

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

担当教員	授業科目	単位数
阿部 治雄	臨床栄養学	2
	臨床栄養学実習	1
久保 泉	栄養指導論実習	2
渡辺 美紀	給食計画論	2
長谷川 文江	基礎栄養学	2
	応用栄養学	2
	栄養指導論	2
上野 靖子	公衆栄養学	2
石田 美幸	給食実務	2
	給食管理実習	2

単位数の合計

19

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	アイ・エフ・シー栄養専門学校
設置者名	学校法人三友学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。 (授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) 年度末に担当教員と協議し、栄養士実務に沿った教育内容であるか確認しシラバスを作成 新年度、オリエンテーションにおいて公表	
授業計画書の公表方法	https://sanyu.ac.jp/schoolinfo/
2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。 (授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要) ・規定の出席率を充足した上で、試験の合格、レポート評価で履修を認定する。 ・成績評価については、試験の点数、レポート評価、授業態度で評価し、評価基準をもとに、優・良・可・不可の4段階で判定する。 試験について ・学期末に、科目ごとに試験(筆記・実技)を行う。 ・筆記試験の場合、満点の60%以上を合格とする。 ・実技試験の場合、決められた課題を制限時間内で終了させた上で、出来栄を評価する。 評価基準(科目により異なる) ・講義 試験80%、授業態度20% ・実験・実習Ⅰ 試験50%、レポート30%、授業態度20% ・実験・実習Ⅱ レポート70%、授業態度30% ・調理実習 実技試験50%、実習ノート30%、授業態度20% 上記基準により、優(100～80)、良(79～70)、可(69～60)不可(59以下)で評価する	

3. 成績評価において、G P A等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。	
(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)	
履修科目の成績評価を点数化(優：3、良：2、可：1、不可：0)し、全科目の合計点の平均を算出し分布している。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	シラバスに掲載 情報公開スペースを設け閲覧に供する
4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。	
(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)	
科目ごとに出席率のクリア、定期試験の合格、レポート等の提出状況、及び、本校独自の卒業試験（栄養学、衛生学、給食）の合格により卒業を認定する。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	https://sanyu.ac.jp/schoolinfo/