ・可能であれば資料があると理解がしやすくなると思います。
- ・専門外のテーマであるため、若干メモしきれない所がある他、後に見直した際に理解が深まると思いました。
- ・今回のものでも、十分に勉強になりましたが、マーケティングを理解するために、グループディスカッションなどがあっても良いのではないかと思います。
- ・どの講義も私にとっては多くの学びがあり、興味深く拝聴させていただきました。消化しきれなかったところは、今後の取り組みの中で補完していきたいと思います。有意義な機会を作ってください、ありがとうございました。
- ・ワイナリーの経営指標や、開業から黒字化までのイメージについて

国際ワイン学	講義の内容					回答なし	講義の長さ			回答なし
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい		少ない	ちょうどよい	多い	
渡辺			5	3	1			7	2	
竹ノ内			7	2				9		

意見

・現状のままで良いと思います。 ・竹之内先生の穴植形式で授業があるのは、理解しやすく助かりました。 ・どの講義も私にとっては多くの学びがあり、興味深く拝聴させていただきました。消化しきれなかったところは、今後の取り組みの中で補完していきたいと思います。有意義な機会を作ってください、ありがとうございました。 ・遺伝資源を勝手に持ち出しては罰せられるぐらいの内容で十分かと思った。 ・竹之内先生の授業は最後、折角なのディスカッションしてもおもしろかったと思った。
--

デザイン学	講義の内容					回答なし	講義の長さ			回答なし
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい		少ない	ちょうどよい	多い	
樋口			4	1	3	1	2	6		1

意見

・現状のままで良いと思います。 ・とても興味深く、もっと学びたいと思いました。（講義の拡張） ・マーケティングの話を含め、実際に会社を経営されていらっしゃる方なので、現実感があり勉強になった。良いワインを作るだけでは経営が続かないと感じた。
--

ソムリエ学	講義の内容					回答なし	講義の長さ			回答なし
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい		少ない	ちょうどよい	多い	
谷			5	1	2	1	1	7		1
長谷部			5	1	1	2	1	6		2

意見

・現状のままで良いと思います。 ・どの講義も私にとっては多くの学びがあり、興味深く拝聴させていただきました。消化しきれなかったところは、今後の取り組みの中で補完していきたいと思います。有意義な機会を作ってください、ありがとうございました。 ・テイ스팅がある場合は、自分が聞けばよかったがアナウンスが事前に欲しかった。一部の講師は吐き出せば運転に問題ないとの認識のようだ。 ・ワインコメントなど、普段なかなか触れることのできない部分であるので、来年度も同様の講義を希望します。
--

ワイン法律学	講義の内容					回答なし	講義の長さ			回答なし
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい		少ない	ちょうどよい	多い	
蛸原			6	1	2			7	2	
高村			5	2	2			7	2	
小林			6	1	2			8	1	

意見

・現状のままで良いと思います。 ・内容が多く、難しいテーマでもありますので、もう少し時間をかけて勉強ができれば良いと思いました。 ・どの講義も私にとっては多くの学びがあり、興味深く拝聴させていただきました。消化しきれなかったところは、今後の取り組みの中で補完していきたいと思います。有意義な機会を作ってください、ありがとうございました。 ・小林先生の授業はもう少しワイナリーの設備や衛生要件などの実例をまじえながら話してほしい。（大前提として食品関連法令は必要だと思いますが）

ブドウ栽培学	講義の内容					回答なし	講義の長さ			回答なし
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい		少ない	ちょうどよい	多い	
池川		1	4	3	1		1	8		
鈴木		1	5	3				9		
山下	1	1	5	2			1	8		
渡辺			6	3				8	1	

意見

・現状のままで良いと思います。 ・可能であれば実習の時間を増やすなど、直接ブドウに触って学べる環境があればより良いと思います。 ・最新の栽培に関するデータや海外の事例をおりませたものだ嬉しいです。 ・どの講義も私にとっては多くの学びがあり、興味深く拝聴させていただきました。消化しきれなかったところは、今後の取り組みの中で補完していきたいと思います。有意義な機会を作ってください、ありがとうございました。 ・ハヤスマートにかんして、メルローのアントシアニンや色調のデータが一切なかったのが残念。（近年の山梨では着色は大事な要素だと思う。） ・甲州のハヤスマートをテーマに研究している話を聞いたが、一文字短梢と生理的にはそこまで変わらないと思うので、個人レベルでは取り組みめないような研究に期待したい。 ・果樹試験場の見学
--

ワイナリー演習	講義の内容					回答なし	講義の長さ			回答なし
	易しい	やや易しい	ちょうどよい	やや難しい	難しい		少ない	ちょうどよい	多い	
柳田・乙黒	1	1	7				2	7		

