

シラバス作成ガイド

「より良いシラバスを作成し、教育の質を高めていくために」

【シラバスの役割】

- ・大学設置基準では、「成績評価基準等の明示等（第 25 条の 2）」において、事前に年間の授業計画を学生に示すことを定めており、シラバスの提示は大学及び教員の義務である。
- ・シラバスは、学生が履修科目を選択したり学修計画を立てたりする上でよりどころとなるツールであり、「教員と学生の契約」と位置付けられる。シラバスから逸脱した授業は、学生の学習意欲の低下を招く。
- ・シラバスは学生の学習を支援するためのアウトラインであり、学習の動機づけとなる役割も果たす。学生の主体的な学びを促す重要なツールの一つとしてシラバスの活用が求められている。

【シラバスによる学びの質の向上】

①授業の実施と学生の学習に関して

- ・授業科目とディプロマポリシーとの整合性を保ち、それを明示することで、学生に当該科目での学習の意義をわかりやすく理解させることにつながる。
- ・単位の実質化を図るにあたり、大学設置基準では 1 単位の修得に必要な学修時間を 45 時間と定めており、2 単位で 15 回（＋試験）行う講義科目であれば、1 回の講義に対して 4 時間程度の授業時間外の学習が必要となる。そのため、授業時間外における予習・復習等の具体的な指示が重要である。
- ・各回の授業内容は、設定した到達目標に学生を導くための実行計画である。シラバス通りに授業を進められることが望ましいが、最終的に目的・目標が達成できるよう、学習の効果を高められるよう授業の進捗状況や学生の理解度等に合わせて適宜見直すことも求められる。授業計画を修正する場合には、学生に対して修正点とその意図を十分に説明することが必要となる。

②学生の学修到達度の測定に関して

- ・学習評価とは、学生の学習到達度を測定し、その結果を返すことで、学生の学習を促すためのものである。「どう学修すればよいのか」を具体的に示す評価方法、評価基準等を設定することで、「客観性」を担保することにもつながる。
- ・課題レポートの場合には、そのレポートに対してどのような基準で評価を行うのか、レポートを採点するときの評価項目を列挙し、それぞれの到達度に基づく評価基準及び評価点を明記する。教員はこの「評価基準」を通して、学生にどのようなレポートを求めているのかを示すことができる。
- ・テストの場合には、そのテストで測定するものを明確に示して、学生に「どのような力を身につけて欲しいのか」を伝えられるように記述する。

③複数担当教員の授業における留意点

- ・オムニバス形式の授業の場合は、学生が授業全体として体系的な学びを意識して学修することができるように、教員間で十分に議論して到達目標や授業計画を設定する必要がある。
- ・複数教員が担当するクラス分け授業の場合は、教員間で成績評価に差が生じないよう、特に具体的かつ客観性のある評価基準を設定する必要がある。

④教育の改善に向けて

- ・教員自身のリフレクションを通して、より良いシラバスを作成していくことにより、教育の質を保証するための継続的な授業改善につながる。
- ・教員間でお互いの授業の目的・目標・内容等を確認・共有することで、学群・学類・コース等での整合性のとれた一貫性のある教育カリキュラム構築につなげることができる。

