

ナンバリングについて

シラバスに記されている「科目コード」は「ナンバリング」を意味しています。

「ナンバリング」とは、授業科目に適切な番号を付し分類することで、学修の段階や順序等を表し、教育課程の体系性を明示する仕組みです。

文部科学省が「2040年に向けた高等教育のグランドデザイン」にて次のような答申を出しました。

『ナンバリング、あるいはコース・ナンバリング。授業科目に適切な番号を付し分類することで、学修の段階や順序等を表し、教育課程の体系性を明示する仕組み。1 大学内における授業科目の分類、2 複数大学間での授業科目の共通分類という二つの意味を持つ。対象とするレベル(学年等)や学問の分類を示すことは、学生が適切な授業科目を選択する助けとなる。また、科目同士の整理・統合と連携により教員が個々の科目の充実に注力できるといった効果も期待できる。』

○本学の「ナンバリング」は次の要素を組み合わせて付しています。

<例>

- ・ 学科情報 SH 食物 JI 児童 FU 福祉 EI 栄養 YO 幼教 SE 専攻科
- ・ 学年情報
- ・ 学期情報 1 前期 2 後期 3 通年 4 集中
- ・ DPの要素情報 0 1～ (表1)
- ・ 科目分類情報 K 教養・基礎科目 S 専門教育科目 B 別表科目
- ・ 区分情報 各学科で定める教育上の区分情報 (表2)
- ・ 必修情報 1 必修 2 選択必修 3 選択
- ・ 科目情報 (学則の並び順による連番)

例えば、栄養学科1年次前期に開講される、「現代生活論」の場合は、次のようになります。

- ・ 学科情報：EI ・ 学年情報：1 学期情報：1
- ・ DPの要素：1②
- ・ 科目区分情報：K ・ 区分情報：B ・ 必修情報：3
- ・ 科目情報：007

よって「現代生活論」のナンバリングは「EI12-1②-KB3-007」となります。

このナンバリング情報を参照することで、学科、学年、開講時期、科目分類や必修・選択の情報の他、ディプロマ・ポリシー (学位授与の方針・修了認定の方針) との関係や、科目の区分情報などを確認することができます。

※表1 ディプロマ・ポリシーの要素情報

※表2 各科目の区分情報・科目情報

(表1) ディプロマ・ポリシーの要素情報

【栄養学科】

| | 分野 | ディプロマ・ポリシーの要素 | ナンバリング | |
|---|-----------------|---|--------|----|
| ① | 1. 関心・意欲・態度 | 1) 栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を養い、栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を身につける。 | 1① | 1① |
| ② | 2. 思考・判断 | 1) 栄養士として柔軟に対応出来る思考力・観察力・判断力を身につける。 | 2② | 2③ |
| ③ | | 2) 社会人として柔軟に対応出来る思考力・観察力・判断力を身につける。 | 2③ | 2④ |
| ④ | 3. 技能・コミュニケーション | 1) 栄養士として求められる技能および実践的な能力を修得する。 | 3④ | 3⑤ |
| ⑤ | | 2) 社会人として求められる広い視野を養う。 | 3⑤ | 3⑥ |
| ⑥ | 4. 知識・理解 | 1) 栄養士が果たすべき専門領域に関する知識を身につける。 | 4⑥ | 4⑦ |
| ⑦ | | 2) 給食の運営を行うための実践的能力を身につける。 | 4⑦ | 4⑧ |

【幼児教育学科】

| | 分野 | ディプロマ・ポリシーの要素 | ナンバリング | |
|---|-------------|--|--------|--|
| ① | 1. 関心・意欲・態度 | 1) 子どもや障がい者の人権を尊重し、共に学ぶ姿勢や態度を身につけること。 | 1① | |
| ② | | 2) 地域の環境や文化に関心を持ち、社会人として求められる広い視野で実践、研究すること。 | 1② | |
| ③ | 2. 思考・判断 | 1) 卒業後職場において力を発揮できる、子どもや保育に関する思考力を身につけること。 | 2③ | |
| ④ | | 2) 社会人として求められる広い視野で思考し、判断すること。 | 2④ | |
| ⑤ | 3. 技能・表現 | 1) 保育者として求められる豊かな表現力とコミュニケーション能力を身につけること。 | 3⑤ | |
| ⑥ | | 2) 保育者として求められる実践的な教育や支援ができる能力を持つこと。 | 3⑥ | |
| ⑦ | 4. 知識・理解 | 1) 保育・幼児教育についての専門的な知識や理論を修得すること。 | 4⑦ | |
| ⑧ | | 2) 保育者として求められる、子ども及び子どもの文化の理解ができること。 | 4⑧ | |

