

平成 30 年 12 月 4 日

教員各位

学生支援課 教務係

平成 31 年度シラバスについて

標記のことについて、下記の要領によりシラバスを作成くださいますようお願いいたします。

記

1. シラバスについて

近年、大学教育の質保証、学生の主体的な学修が求められる中、シラバスの重要性は高まっています。シラバスは、卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）に沿ったもので、その科目における具体的な目標、授業計画、事前事後の授業外の学修、明確な評価基準などを学生に示すものです。

つきましては、シラバスの趣旨をご理解の上、本要領に基づき、作成くださいますようお願いいたします。

2. シラバスの位置づけについて

シラバスは、中央教育審議会の答申に基づき、大学設置基準に規定され、学生に明示することが義務付けられています。

また、本学が一昨年度受審しました日本高等教育評価機構の大学機関別認証評価の評価基準の審査対象です。

1) 中央教育審議会

（学士課程教育の構築に向けて（答申）平成 20 年 12 月）

各授業科目の詳細な授業計画。一般に、大学の授業名、担当教員名、講義目的、各回の授業内容、成績評価方法・基準、準備学習等についての具体的な指示、教科書・参考文献、履修条件等が記されており、学生が各授業科目の準備学習等を進めるための基本となるもの。また、学生が講義の履修を決める際の資料になるとともに、教員相互の授業内容の調整、学生による授業評価等にも使われる。

2) 大学設置基準

<p>(成績評価基準等の明示等)</p> <p>第25条の2 大学は、学生に対して、授業の方法及び内容並びに一年間の授業の計画をあらかじめ明示するものとする。</p> <p>2 大学は、学修の成果に係る評価及び卒業の認定に当たっては、客観性及び厳格性を確保するため、学生に対してその基準をあらかじめ明示するとともに、当該基準にしたがって適切に行うものとする。</p>

3) 日本高等教育評価機構

<p>(評価基準 教育課程)</p> <p>大学は、教育研究上の目的を達成するために、学部・研究科等の各教育組織において教育課程を編成し、学生にとって必要な学習量、教育評価の方法を定める必要があります。</p> <p>教育目的が教育課程や教育方法等に十分反映されていること。</p> <p>教育課程の編成方針に即して、体系的かつ適切に教育課程が設定されていること。</p>
--

3. シラバス作成の流れについて

シラバスの確定処理について、第三者チェック終了後の3月1日(金)～3月8日(金)の期間に確定してください。

1) 作成日程

		時 期	期間	備 考
1	講義確認	11月20日(火)～ 11月27日(火)	1週間	講義確認書による確認
2	シラバス編集、提出	12月3日(火)～ 1月15日(火)	6週間	教務システム(Live Campus)への入力、シラバス提出
3	第三者チェック①	1月21日(月)～ 2月4日(月)	2週間	学科会で決定した教員
4	シラバス修正①	2月5日(火)～ 2月12日(火)	1週間	指摘事項の修正
5	第三者チェック②	2月13日(水)～ 2月20日(水)	1週間	指摘した教員による確認
6	シラバス修正②	2月21日(木)～ 2月28日(水)	1週間	指摘事項の修正、学科長より学生支援課に終了報告
7	シラバスの確定処理	3月1日(金)～ 3月8日(金)	1週間	第三者チェック終了後に担当科目のシラバスを確定
8	シラバス公開	3月22日(金)		教務システム(Live Campus)による公開(外部公開)

2) 第三者チェック用のシラバス提出について

第三者チェック用のシラバスを教務システム(Live Campus)より印刷(片面印刷で複数枚の科目は左肩をホッチキス留め)し、提出期限(平成31年1月15日)までに学生支援課に提出してください。

4. シラバスの項目について

1) 編集（入力）様式の上部項目

科目名、担当教員、配当年次、講義室、曜日・時限、授業形態、グループ、開講時期、単位区分、単位数、関連資格、備考は、学生支援課による設定項目のため、編集できません。ただし、内容を確認の上、加除・訂正のある場合、学生支援課に連絡してください。

2) 到達目標

- ① 卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）と整合性を有し、授業の目的と目標を明確に示してください。学生が履修することで「できること」のイメージがわき、学習の意義を理解できるように記述してください。
- ② 授業の目標は、学生を主語にし、授業の目的と対応させた上で数個の目標を設定してください。
- ③ 一つの文章に一つの目標を書き、成績の評価方法と関連づけて記述してください。
- ④ 授業を終了した段階でできるようになってほしい行動、思考を「○○○できる」、「○○○できるようになる」という表現で記述してください。
- ⑤ 記述は、概念的な表現ではなく、具体的に次のような表現を用いて、記述してください。

【例】 「知識」述べる、説明する、分類する、使用する、適用する、応用する
「態度」行う、表現する、参加する、始める、見せる
「技能」実施する、調べる、準備する、工夫する、感ずる

3) 授業の展開計画

- ① 様式は、週1コマ科目または週1.5コマ科目は16週形式に、週2コマ科目または通年科目は32週形式に記述してください。ただし、学外実習科目、卒業研究関連科目で週形式が難しい科目は、テキスト形式に記述してください。
- ② 最初に授業概要として、学生が授業の全体を把握できるよう、授業の意義、学問の分野における授業の位置づけ、他の授業との関係など記述してください。
- ③ 週形式の表に各回の授業内容を記述してください。また、複数回にわたり同じ内容、同じ内容に番号を付しただけの記述は避けてください。わかりやすい流れを考え、授業の要素を配列してください。例えば、容易なものから難しいものへ、基礎から応用への流れを記述してください。
- ④ 授業担当が分担、オムニバスの場合、必ずその回の担当者名を入れてください。
- ⑤ 授業のない16週目（32週目）は、何も記載せずに空白としてください。