シラバス記載要領

	入力項目	記載する内容等																							
1	ナンバリング	・事務側が一括入力するため、入力・修正の必要なし。																							
2	Course	・科目名の英語表記を確認する。誤りがあれば修正する。																							
3	対象学科	・科目が配当されている学類・コース名と、必修・選択の区別を確認する。誤りがあれば修正する。 (記載例) 地域創生学類地域政策コース (必修)、地域創生学類地域科学コース (選択)																							
4	年次・学期・単位	・履修規程に定められている開講年次、学期、単位数を確認する。誤りがあれば修正する。 (記載例) 2年次／前期／2単位																							
5	履修条件	・履修条件に関する要綱 (看護学群) 等、 規程・要綱に定めている、履修条件の科目を記載する。																							
6	関係資格	・養護教諭 (基盤・看護)、国際看護プログラム (看護)、建築士 (事業)、家畜人口受精師 (食産) 等、関連資格を記載する。																							
7	授業概要	・授業の概要や「その授業を行うのは何のためか」というカリキュラム上の意義・目的について記載する。																							
8	ディプロマポリシー (DP) との関連 ※学群科目のみ	・ディプロマポリシーに示される 5 要素: 「知識・技術」「思考力・判断力」「表現」「主体性」「協働性」について、この授業との関連を以下の記号で示す。 ◎: 強く関連するもの、○: 関連するもの、△: 弱く関連するもの、－: 関連しないもの (記載例) 【知識・技術: ◎】【思考力・判断力: ○】【表現: △】【主体性: △】【協働性: －】 ※各学群・学類・コースで作成しているカリキュラムマップとの整合性を保つこと。 ※原則として、学群・学類内でのカリキュラムマップの調整により、変更を要する場合のみ修正する。 ※学群のディプロマポリシーの内容は、学外ウェブサイト (以下 URL) で確認可能。 URL → ディプロマ・ポリシー (学群)* (令和4年度以降) 公立大学法人 宮城大学 - MYU ・研究科のディプロマポリシーに示される、項目 1～3 を下記とし、この授業との関連を合計 10 点として数値で示す。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>研究科</th><th>対象入学年度</th><th>ディプロマポリシーに示される 3 つの項目</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">看護学研究科 (博士前期・後期)</td><td>R6 年度以前</td><td>【専門性・学際性】【研究力】【倫理観】</td></tr> <tr> <td>R7 年度以降</td><td>【専門的技能】【社会貢献】【倫理観】</td></tr> <tr> <td rowspan="2">事業構想学研究科 (博士前期)</td><td>R6 年度以前</td><td>【専門的知識】【事業構想・事業推進】【課題抽出】</td></tr> <tr> <td>R7 年度以降</td><td>【専門的知識】【俯瞰的思考】【社会貢献】</td></tr> <tr> <td rowspan="2">事業構想学研究科 (博士後期)</td><td>R6 年度以前</td><td>【高度な専門的知識】【課題抽出】【学際性・国際性】</td></tr> <tr> <td>R7 年度以降</td><td>【高度な専門的知識】【学際性・国際性】【課題抽出】</td></tr> <tr> <td rowspan="2">食産業学研究科 (博士前期・後期)</td><td>R6 年度以前</td><td>【専門的知識・技術】【判断力】【実践力】</td></tr> <tr> <td>R7 年度以降</td><td>【専門的知識・技術】【判断力】【実践力】</td></tr> </tbody> </table> (記載例) 【専門的技能: 5】【社会貢献: 2】【倫理観: 3】 ※研究科のディプロマポリシーの内容は、学外ウェブサイト (以下 URL) で確認可能。 URL → 研究科ディプロマ・ポリシー	研究科	対象入学年度	ディプロマポリシーに示される 3 つの項目	看護学研究科 (博士前期・後期)	R6 年度以前	【専門性・学際性】【研究力】【倫理観】	R7 年度以降	【専門的技能】【社会貢献】【倫理観】	事業構想学研究科 (博士前期)	R6 年度以前	【専門的知識】【事業構想・事業推進】【課題抽出】	R7 年度以降	【専門的知識】【俯瞰的思考】【社会貢献】	事業構想学研究科 (博士後期)	R6 年度以前	【高度な専門的知識】【課題抽出】【学際性・国際性】	R7 年度以降	【高度な専門的知識】【学際性・国際性】【課題抽出】	食産業学研究科 (博士前期・後期)	R6 年度以前	【専門的知識・技術】【判断力】【実践力】	R7 年度以降	【専門的知識・技術】【判断力】【実践力】
研究科	対象入学年度	ディプロマポリシーに示される 3 つの項目																							
看護学研究科 (博士前期・後期)	R6 年度以前	【専門性・学際性】【研究力】【倫理観】																							
	R7 年度以降	【専門的技能】【社会貢献】【倫理観】																							
事業構想学研究科 (博士前期)	R6 年度以前	【専門的知識】【事業構想・事業推進】【課題抽出】																							
	R7 年度以降	【専門的知識】【俯瞰的思考】【社会貢献】																							
事業構想学研究科 (博士後期)	R6 年度以前	【高度な専門的知識】【課題抽出】【学際性・国際性】																							
	R7 年度以降	【高度な専門的知識】【学際性・国際性】【課題抽出】																							
食産業学研究科 (博士前期・後期)	R6 年度以前	【専門的知識・技術】【判断力】【実践力】																							
	R7 年度以降	【専門的知識・技術】【判断力】【実践力】																							
9	到達目標	・上記で示した DP との関連を考慮し、学生が「何ができるようになるか」という到達目標を 3 項目以上記載する。 ・期末の成績は、到達目標に対する学生の学修到達度で評価することとなるので、「・・・を学ぶ」といった評価が難しい用語は避ける。 (記載例) 「○○について説明できる」「△△を分析し、その結果を説明できる」「◇◇のための提案を作成できる」																							
10	授業計画	・上記「到達目標」を達成するために各回の授業で行う内容について、学生が授業準備をしやすくなるよう具体的に記載する。 ・同じテーマが複数回続くときは、副題やキーワードを記載して、できる限り具体的に示すようにする。 ・オムニバス科目等、複数の教員が授業を担当する場合は、シラバスの「授業計画表入力画面」において担当教員名を設定する。 ・ゲスト講師、別添の科目担当教員一覧においてカッコが付されている教員が講義を行うコマについては、内容欄の末尾にカッコ書きで講師名を記載する。 ・授業回数は原則 15 回とする。なお、授業時間内に随時試験を実施する場合は、講義と組み合わせで記載する。(試験のみを実施する回は講義回数に含めない)。 ・開講期末に単位認定試験を実施する場合は、16 回目に実施方法とともに記載する。 例) 単位認定試験 (筆記試験)、単位認定試験 (レポート提出)、単位認定試験 (プレゼンテーション) ※単位認定試験とは、当該授業の開講時期末に実施する試験 (随時試験を除く) を指す。実施方																							