【専攻科】

| | 分野 | ディプロマ・ポリシーの要素 | ナンバリング | |
|---|-------------|--|--------|--|
| ① | 1. 関心・意欲・態度 | 1) 福祉の理念を理解し、尊厳の保持や権利擁護の視点及び専門職としての基盤となる倫理観や態度を養う。 | 1① | |
| ② | | 2) 介護実践を支える教養を高め、総合的な判断力及び豊かな人間性を養う。 | 1② | |
| ③ | 2. 思考・判断 | 1) 各領域で学んだ知識と技術を統合し、介護実践に必要な観察力・判断力及び思考力を活用して対象となる人の能力を引き出し、本人主体の生活を地域で継続するための介護過程の展開ができる能力を身につける。 | 2③ | |
| ④ | 3. 技能・表現 | 1) 介護を実践する対象へ様々な場面で必要とされる安全な介護の基本的技術と医療的ケアの技術を身につける。 | 3④ | |
| ⑤ | | 2) 本人・家族との信頼関係の構築やチームケアを実践するためのコミュニケーションの基礎的な知識・技術を身につける。 | 3⑤ | |
| ⑥ | 4. 知識・理解 | 1) 身体的・心理的・社会的側面を統合的に捉え、介護実践の根拠とするための基礎知識を身につける。 | 4⑥ | |

(表2) 区分情報・科目情報<栄養学科>

| 区分 | 授業科目 | No | 必修・選択 | 科目情報 |
|----------------|----------------|----|-------|------|
| 導入科目 | 1年次セミナー | A | 必修 | 001 |
| 教養・基礎科目 | 日本語リテラシー | B | 選択 | 002 |
| | 心理学概論 | | 選択 | 003 |
| | 食文化論 | | 選択 | 004 |
| | 基礎化学 | | 選択 | 005 |
| | 基礎生物学 | | 選択 | 006 |
| | SDGs | | 現代生活論 | 選択 |
| キャリア科目 | ボランティア論(教育系) | 選択 | 008 | |
| | ボランティア論(福祉系) | 選択 | 009 | |
| | インターンシップ実習 | 選択 | 010 | |
| | ボランティア実習 | 選択 | 011 | |
| エンス科目 データサイ | 情報リテラシー I | D | 選択必修 | 012 |
| | 情報リテラシー II | | 選択必修 | 013 |
| | 調査と統計 | | 選択必修 | 014 |
| 外国語科目 | 英語コミュニケーション I | E | 選択 | 015 |
| | 英語コミュニケーション II | | 選択 | 016 |
| | 英語資格認定 I | | 選択 | 017 |
| | 英語資格認定 II | | 選択 | 018 |
| | 留学生日本語 I | | 選択 | 019 |
| | 留学生日本語 II | | 選択 | 020 |
| スポーツ健康科目 | スポーツ健康講義 | F | 選択 | 021 |
| | スポーツ健康実習 | | 選択 | 022 |
| 防災関連科目 | 災害を知る | G | 選択 | 023 |
| 単位互換科目 | 放送大学科目 I | H | 選択 | 024 |
| | 放送大学科目 II | | 選択 | 025 |

| 区分 | 授業科目 | No | 必修・選択の別 | 科目情報 |
|------------------|----------------|----|---------|------|
| 社会 健康 生活と | 公衆衛生学 | A | 必修 | 026 |
| | 社会福祉概論 | | 選択 | 027 |
| | 食生活論 | | 必修 | 028 |
| 人体の 構造と 機能 | 解剖生理学 I | B | 選択 | 029 |
| | 解剖生理学 II | | 選択 | 030 |
| | 病理学 | | 選択 | 031 |
| | 生化学 I | | 選択 | 032 |
| | 生化学 II | | 選択 | 033 |
| | 生化学実験 | | 選択 | 034 |
| 食品と 衛生 | 食品学 I | C | 必修 | 035 |
| | 食品学 II | | 必修 | 036 |
| | 食品学実験 I | | 選択 | 037 |
| | 食品学実験 II | | 選択 | 038 |
| | 食品学実習 | | 選択 | 039 |
| | 食品衛生学 | | 必修 | 040 |
| 栄養と 健康 | 食品衛生学実験 | 選択 | 041 | |
| | 基礎栄養学 I | D | 必修 | 042 |
| | 基礎栄養学 II | | 選択 | 043 |
| | 応用栄養学 | | 必修 | 044 |
| | 応用栄養学実習(栄養学実習) | | 選択 | 045 |
| | 臨床栄養学概論 | | 選択 | 046 |
| 臨床栄養学実習 | 選択 | | 047 | |
| 栄養の 指導 | 公衆栄養学概論 | E | 選択 | 048 |
| | 栄養指導論 | | 必修 | 049 |
| | 栄養指導論実習 | | 選択 | 050 |
| | 食事摂取基準論 | | 選択 | 051 |
| 給食の 運営 | 給食計画論 | F | 選択 | 052 |
| | 給食実務論 | | 選択 | 053 |
| | 給食献立作成実習 | | 選択 | 054 |
| | 給食管理実習 I | | 選択 | 055 |
| | 給食管理実習 II | | 選択 | 056 |
| | 学外実習指導 | | 選択 | 057 |
| | 調理学 | | 必修 | 058 |
| | 基礎調理学実習 | | 必修 | 059 |
| | 調理学実習 I | | 必修 | 060 |
| | 調理学実習 II | | 選択 | 061 |
| 食料経済 | G | 選択 | 062 | |
| 栄養情報処理演習 I | | 選択 | 063 | |
| 栄養情報処理演習 II | | 選択 | 064 | |
| 栄養学特別演習 | | 選択 | 065 | |