4) 履修上の注意事項

- ① 再試験を行わない場合、必ず記述してください。
- ② 履修のための条件がある場合、例えば修得済み科目や履修のための条件などを記述してください。また、履修者数の制限を設ける場合、必ず理由を示した上で定員を記述してください。ただし、卒業要件の必修科目、選択必修科目および資格・免許状の要件科目には、履修者数の制限を設けることはできません。
- ③ 演習、実験・実習・実技科目において、出席すべき時数の三分の二以上の出席があっても、成績評価の前提となる活動、実験、内容を満たせず、単位修得できない場合は、そのことを記述してください。
- ④ 授業を日本語以外の言語（英語、仏語、独語、中国語など）のみで実施する場合、必ず記述してください。
- ⑤ 遅刻、早退については、記述しないでください。
- ⑥ 履修上の注意事項が特にない場合、「特になし」と記述してください。

5) 準備学習（予習・復習等）

- ① 授業の目標を達成するために必要な授業以外の学修（予習・復習）について、具体的な方法、内容を記述してください。
- ② 例えば、（授業ごとに課題を課すので、図書館で参考文献を検索し、文献講読の上、次回までに自身の見解を準備すること。）、（授業ごとに次回の課題を示すので、自己練習の上、授業（実技）に臨むこと。）、（毎回、授業の最初に小テストを実施するので、授業ごとに復習し、講義内容を定着させること。）

6) 評価方法

- ① 授業の目標を達成できたかを測定する明確な評価方法を示してください。
- ② どのような観点でどの程度の評価となるか、学生が把握できるように具体的に記述してください。
- ③ 例えば、（期末試験 50%、小テスト・レポート 25%、演習・学習態度（参加度）25%）、などのように具体的に記述してください。
- ④ 出欠による加点・減点は、表記することはできません。出欠を評価に反映する場合、学習態度（参加度）等を評価対象として記述し、そこで加味してください。
- ⑤ 授業の目標への到達度を評価しますので、授業と関係のないことを評価対象に含めない、学生より評価理由を問われた際に確固たる回答ができるように留意してください。

7) テキスト

- ① テキストは、著者（编者）名（刊行年）『書名』出版社名（全員購入）の順で記述ください。

【例】 純心桜子著（2017）『〇〇〇〇論』△△△出版（全員購入）

- ② テキストを使用しない場合、「配布資料あり」、「特になし」などと記述してください。

8) 参考文献

- ① 参考文献もテキストと同じ形式で記述してください。
- ② 参考文献がない場合、空白とせず、「特になし」と記述してください。

9) その他の注意事項

① 教職に関する科目について

平成 31 年度入学生に適用されるカリキュラムで開講する科目は、教職課程認定申請(再課程認定)で作成したシラバスとしてください。

次にテキストまたは参考文献に学習指導要領、幼稚園教育要領、幼保連携型認定こども園教育・保育要領、生徒指導提要等を必ず用いてください。対象科目は次のとおりです。

◇新課程（平成 31 年度入学生に適用されるカリキュラムで開講する科目）

「保育内容の指導法」、「各教科の指導法」、「教育課程の意義及び編成方法」、「道徳の理論及び指導法」、「総合的な学習の時間の指導法」、「特別活動の指導法」、「教育の方法及び技術」、「生徒指導の理論及び方法」

◇旧課程（平成 30 年度までの入学生に適用されるカリキュラムで開講する科目）

「教育課程の意義及び編成の方法」、「各教科の指導法」、「道徳の指導法」、「特別活動の指導法」、「教育の方法及び技術」、「保育内容の指導法」

また、教職科目において「一般的包括的な内容」を含むと指定される科目は、一般的包括的な内容すべてを網羅するようにしてください。一般的包括的な内容とは、特定の領域に偏っておらず、学問領域をおおまかに網羅していることを指します。教員免許を取得するためには、この「一般的包括的な内容」を含んでいる科目を履修し、単位を修得しなければなりません。

② 授業内容を大幅に変更する場合について

原則、シラバスに沿って授業を進めますが、履修者の理解度などによって止むを得ず日程や内容の大幅な変更をする場合、履修者に変更の理由を説明の上、あらたな授業計画を示してください。