		法には、履修規程第7条に示す方法等を参考に以下のように示す。 「筆記試験」「口述試験」「実技試験」「レポート」「制作物の審査」等
11	評価方法・評価基準	・期末の成績は、到達目標に対する学生の学修到達度により評価するということを踏まえ、評価方法とその割合（重みづけ）、評価基準を記載する。 ・評価方法については、「単位認定試験」「レポートや課題の提出」「毎回の授業の小テスト、レポート、レスポンスカード」「プレゼンテーション」「受講者間の相互評価」「授業やクラスへの貢献」など、評価の対象となる要素を示す。（単なる出席状況、出席率、参加度などの記載は避ける。） ・評価基準の詳細については、別途、ルーブリック等により、「到達目標」に対して「何が」「どこまで」できるようになったかで評価することを明示し、学生が自ら学修到達度を振り返ることができるよう配慮する。特に、学習課題がパフォーマンス課題である授業の場合は、原則ルーブリックを明示する。 ・成績評価は、授業計画に記載の担当教員が行う。複数教員で授業を担当する場合には、成績評価を誰が行うかがわかるように記載を加えること。（例：「授業計画に記載の担当教員が評価する」等） ※「成績評価に関するガイドライン」を踏まえ、記載すること。
12	教科書	・「授業内で指示する」という表記はせず、必ず具体名を記載する。
13	参考書	・学生が自らの学修を深めることができるよう具体名を記載し、可能であればその使用方法も併記する。
14	他の科目との関連	・この科目の履修前に修得しておくことが望ましい科目や、履修後に修得するのが望ましい科目がある場合はその旨を記載する。 ※各学群・学類・コースで作成している科目連関表との整合性を保つこと。
15	授業時間外学習	※大学基準協会の認証評価において「授業の準備・復習等の内容としては不十分」と指摘を受けていることから、学生の授業時間外学習の取組に資するよう、さらなる記載内容の強化が必要である。 ・毎回の授業の前後に必要な予習・復習の内容について、具体的に記載する。 ・「予習」と「復習」の内容がそれぞれ明確にわかるよう、項目立てて記載することが望ましい。
16	学修支援方法	・学生が教員の研究室等を訪れ、学修について相談できるよう、具体的な相談方法を記載する。 （記載例）・○曜日○時限○○研究室にて実施　・事前にメールでアポイントを取ってください。 ・初回授業で提示する所定の時間に対応します。
17	備考	・上記事項以外に事前に周知しておくべき事項があれば記載する。また、学生の主体的な学びが実現できるよう、科目の特性や必要に応じて、アクティブ・ラーニング、フィールドワーク、演習、実験等の授業形態についても記載する。
18	Course Description	・授業に関する英語のキーワードを5単語以内で記載する。
19	Teaching staff	・科目担当教員名の英語表記を確認する。誤りがあれば修正する。 （記載例）MIYAGI、Taro/KAZAKAMI、Ibuki/KUROKAWA、Yamato
20	実務経験のある教員 ※学群・学部科目のみ	・科目担当教員一覧で「※」が付された全員の教員名を記載する。 （記載例）宮城太郎、風上伊吹、黒川大和
21	実務経験をいかした教育内容 ※学群・学部科目のみ	・上記に記載した実務経験のある教員について、実務経験をいかした教育内容を記載する。 ・教員が複数の場合であっても、一文にまとめて記載して構わない。 （記載例）○○機関や△△企業での□□分野に関する実務経験を生かして講義を行っている。

