

# シラバス使用の手引き

シラバスは本年度開講されている科目的授業内容や年間授業計画などを、担当者ごとに説明しているものです。履修登録する科目を決める際や、受講に際しての準備や確認のために役立ててください。

## 【記載例】

① 科目名	⑦ 【科目ナンバリング】
② 単位 (総授業時間+自習時間) :	
③ 対象学科 :	
④ 授業形態 :                           学期 :	必・選 :
⑤ 履修科目 :	
⑥ 担当者 :	
<ul style="list-style-type: none"><li>◆ 授業の概要</li><li>◆ 授業の到達目標</li><li>◆ 学位授与の方針との関連</li><li>◆ 授業計画の内容</li><li>◆ 自習 (事前・事後学習の内容)</li><li>◆ 履修上の注意</li><li>◆ 成績評価方法・基準</li><li>◆ 教科書</li><li>◆ 参考書</li><li>◆ 備考</li></ul>	

## 【科目情報の見かた】

- ① 科目名 : 授業科目名を記載しています。
- ② 単位 (総授業時間+自習時間) : 単位数、授業で学ぶ時間数と授業外で自習が求められる時間数を記載しています。
- ③ 対象学科 : 対象の学科・専攻、学年を記載しています。
- ④ 授業形態／学期／必・選 : 授業科目的形態を演習、講義、実験、実習、実技、集中で区分／授業科目的開講期間を前期、後期、通年で区分／必修科目、選択科目で区分し記載しています。
- ⑤ 履修科目 : 大学共通教養科目、基幹科目、学科専攻科目、教職に関する科目、博物館に関する科目で区分し記載しています。
- ⑥ 担当者 : 科目担当者の氏名を記載しています。
- ⑦ 科目ナンバリング : 各科目の学問上の分類やその科目が位置する学修の段階、順序等をあらわします。

大分類	中分類	小分類	科目番号	レベル	学年
A	1	a	01	1	1

大分類：学科・専攻の区分

- A・・食物栄養学専攻
- B・・子ども生活専攻
- K・・学科共通

中分類：科目的区分

- 1・・学科共通教養科目
- 2・・基幹科目
- 3・・専攻科目

小分類：科目群

項目	内容
授業の概要	授業全体の内容を記載しています。
授業の到達目標	カリキュラム全体における当該科目的位置づけと、授業の到達目標、授業のねらいは何で、受講生が何を修得し何ができるようになることを目指しているのかを示しています。 ※学位授与の方針との関連：次のページを参照ください。
授業計画	到達目標を達成するために、具体的に何を学ぶのか、受講生が事前に内容を把握して授業に臨めるように、毎回の授業内容を記載しています。
自習（事前・事後学習）	事前：授業時間外の予習について記載しています。 事後：授業時間外の復習について記載しています。
履修上の注意	事前に獲得しておくべき知識・技能、履修した方がよい関係科目、或いは求められる受講姿勢について記載しています。
成績評価の方法・基準	最終的に成績評価がどのような形で行われるか、加味される要素を具体的に記載しています。 ただし、総授業回数の1／3を超えて欠席した場合は、その時点での不合格となりますので注意してください。
教科書および参考書	授業で使用するため、受講生が必ず購入しなければならないものを記載しています。 参考書籍がある場合、記載しています。

# 卒業認定・学位授与の方針 (DP)

## 生活文化学科 食物栄養学専攻

### <知識・理解>

1. 基礎的な学習能力・知識と社会人としての豊かな教養を身につけること。
2. 家庭と社会との関りを理解できること。
3. 栄養士に必要な専門知識・技術と、食分野の幅広い知識を身につけること。

### <汎用的技能>

4. 栄養士として指導力を発揮できる実践力・コミュニケーション能力を身につけること。

### <態度・主体性>

5. 基準や法令を遵守し、安全でおいしい食事を提供するための態度や倫理観・責任感をもつこと。

### <統合的な学習経験と創造的思考力>

6. 実習・演習・講義などを通じて修得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、社会で自立し、主体的に行動できる能力を身につけること。