以上

シラバスの例①【講義】

科目名	応用栄養学Ⅲ		
担当教員	今村 佳代子、岩田真一、 木之下 道子		
配当年次	3年	グループ	
講義室	5-402	開講時期	後期
曜日・時限	金2	単位区分	必
授業形態	講義	単位数	2
関連資格			
備考			
到達目標	<p>応用栄養学Ⅰ、Ⅱ、応用栄養学実習で学んだことをもとに、より具体的に各ライフステージの対象を想定し、栄養ケア・マネジメントの実際を学ぶ。また、各ライフステージに特徴的な栄養障害についてアセスメントし、栄養マネジメント計画が立てられるようになることを目標とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ライフステージ別症例に対する栄養マネジメント計画が立てられる。 2. 各種薬物について説明できる。 3. 栄養障害に対する栄養マネジメント計画が立てられる。 		
授業の展開計画	栄養ケア・マネジメントの実践に向けて、3名の教員がオムニバス形式で講義を行う。		
	回		
	1	オリエンテーション（今村） ライフステージ別症例の栄養ケア・マネジメント①：妊娠期	
	2	ライフステージ別症例の栄養ケア・マネジメント②：妊娠高血圧症候群・妊娠糖尿病（今村）	
	3	ライフステージ別症例の栄養ケア・マネジメント③：幼児期（今村）	
	4	ライフステージ別症例の栄養ケア・マネジメント④：思春期（今村）	
	5	ライフステージ別症例の栄養ケア・マネジメント⑤：更年期（今村）	
	6	栄養ケア・マネジメントに必要な知識 薬理学総論①：薬物動態と栄養素等（岩田）	
	7	薬理学総論②：食物摂取時に留意すべき薬物等（岩田）	
	8	薬理学各論①：食物の吸収等に影響を与える薬物（岩田）	
	9	薬理学各論②：糖代謝・脂質代謝に影響を与える薬物（岩田）	
	10	薬理学各論③：塩分制限・水分制限が必要な疾患に対して処方される薬物（岩田）	
	11	栄養障害に対する栄養ケア・マネジメント①：糖尿病に対する栄養状態判定・問題項目抽出・栄養ケアの方法・手順等（木之下）	
	12	栄養障害に対する栄養ケア・マネジメント②：慢性腎不全に対する栄養状態判定・問題項目抽出・栄養ケアの方法・手順等（木之下）	
	13	栄養障害に対する栄養ケア・マネジメント③：胃・腸疾患に対する栄養状態判定・問題項目抽出・栄養ケアの方法・手順等（木之下）	
	14	栄養障害に対する栄養ケア・マネジメント④：メタボリックシンドロームに対する栄養状態判定・問題項目抽出・栄養ケアの方法・手順等（木之下）	
	15	栄養障害に対する栄養ケア・マネジメント⑤：循環器疾患に対する栄養状態判定・問題項目抽出・栄養ケアの方法・手順等（木之下）	
16			
履修上の注意事項	管理栄養士として栄養ケア・マネジメントを実施するために、これまでに学んだ履修科目を十分に理解した上で授業に臨むこと。		
準備学習 (予習・復習等)	症例を利用して授業を行うことが多くある。各ライフステージや病態について、予習しておくこと。		
評価方法	単位認定試験 50%、症例の栄養ケア・マネジメントに関するレポート 40%、学習・受講態度 10%		
テキスト	<p>応用栄養学Ⅰ、Ⅱ、臨床栄養管理学で使用した教科書 吉岡充弘、泉剛、井関健著（2015年）『系統看護学講座 薬理学』医学書院（全員購入） 症例に関する資料を配布する。</p>		
参考文献	必要に応じて資料を配布する。		

シラバスの例②【演習】

科目名	保育内容（環境）の理論と方法																																				
担当教員	広瀬 健一郎																																				
配当年次	2年	グループ																																			
講義室	13-222	開講時期	後期																																		
曜日・時限	木2	単位区分	選																																		
授業形態	演習	単位数	2																																		
関連資格																																					
備考																																					
到達目標	<p>本授業の到達目標は、1) 領域「環境」の「ねらい」と「内容」、「指導上の留意点」を踏まえた保育を構想することができる、2) 幼児に対し、領域「環境」の「ねらい」と「内容」、「指導上の留意点」を踏まえた基本的な指導をすることができる、である。</p>																																				
授業の展開計画	<p>本授業は、領域「環境」の「ねらい」及び「内容」、「指導上の留意点」を踏まえた上で、まず学生自身の自然環境認識や自然環境に対する身体感覚を磨くこととする。具体的には草花のスケッチ、野菜の栽培、ネイチャーゲーム等の体験学習を行う。また薩摩川内市立少年自然の家およびせんだい宇宙館の協力を得て、幼児の科学的認識や伝統文化理解の援助を行う。これらの体験をもとに模擬収穫祭を企画・実践する。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">回</th> <th style="width: 95%;">内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>幼稚園教育要領・保育所保育指針・幼保連携認定こども園教育・保育要領の領域「環境」</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>領域「環境」と小学校の教科学習との連関</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>領域「環境」の実践動向 - 