【シラバス作成におけるチェックポイント】

＜授業概要＞

- ☐ 学生が理解できるよう、専門用語を多用せず、わかりやすい言葉で記載しているか。

＜ディプロマポリシーとの関連＞※学群の科目のみ記載

- ☐ ディプロマポリシーと当該授業科目との関連を、定められた記号により記載しているか。
- ☐ 「◎」が複数となることも可。

＜到達目標＞

- ☐ 学生を主語にして記載しているか。
- ☐ 講義によって修得できる知識・能力などについて、学生に明確に伝わるよう具体的に記載しているか。
- ☐ 教員と学生との間で学修到達度の解釈のギャップが生じないように、「～を理解する」「～を学ぶ」といった抽象的な表現ではなく、何が「できる」ようになるのかを具体的に表現しているか。
- ☐ 設定した到達目標は、評価方法・評価基準の欄に記載した評価手法によって評価することが可能な内容となっているか。
- ☐ ディプロマポリシーとの整合性が保たれた到達目標であるか。

<授業計画>

- ☐ 各回の学習内容が具体的に（同じテーマが続く場合はより詳細な内容も含めて）記載しているか。
- ☐ 到達目標や評価方法・評価基準と齟齬がない内容になっているか。
- ☐ 各授業回に担当教員を記載しているか。
- ☐ 単位認定試験を実施する場合、第 16 回目に試験内容の記載があるか。
- ☐ 授業内に随時試験を実施する場合は、試験のみの内容になっていないか。（特に 15 回目）

<評価方法・評価基準>

- ☐ 評価の測定方法・時期、評価配分を明示しているか。
- ☐ 到達目標に掲げた各項目の学修到達度を測定することが可能な評価方法・評価基準となっているか。
- ☐ 評価基準は客観的であり、他者に対しても明確に採点根拠を示せるような内容であるか。
- ☐ 評価基準の詳細についてシラバス内で示すことが難しい場合は、別途学生に示す旨が記載されているか。
- ☐ 単なる出席状況、出席率、参加度などの記載はないか。

<他の科目との関連>

- ☐ 当該科目を履修する前・後に修得しておくことが望ましい科目について、それらの科目との配当年次・学期の順序性の齟齬がなく記載しているか。

<授業時間外学習>

- ☐ 授業時間外における学習内容について、「予習」と「復習」をそれぞれ具体的に指示しているか。
- ☐ 大学設置基準で定めている必要な学習時間に達すると見込まれる学習内容となっているか。