意見

・現状のままで良いと思います。 ・ワイナリーの数が少ない事もありましたが、もう少し多く見学できるととても良いかと思います。 ・ワイナリー演習なので少々ずれるかもしれませんが、酒販店であったり、醸造用ブドウを栽培する農家の見学があっても良いのかとおもいました。 ・私にとって現場に入る機会が少ないので、ありがたい内容でした。 ・実際に醸造している姿が見れ、実務を学べるとなお良かったと思いました。 ・演習というよりはただの見学に近い。（講義内容にはワイナリー課題の抽出、実習形式とある、） ・三澤社長に直接話を聞いたことは勉強になった。 ・ワインセンターの見学
--

平成29年度 ワインフロンティア養成プログラム日程表

* 敬称略

* ()内の数字および1マス=時間数

醸造	栽培	品質	デザイン	経営	ソムリエ	評価学	法律	日本	国際	演習
20	20	20	5	8	5	30	8	10	4	10

	月/16:30～(2or3)	火/16:30～(2or3)	水/16:30～(2or3)	木/16:30～(2or3)	金/16:30～(2or3)	土/9:00～or10:00～(5or6)
5月	1	2	3	4	5	6
	8	9	10	11	12	13(ワイン科学士認定試験(予))
		17:30～19:30	16:30～18:30	16:30～18:30	16:30～18:30	
		柳田 柳田	柳田 柳田	岸本 岸本	岸本 岸本	
	15	16	17	18	19	20
		16:30～18:30	16:30～18:30			9:00～12:00 13:00～15:00
		乙黒 乙黒	乙黒 乙黒			醸造学実習
	22	23	24	25	26	27
			16:30～19:30	16:30～18:30		9:00～12:00 13:00～15:00
			奥田 奥田 奥田	奥田 奥田		品質管理学実習
6月	29	30	31	1	2	3
		16:30～18:30	16:30～18:30	16:30～19:30		
		久本 久本	久本 久本	斉藤 斉藤 斉藤		
	5	6	7	8	9	10
				16:30～18:30		9:00～12:00 13:00～15:00
				渡邊 渡邊		ワイナリー演習
	12	13	14	15	16	17
	16:30～18:30					9:00～12:00 13:00～15:00
	谷 谷					ワイナリー演習
	19	20	21	22	23	24
7月	26	27	28	29	30	1
	3	4	5	6	7	8
	10	11	12	13	14	15
	17	18	19	20	21	22
	24	25	26	27	28	29
		9:00～17:00	9:00～12:00			
		ルベル×7時間	ルベル×3時間			
8月	31	1	2	3	4	5
						10:00～12:00 13:00～16:00
						佐藤 佐藤 佐藤 佐藤 佐藤

平成29年度 ワインフロンティア養成プログラム日程表

* 敬称略

* ()内の数字および1マス=時間数

醸造	栽培	品質	デザイン	経営	ソムリエ	評価学	法律	日本ワイン	国際ワイン	演習
20	20	20	5	8	5	30	8	10	4	10

	水/16:30～(2or3)			木/16:30～(2or3)			金/16:30～(2or3)			土/9:00～or10:00～(5or6)					
10月	4			5			6			7					
										9:00～12:00			13:00～15:00		
										小田	小田	小田	小田	小田	
	25			26			27			28					
				16:30～19:30			16:30～18:30			9:00～12:00			13:00～15:00		
				樋口	樋口	樋口	樋口	樋口		後藤	後藤	後藤	後藤	後藤	
11月	1			2			3			4					
	16:30～19:30			16:30～19:30											
	松本	松本	松本	長谷部	長谷部	長谷部									
	8			9			10			11(ASEV)					
	15			16			17			18					
	16:30～18:30			16:30～18:30						9:00～14:00			14:00～16:00		
	渡辺	渡辺		渡辺	渡辺					山下	山下	山下	山下	山下(実習)	山下(実習)
	22			23			24			25					
							16:30～19:30			9:00～11:00			11:00～14:00		
							鈴木	鈴木	鈴木(実習)	鈴木	鈴木	鈴木(実習)	鈴木(実習)		
12月	29			30			1			2					
				16:30～19:30			16:30～18:30								
				池川	池川	池川	恩田	恩田							
	6			7			8			9					
	16:30～19:30			16:30～19:30			16:30～18:30								
	蛭原	蛭原	蛭原	高村	高村	高村	小林(早)	小林(早)							
	13			14			15			16					
				16:30～18:30			16:30～18:30			10:00～12:00			13:00～16:00		
				上野	上野		小林(弘)	小林(弘)		村上	村上	村上	村上	村上	
	20			21			22			23					
1月	3			4			5			6					
										9:00～12:00			13:00～17:00		
										評価学実習					
	10			11			12			13(センター入試)					
	16:30～19:30			16:30～19:30			16:30～18:30								
	評価学実習			評価学実習			評価学実習								
	17			18			19			20					
				16:30～18:30											
				竹之内	竹之内										
	24			25			26			27					