食農保育を中心に</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>食農保育の実践1：土づくりと自然科学認識形成</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>食農保育の実践2：種播きと自然科学認識形成</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>食農保育の実践3：畑の手入れと自然科学認識形成</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>身の回りの自然探索：草花のスケッチ</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>自然体験活動の体験学習－草花スケッチ</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>「こどもの自然体験活動」の構想</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>「こどもの自然体験活動」の指導上の留意点</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>「こどもの自然体験活動」の指導実践</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>「こどもの自然体験活動」の指導の振り返りと評価</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>模擬収穫祭の企画と保育指導案の作成</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>模擬収穫祭の実践</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>模擬収穫祭の評価方法</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			回	内容	1	幼稚園教育要領・保育所保育指針・幼保連携認定こども園教育・保育要領の領域「環境」	2	領域「環境」と小学校の教科学習との連関	3	領域「環境」の実践動向 - 食農保育を中心に	4	食農保育の実践1：土づくりと自然科学認識形成	5	食農保育の実践2：種播きと自然科学認識形成	6	食農保育の実践3：畑の手入れと自然科学認識形成	7	身の回りの自然探索：草花のスケッチ	8	自然体験活動の体験学習－草花スケッチ	9	「こどもの自然体験活動」の構想	10	「こどもの自然体験活動」の指導上の留意点	11	「こどもの自然体験活動」の指導実践	12	「こどもの自然体験活動」の指導の振り返りと評価	13	模擬収穫祭の企画と保育指導案の作成	14	模擬収穫祭の実践	15	模擬収穫祭の評価方法	16	
回	内容																																				
1	幼稚園教育要領・保育所保育指針・幼保連携認定こども園教育・保育要領の領域「環境」																																				
2	領域「環境」と小学校の教科学習との連関																																				
3	領域「環境」の実践動向 - 食農保育を中心に																																				
4	食農保育の実践1：土づくりと自然科学認識形成																																				
5	食農保育の実践2：種播きと自然科学認識形成																																				
6	食農保育の実践3：畑の手入れと自然科学認識形成																																				
7	身の回りの自然探索：草花のスケッチ																																				
8	自然体験活動の体験学習－草花スケッチ																																				
9	「こどもの自然体験活動」の構想																																				
10	「こどもの自然体験活動」の指導上の留意点																																				
11	「こどもの自然体験活動」の指導実践																																				
12	「こどもの自然体験活動」の指導の振り返りと評価																																				
13	模擬収穫祭の企画と保育指導案の作成																																				
14	模擬収穫祭の実践																																				
15	模擬収穫祭の評価方法																																				
16																																					
履修上の注意事項	<p>本授業は、実践を通して保育者としての資質を身につけようとするものである。したがって、授業への取り組みへの姿勢に著しい問題がある場合には、出席回数に関わりなく、単位を認定しない。収穫祭など本授業の目的と密接に関わる取組みを欠席した場合には、出席日数とは関係なく、単位を認定しないことがある。</p> <p>また、土曜日ないし日曜日に授業を行うことがあるので、留意すること。</p>																																				
準備学習 (予習・復習等)	畑の手入れ、収穫祭準備、「こどもの自然体験活動」の準備・反省は、授業時間以外にも、各自、適宜、行うこと。																																				
評価方法	<p>授業への参加状況、レポート課題の提出状況およびその内容により、総合的に判定する。</p> <p>単位認定レポートおよびスケッチブックに関する取組みを100点満点で評価する。</p> <p>授業中に課すレポートが、総授業数の3分1を越えて不合格となった場合には、単位を認定しない。</p> <p>授業中に課すレポートおよび実技課題が不合格の場合は、単位認定レポートの点数より減点する。</p> <p>授業中に課すレポートおよび実技が優れている場合には、加点することがある。</p>																																				
テキスト	内閣府、文部科学省、厚生労働省（2018）『幼保連携認定こども園教育・保育要領解説』（全員購入）																																				
参考文献	<p>厚生労働省（2017）『保育所保育指針』、文部科学省（2017）『幼稚園教育要領』、レイチェル・カーソン（1996）『センス・オブ・ワンダー』新曜社、小林茂樹他編（2006）『食農保育－たべる たがやす そだてる はぐくむ』農山漁村文化協会</p>																																				