## 生活文化学科 子ども生活専攻

### <知識・理解>

1. 基礎的な学習能力・知識と社会人としての豊かな教養を身につけること。
2. 家庭と社会との関りを理解できること。
3. 保育士と幼稚園教諭に必要な専門知識・技術と、保育に関する幅広い知識を身につけること。

### <汎用的技能>

4. 保育の現場で自ら課題の解決に取り組むことができる実践力・コミュニケーション能力を身につけること。

### <態度・主体性>

5. 保育者として子どもの安全や健全な成長にかかわることへの態度や倫理観・責任感をもつこと。

### <統合的な学習経験と創造的思考力>

6. 実習・演習・講義などを通じて修得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、社会で自立し、主体的に行動できる能力を身につけること。

# 『実務経験のある教員による授業科目』一覧

## 〈食物栄養学専攻〉

科目名	担当者	科目名	担当者
環境学	黒川 優子	給食管理学	益田 裕司
食品衛生学	黒川 優子	給食管理基礎演習Ⅰ	益田 裕司
食品衛生学実習Ⅰ	黒川 優子	給食管理基礎演習Ⅱ	益田 裕司
食品衛生学実習Ⅱ	黒川 優子	給食管理実習Ⅰ	益田 裕司
微生物学	黒川 優子	給食管理実習Ⅱ	益田 裕司
臨床栄養学各論	高橋 文	給食管理実習Ⅲ (給食運営に係る校外実習)	益田 裕司
臨床栄養学実習	益田 裕司	栄養士基礎演習	益田 裕司
ライフステージ栄養学実習Ⅰ	木下 ゆり	食生活支援論	黒川 優子 木下 ゆり
ライフステージ栄養学実習Ⅱ	木下 ゆり	特別演習	益田裕司・黒川優子・ 木下ゆり・青柳公大
臨床栄養学概論	木下 ゆり	テーブルコーディネートⅠ (テーブルマナーを含む。)	小林 知恵子
栄養指導論Ⅰ	木下 ゆり	テーブルコーディネートⅡ	小林 知恵子
栄養指導論Ⅱ	木下 ゆり	フードエンタテイメント演習	堀江 志穂 他
栄養指導論実習	木下 ゆり	フードマネジメント	鬼島 直子
調理科学論	青柳 公大	調理学実習Ⅲ	青柳 公大
調理学実習Ⅰ	青柳 公大	食文化論	青柳 公大
調理学実習Ⅱ	青柳 公大	スポーツ栄養学	青柳 公大
病理学	中尾 真理		

## 〈子ども生活専攻〉

科目名	担当者	科目名	担当者
児童文化	安藤 倫子	子どもの健康と安全	新沼 映子
保育者論	岡崎 善治	乳児保育Ⅰ	嶺岸 祐子
子どもと環境	岡崎 善治	乳児保育Ⅱ	嶺岸 祐子
教育・保育方法論	岡崎 善治	子ども家庭支援論	八木 孝憲
特別支援教育	岡崎 善治	子ども家庭福祉論	米川 純子
保育原理	岡崎 義治	地域福祉論	米川 純子
保育の計画と評価	高橋 恵美	子ども家庭支援の心理学	米川 純子
保育内容総論	高橋 恵美	教育・保育相談	米川 純子
保育内容の指導法	高橋 恵美	社会的養護Ⅱ	米川 純子
保育の実技と演習	高橋 恵美	ピアヘルパー演習	米川 純子 他
保育内容(環境)	高橋 恵美	保育実習指導Ⅱ	米川 純子 岡崎 善治 他
保育実習指導Ⅰ	高橋 恵美 他	教育実習(事前事後指導を含む。)	米川 純子 岡崎 善治 高橋 恵美 他
保育内容(表現Ⅰ)	武田 早苗	保育・教職実践演習	高橋 恵美 岡崎 善治
子どもと造形表現	武田 早苗	子どもの食と栄養Ⅰ	菊地 香保里
保育内容(言葉)	佐藤 深雪	子どもの食と栄養Ⅱ	菊地 香保里
子どもの保健	千葉 明子		