シラバスの例③【実験・実習・実技】

科目名	食品衛生学実験																																				
担当教員	松元 圭太郎																																				
配当年次	2年	グループ																																			
講義室	4-203	開講時期	後期																																		
曜日・時限	月3、月4	単位区分	必																																		
授業形態	実験・実習・実技	単位数	1																																		
関連資格																																					
備考																																					
到達目標	<p>食品の安全性評価には、細菌の汚染度と食品の劣化、食品添加物等について知ることが重要である。集団給食施設や病院など食事を提供するところでは、病原微生物管理に充分注意して食中毒の発生を未然に防がなければならない。空気中や人体表面、調理器具など至るところに微生物が常在していることを理解し、食品衛生管理に関する知識や技術を習得することが本実験のねらいである。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 無菌操作を習熟し、食品の細菌検査（一般細菌数、大腸菌・大腸菌群数）、手指の細菌検査および空中落下細菌の検査ができる。 2. 細菌のグラム染色について原理等を理解し、検査およびグラム染色の判定（陽性・陰性）ができる。 3. 油脂の酸敗（酸価、過酸化価）の測定原理を理解し、測定ができる。 4. 食品添加物の検出法（定性実験）および定量法を説明できる。 																																				
授業の展開計画	<p>“食品衛生学”で学んだ“食品の安全性”についての知識を深め、食品衛生に関する各種実験手技を学ぶ。はじめに、無菌操作を習熟するとともに、空気中や人体表面、調理器具などあらゆる場所に微生物が常在することを学ぶ。続いて、食品中に含まれる生菌数を調べて、食品の生産された環境の細菌汚染の状況とその食品の保存状態の良否を知り、大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌などの判定検査を行う。さらに、食品の劣化に関して魚干物の鮮度検査や油脂の変敗、食品添加物（着色料・発色剤）の検査、食品の遺伝子検査について学ぶ。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">回</th> <th style="width: 95%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>食品微生物実験の諸注意 1. 培地づくり 2. シャーレ滅菌 3. 滅菌食塩水づくり</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>環境微生物の検査1：人体表面常在菌、空中落下細菌の培養</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>環境微生物の検査2：人体表面常在菌、空中落下細菌の菌数計算、グラム染色・観察</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>食品の微生物検査1：食品中の生菌の培養 食品のアレルゲン検査：イムノクロマト法</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>食品の微生物検査2：生菌数の測定・算出、グラム染色・観察</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>大腸菌・大腸菌群の検査1：食品中の大腸菌・大腸菌群の培養 食品の遺伝子検査1：コメからのDNA抽出</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>大腸菌・大腸菌群の検査2：食品中の大腸菌数・大腸菌群数の測定・算出 食品の遺伝子検査2：DNAの増幅（マルチプレックスPCR）</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>食品の遺伝子検査3：コメの品種判別（電気泳動）</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>食中毒菌の検査1：スタンプ培地による培養 食品添加物の検査1：食品からの着色料の検出</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>食中毒菌の検査2：スタンプ培地のコロニー観察、ブドウ球菌の植菌・培養、グラム染色・観察</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>食中毒菌の検査3：ブドウ球菌のストリーク 食品添加物の検査2：加工肉食品中の亜硝酸塩の定量</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>食中毒菌の検査4：黄色ブドウ球菌の確認 食品の鮮度検査：魚干物からのヒスタミンの検出</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>油脂の変敗1：油脂の酸価の定量</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>油脂の変敗2：油脂の過酸化価の定量</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>水質汚濁検査：過マンガン酸カリウム消費量とCODの測定</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			回		1	食品微生物実験の諸注意 1. 培地づくり 2. シャーレ滅菌 3. 滅菌食塩水づくり	2	環境微生物の検査1：人体表面常在菌、空中落下細菌の培養	3	環境微生物の検査2：人体表面常在菌、空中落下細菌の菌数計算、グラム染色・観察	4	食品の微生物検査1：食品中の生菌の培養 食品のアレルゲン検査：イムノクロマト法	5	食品の微生物検査2：生菌数の測定・算出、グラム染色・観察	6	大腸菌・大腸菌群の検査1：食品中の大腸菌・大腸菌群の培養 食品の遺伝子検査1：コメからのDNA抽出	7	大腸菌・大腸菌群の検査2：食品中の大腸菌数・大腸菌群数の測定・算出 食品の遺伝子検査2：DNAの増幅（マルチプレックスPCR）	8	食品の遺伝子検査3：コメの品種判別（電気泳動）	9	食中毒菌の検査1：スタンプ培地による培養 食品添加物の検査1：食品からの着色料の検出	10	食中毒菌の検査2：スタンプ培地のコロニー観察、ブドウ球菌の植菌・培養、グラム染色・観察	11	食中毒菌の検査3：ブドウ球菌のストリーク 食品添加物の検査2：加工肉食品中の亜硝酸塩の定量	12	食中毒菌の検査4：黄色ブドウ球菌の確認 食品の鮮度検査：魚干物からのヒスタミンの検出	13	油脂の変敗1：油脂の酸価の定量	14	油脂の変敗2：油脂の過酸化価の定量	15	水質汚濁検査：過マンガン酸カリウム消費量とCODの測定	16	
回																																					
1	食品微生物実験の諸注意 1. 培地づくり 2. シャーレ滅菌 3. 滅菌食塩水づくり																																				
2	環境微生物の検査1：人体表面常在菌、空中落下細菌の培養																																				
3	環境微生物の検査2：人体表面常在菌、空中落下細菌の菌数計算、グラム染色・観察																																				
4	食品の微生物検査1：食品中の生菌の培養 食品のアレルゲン検査：イムノクロマト法																																				
5	食品の微生物検査2：生菌数の測定・算出、グラム染色・観察																																				
6	大腸菌・大腸菌群の検査1：食品中の大腸菌・大腸菌群の培養 食品の遺伝子検査1：コメからのDNA抽出																																				
7	大腸菌・大腸菌群の検査2：食品中の大腸菌数・大腸菌群数の測定・算出 食品の遺伝子検査2：DNAの増幅（マルチプレックスPCR）																																				
8	食品の遺伝子検査3：コメの品種判別（電気泳動）																																				
9	食中毒菌の検査1：スタンプ培地による培養 食品添加物の検査1：食品からの着色料の検出																																				
10	食中毒菌の検査2：スタンプ培地のコロニー観察、ブドウ球菌の植菌・培養、グラム染色・観察																																				
11	食中毒菌の検査3：ブドウ球菌のストリーク 食品添加物の検査2：加工肉食品中の亜硝酸塩の定量																																				
12	食中毒菌の検査4：黄色ブドウ球菌の確認 食品の鮮度検査：魚干物からのヒスタミンの検出																																				
13	油脂の変敗1：油脂の酸価の定量																																				
14	油脂の変敗2：油脂の過酸化価の定量																																				
15	水質汚濁検査：過マンガン酸カリウム消費量とCODの測定																																				
16																																					
履修上の注意事項	<p>実験中は事故を未然に防ぐために教員の指示に従うとともに、無駄な私語を慎み、事故が起きないように細心の注意を払うこと。</p> <p>必ず白衣を着用し、コンタクトよりも眼鏡をつけ、長い髪は束ねること。</p> <p>万一事故等が発生しても、慌てず教員に直ちに報告を行い、指示に従って落ち着いて処置を行うこと。</p>																																				
準備学習 (予習・復習等)	<p>実験の目的・原理・実験方法についてしっかり予習して、実験に望むこと。</p> <p>実験終了後、実験テーマごとに、レポートを作成して提出すること。</p>																																				

評価方法	評価は、「レポート」(40%)、「実験手技の修得状況」(30%)、「実験態度」(30%)の総合評価とする。
テキスト	プリント「食品衛生学実験」(全員に配布)
参考文献	<p>一戸正勝ら編著 (2012年)『図解食品衛生学実験 (第3版)』講談社サイエンティフィク</p> <p>白尾美佳ら編著 (2011年)『食品衛生学実験』光生館</p> <p>谷村和八郎監修 (1999年)『食品衛生学実験 (第2版)』地人書館</p>

◆人間教育学部 教育・心理学科

1. 卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

- 1) 教育学、保育学、心理学、言語・文化等に関する専門的知識及び技能を身につけ、学校教育を内外から支える力を有する。
- 2) 高度なコミュニケーション力や多角的視野からの分析力・判断力を有し、多様性を受容する姿勢のもと、円滑な人間関係を形成し発展させることができる。
- 3) 高い倫理観のもと、人に誠実に接することができ、他者と協働しながらチームとして問題を解決することができる。
- 4) 実習や地域と連携した活動を通して磨かれた実践力を、教育の場や社会の場で活かし、柔軟な姿勢で課題に対応することができる。

2. 教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

教育・心理学科は、学科共通の「基礎教育科目」と「専門教育科目」をカリキュラムの大きな柱としている。

「専門教育科目」は、「学科共通専門教育科目」および専攻・コースごとに定められた「専門教育科目」に分けられ、専攻やコースにより異なる編成でそれぞれの専門性を高め、また同時に「チーム学校」という学科コンセプトの下、教育と心理の領域を有機的に連携させ、学校教育を内外から支える人材の育成を目指した教育課程を編成する。

- 1) 基礎教育では、初年次教育として大学における学びの姿勢や方法を身につけるとともに、豊かな人間性と幅広い教養を涵養し、よりよく生きるための力の基盤をつくる教育課程編成とする。
- 2) 1年次から4年次まで少人数教育を基本に、学年を追うごとに基礎的内容から発展的内容へと学びを深めていけるように、段階的かつ体系的に教育課程を編成する。
- 3) 専門教育の基盤をつくとともに、幅広い領域の科目履修を通して多角的視野や統合的判断力を培うことを目的として、専門教育に「学科共通専門教育科目」を設ける。
- 4) 専門教育では、それぞれの専門に応じて教育、保育、心理、言語・文化科目をバランス良く配置し、学修することで、専門的知識と高度な技能を身につけることができるようにする。
- 5) 各専攻及びコースの専門性を充実させる一方で、教育と心理の領域を有機的に連携させ、学校教育を内外から支える知識・技術の修得ができる教育課程編成を行う。
- 6) 授業内外で地域と連携した体験型学習を積極的に取り入れ、知識・技能の向上はもとより、コミュニケーション能力、柔軟性、社会性、問題解決力等の向上・育成を図る。

3. 入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）

- 1) 人間と教育に興味・関心を持ち、学ぶ意欲のある人
- 2) 多角的な視点から物事を考え、その考えを表現する力や相手を理解しようとする姿勢を持っている人
- 3) 向上心や探求心を持ち、主体的に他者と協調して様々な活動を行う意欲のある人
- 4) 地域・社会活動に興味があり、積極的に取り組む意欲のある人

◆国際人間学部

1. 卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

国際人間学部では、本学の教育理念（「カトリック精神に基づく人格教育を行い、有為の人材を育成する」）のもと、国際社会、情報社会で活躍できる知性と感性を有する個性豊かな人材の育成を教育目標にして、次の能力を身につけた人に学士の学位を授与する。

- 1) 高い専門性と豊かな教養のもと、多角的な視点や柔軟な姿勢で問題を解決しながら、自己実現を図ることができる。
- 2) 主体的に学び続けコミュニケーション能力やリーダーシップを発揮しながら社会の発展に積極的に関わることができる。
- 3) 豊かな人間性に裏打ちされた誠実さと奉仕の精神の下、高い倫理観に基づいて自己表現力を発揮しながら協働し、他者を援助できる。

2. 教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

2 学科でほぼ共通の「基礎教育科目」と各学科独自の「専門教育科目」の二つを大きな柱としてカリキュラムが編成されている。

- 1) 基礎教育では、初年次教育として大学における学びの姿勢や方法を身につけるとともに、多角的な視野と豊かな教養に基づいた、よりよく生きるための力の基盤をつくる。
- 2) 専門教育では、専門的知識・技能を修得することを目的とし、基礎的な内容から発展的な内容へと学びを深める過程で、豊かな人間性が培われることを目的としている。
- 3) 汎用的技能を身につけると同時に、みずから考え、判断し、かつそれらの内容を的確に表現し、伝えることのできるコミュニケーション能力を身につけることができるよう配慮されている。そのためにも、様々な機会を用いて地域との連携に参加できるプログラムを提供し、社会活動に意欲的に参加する力を養う。

以上の学習・実践を通して、社会的な責任感を持ち、学ぶことへの主体的な意欲を卒業後も継続、発展させ、社会の責任ある一員としてその能力を十分発揮できるような力を身につける。

3. 入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）

- 1) 人間社会の多様な営みに興味・関心をもち、自分の考えや感じたことを表現しようとする意欲のある人
- 2) 問題解決を図るため、積極的かつ計画的に勉学に取り組むことができる人
- 3) 国際社会や地域社会のなかで、自分の個性や能力を役立てたいと考えている人

◆ことばと文化学科

1. 卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

- 1) 知識・理解
 - ① 日本と外国の言語・文化に関する専門的知識および技能を身につけている。
 - ② 幅広い教養によってはぐくまれた豊かな人間性と社会性を持ち、グローバル化の進む現代において文化の多様性を理解・尊重できる。
- 2) 汎用的技能
 - ① 自分と異なる他者の考えを認め、高度なコミュニケーション力をもって人間関係を形成し発展させることができる。
 - ② 幅広い教養と深い専門的知識をもって課題を自ら発見し、多角的視野からの分析・判断をもとに問題を解決する能力を有する。
- 3) 態度・志向性
 - ① 自律的生活態度を身につけ、主体的に地域・国際社会で他者と協働する姿勢を有する。
 - ② 自己・他者・社会に関心を持ち、自発的学習を続けることで自らを成長させ社会に寄与する姿勢を有する。
- 4) 総合的な学習経験と創造的思考力
 - ① 多様な科目履修と教室外活動により培われた国際性豊かな人間力をもって、地域・国際社会に主体的に関与し、他者との協働を通して社会の一翼を担っているという意識を持っている。
 - ② 培われたコミュニケーション能力と多角的判断力をもって課題に柔軟に対応し、地域・国際社会のニーズに応える能力を有する。

2. 教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

ことばと文化学科は4つのコースで構成されており、コースごとに必修科目や選択必修科目が異なる編成でそれぞれの専門性を高め、また同時にコース横断的に配置した科目を学生が興味・関心に応じて選択できるようにカリキュラムを編成する。

- 1) 1年次から4年次まで少人数教育を基本とし、学年を追うごとに基礎的内容から発展的内容へと学びを深めていけるように段階的かつ体系的に教育課程を編成する。
- 2) 各コースの専門性を充実させ、一方でコース間の有機的連携を通して幅広く深い教養や国際的・多角的視野を育成し、統合的な判断力を培う。
- 3) 語学、言語、文学および文化科目をバランス良く配置することで、専門的知識と高度な技能を身につけることができるようにする。
- 4) 授業内外で地域と連携した体験型学習を積極的に取り入れ、知識・技能の向上はもとより対人スキル、社会性、判断力、問題解決力などの養成も図る。

3. 入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）

- 1) 高等学校で学習する科目について高等学校卒業相当の知識・技能を有する人
- 2) 日本と外国の言語・文化に興味・関心を持ち、学ぶ意欲のある人
- 3) 日本語や外国語を用いたコミュニケーション能力を高める意欲を持ち、的確な判断力や表現力を用いて円滑な人間関係を築ける人
- 4) 言語や文化に関して多角的な視点から考えようという意欲のある人
- 5) 基本的生活習慣を身につけ、主体的に他者と協調して様々な活動が行える人
- 6) 知的好奇心に富み、学習意欲旺盛な人
- 7) 国際交流や地域活動に興味・関心があり、積極的に取り組む意欲のある人
- 8) 物事に対していろいろな見方があることを理解し、異なる考えも受け入れられる人

◆こども学科

1. 卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

- 1) 知識・理解
 - ① 保育学・教育学・福祉学・心理学・基礎医学・民俗学などを包括する学際的な学問分野である「こども学」に関する専門的知識及び技能を持っている。
 - ② 時代の変化を敏感に察知し、こどもに関する問題意識を持ち続けることができる。
- 2) 汎用的技能
 - ① 専門性を深めながら、その成果を伝えるための自己表現力やコミュニケーション能力を身につけている。
 - ② 時代の変化に適切に対応し、多角的な視点から問題を解決するための情報収集及び分析能力を有している。
- 3) 態度・志向性
 - ① 高い倫理観にもとづき多様な価値観を認め、人に誠実に接することができる。
 - ② 他者と協働しながらチームとして問題を解決することができる。
- 4) 総合的な学習経験と創造的思考力
 - ① 多様な科目履修及び実習や地域と連携した活動を通して磨かれた実践力を社会で活かすことができる。
 - ② 自分の世界観を構築し、多様な価値を認め、柔軟な姿勢で他者を援助できる。

2. 教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

保育学・教育学・福祉学・心理学・基礎医学・民俗学などを包括する学際的な学問分野としての「こども学」を学修できるよう、総合的なカリキュラムを編成する。

- 1) 少人数教育を基本として、学年を追うごとに基礎的な内容から、発展的内容へと進む段階的なカリキュラムを編成する。
- 2) 「こども学への導入」を目的とした専門教育科目によって、初年次から基礎的な内容の理解と同時に、早い段階から体験型学習を積み、実践力を高めることができるようなカリキュラムを編成する。
- 3) 「こどもと社会の領域」「こどものこころの領域」「こどもと健康の領域」「こどもと教育の領域」といった幅広い領域の専門教育科目を履修することができるようにカリキュラムを編成し、興味・関心を広げ生涯学び続ける態度を培う。
- 4) 「実践力を高める領域」及び「こども学の実践」に関する科目を充実させ、地域と連携した体験的・実践的学習を積極的に取り入れる。知識・技能の向上はもとより対人スキル、社会性、判断力、問題解決力などの養成も図る。
このようにこども学の学際的な知識と実践力、さらに知の生産としての研究技術を包括的に学ぶことができるカリキュラムを編成する。

3. 入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）

- 1) 様々な専門的知識を学ぶ意欲があり、コミュニケーションを図るために十分な基礎学力を有する人
- 2) 人間と社会に興味・関心を持ち、学ぶ意欲のある人
- 3) コミュニケーションに必要な自分を表現する力や相手を理解しようとする力を備えている人
- 4) 自分の問題と社会の問題を関連づけて考えることができる人
- 5) 向上心を持ち、積極的に探究する意欲がある人
- 6) 奉仕の精神で労力を惜しまない人
- 7) 社会活動に興味があり、積極的に人と関わろうとする人
- 8) 物事に対していろいろな見方があることを理解し、異なる考えも受け入れようとする人

◆看護栄養学部

1. 卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

看護栄養学部は、豊かな人間性と実践力を備えた専門性の高い看護職者と管理栄養士の育成を目的としている。そのため次の学士力を身につけた者に卒業を認定し、学位を授与する。

- 1) 課題解決に応用できる基礎的知識と技術を修得し、技能として実践できる。
- 2) 他職種との協働を調整できるコミュニケーション・スキルを修得している。
- 3) 他者への深い理解と倫理観をもって行動できる。
- 4) 社会的貢献と専門性の発展に関心を持ち続け、積極的に行動できる。

2. 教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

豊かな人間性を培うための科目と国家試験受験資格取得に必要な科目で構成されている。

- 1) 人への深い理解を基盤に高い専門性を学ぶことができる。
- 2) 演習や実習などの豊富な実践型学習を通してコミュニケーション・スキルや協調性などを学ぶことができる。
- 3) 社会性を育てるための地域との様々な交流が設けられている。
- 4) 異文化理解と国際的視野を拓げるための海外研修の機会が設けられている。

3. 入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）

- 1) 自ら学ぶ意欲があり、努力を続ける人
- 2) 人との関わりに積極的になれる人
- 3) 人の気持ちに寄り添える人
- 4) 地域との交流や社会の動向に関心がある人

◆看護学科

1. 卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

本学科では学則で定める卒業に必要な単位数を取得することが学士号授与の要件となる。また、卒業までに次の4つの力を有することを重視する

- 1) 知識・理解
豊かな人間力…人間の尊厳や倫理の意味を理解し、行動できる能力。
- 2) 汎用的技能
専門性を発展させる力…自己啓発能力と研究的態度を身につけ、社会の動向に関心を持ち、看護の専門性を発展させる能力。
- 3) 態度・志向性
他職種と連携する力…保健・医療・福祉・教育の領域において他職種と連携、協働しながら看護を展開、充実させる能力。
- 4) 総合的な学習経験と創造的思考力
看護者としての実践力…人々の健康課題に対応でき、科学的根拠に基づいた看護を実践する能力。

2. 教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

本学科の教育課程はディプロマポリシーに基づき、以下の5つの領域で編成する。

<人間的成長を促す領域>

この領域は、「看護の精神」「女性発達学」「プロジェクトJ」の3つの分類からなり、個人としての成長と生涯学習の基盤づくりとなるものである。

<情報を活用し表現力を高める領域>

この領域は、「情報技術」「表現技術」の2分類からなり情報化と国際化が進む社会の中で人とコミュニケーションできる力を育成するものである。

<看護の軸となる領域>

この領域は、「人間の発達」「健康の科学」「生活の支援」の3つの分類を絡みあわせながら看護の軸を形成していくものである。

<看護の基盤となる領域>

この領域は「ヒューマンケアリング」「社会・倫理・制度」「看護論」「看護技術」の4つの分類からなり、看護学の基盤となる考え方や態度を育成するものである。

<実践力を発揮する領域>

この領域は「実践看護学」「看取りの看護」「看護トピック」の3つの分類からなり、看護職者として、健康の回復だけではなく人生の最期をも視野に入れた看護が実践できる力を養うものである。また、卒業後も自ら研鑽しながら看護実践力を高めていく素地を養うものである。

3. 入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）

本学科では次のような人を求める

- 1) 自ら学ぶ意欲のある人
- 2) 看護学を学ぶのに必要な基礎学力を有する人
- 3) 人に対する関心があり、人と人とのかかわりを大切にできる人
- 4) 人間の尊厳を考えることができる人
- 5) 社会の出来事に対し関心を寄せ、自分の考えが持てる人

◆健康栄養学科

1. 卒業認定・学位授与の方針（ディプロマ・ポリシー）

- 1) 管理栄養士として、健康の保持・増進、疾病の予防・治療に必要な栄養に関する基礎的な知識と技能を修得している。
- 2) 社会の個人や集団の対象者へ専門的知識・技術を生かして栄養管理指導を实践できる。
- 3) コミュニケーション・スキルを身につけ、他職種と協調性を持って連携を図ることができる。
- 4) 豊かな人間性と倫理観を身につけ、柔軟性をもって物事を考え対応できる。
- 5) 主体的に考え、自らの行動に責任をもって社会のために貢献できる。

2. 教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー）

- 1) 初年次教育として、本学科に必要な基礎化学、生命科学、生物有機化学の科目を配置している。
- 2) 専門教育は、基礎科目から専門科目へ学年を追って体系的に配置されている。専門教育科目は、講義を先に、実験・実習をその後に配置して、理論を基にして実践力を養成する。
- 3) 栄養教諭、家庭科教諭の受験資格およびフードサイエンティストの資格取得に必要な科目は、学科の学びの中で修得できる。
- 4) 教養科目に関しては、4年間をとおして教養科目を選択必修として卒業までの間に修得できるように配置している。
- 5) 学外実習として、臨地実習やインターンシップおよび海外研修をとおして、管理栄養士業務の実際を学び、実践力やコミュニケーション力を養う。
- 6) 基礎教育科目として、「純心講座」「キリスト教概論」および「人間の探求」を必須科目としてカトリック精神を伝え、豊かな人間性を育むための教育の一環としている。

3. 入学者受け入れの方針（アドミッション・ポリシー）

- 1) 知的好奇心に満ち溢れ、常に向上心をもって、食と健康に関する知識に興味・関心がある人
- 2) 栄養・医療・福祉に関する事柄を科学的・論理的に学ぶための基礎学力を備えた人
- 3) 多様な人々と協働できる基本的なコミュニケーション力のある人
- 4) 学んだ知識や技能をもとに、地域社会に貢献する意欲のある人