<実務経験のある教員>※学群・学部のみ記載

- ☐ 科目担当教員一覧で「※」が付されている教員名を過不足なく記載しているか。

<実務経験をいかした教育内容>※学群・学部のみ記載

- ☐ 実務経験のある教員がいる場合に、実務経験をいかした教育内容について記載しているか。

<備考（授業形態に関して）>

- ☐ 到達目標を達成するために適切な授業方法を採用しているか。

(記載例)

講義名	テスト	事務局一括入力
ナンバリング	(フード) FM-FTPR206	
Course	Food Preservation and Distribution Technology Theory	
対象学科	フードマネジメント学類・フードサイエンスコース (必修)、フードマネジメント学類・フードビジネスコース (選択)	
年次・学期・単位	2年次／後期／2単位	

担当教員

職種	氏名	所属
教員	◎ 黒川 大和	
教員	宮城 花子	
教員	風上 伊吹	

授業概要	食産業に携わる者にとって、食品を良好な状態で消費する為の貯蔵および流通方法を理解する事は単なる栄養・外観・嗜好性の低下抑制のみならず、食料問題や環境問題に対して正しく対処する為に極めて重要である。本講義ではまず前半で食品劣化の主要因を学習する。次に劣化を制御する為の基本的な原理と具体的な技術について概説する。
ディプロマポリシー(DP)との関連	【知識・技術：◎】 【思考力・判断力：○】 【表現力：－】 【主体性：○】 【協働性：△】
到達目標	[1] 食産業における貯蔵および流通の役割について説明ができる。 [2] 食品の劣化要因について説明ができる。 [3] 食品を貯蔵する為の具体的な方法について説明ができる。

授業計画

回	担当教員	内容
第1回	黒川 大和	ガイダンス、食品の変質要因 (総論)
第2回	黒川 大和	食品の変質要因 (微生物による変質と加熱殺菌1)
第3回	黒川 大和	食品の変質要因 (微生物による変質と加熱殺菌2)
第4回	黒川 大和	食品の変質要因 (水分の影響、放射線殺菌)
第5回	黒川 大和	食品の変質要因 (酸素・光の影響) (宮城 花子)
第6回	黒川 大和	食品の変色 (褐変)
第7回	黒川 大和	食品の変質要因 (物理的要因)、法規制について
第8回	風上 伊吹	青果物の品質に影響を及ぼす環境要因
第9回	風上 伊吹	青果物の流通に伴う品質保持
第10回	黒川 大和 風上 伊吹	前半の取りまとめと中間試験
第11回	風上 伊吹	冷凍技術 (冷凍の科学)
第12回	風上 伊吹	冷凍技術 (冷凍保存の実践)
第13回	風上 伊吹	冷蔵技術 (鮮魚・畜肉)
第14回	風上 伊吹	乾燥技術 (加熱・非加熱)
第15回	風上 伊吹	加熱・非加熱殺菌技術 (レトルト・超高温・添加物など)
第16回	黒川 大和	期末試験 (筆記試験)

ゲスト講師、科目担当教員一覧においてカッコが付されている教員については内容欄末尾にカッコ書きで記載する。

評価方法・評価基準	・授業時のコメントカードや発言(30%) ・中間・期末定期試験(70%)：貯蔵、流通の役割、食品の劣化要因、貯蔵」の具体的な方法について正確に説明できることを求める。 ・ルーブリック等により、「到達目標」に対して「何が」「どこまで」できるようになったかで評価する。 ・授業計画に記載の担当教員が評価する。
教科書	プリントを配布する。
参考書	津志田藤二郎編著「食品と劣化」光琳 高野克己、竹中哲夫編「食品加工技術概説」恒星社厚生
他の科目との関連	「食品化学」「農産食品学」「畜産食品学」「水産食品学」の成分や加工技術各論、衛生面の概念について学ぶことが重要。
授業時間外学習	関連図書などを用い該当箇所をあらかじめ学習しておく。 また毎回（最終回を除く）の授業において示す復習課題を行う。
学修支援方法	初回授業で提示する所定の時間に対応します。
備考	第11～15回は集中講義にて行う場合がある。
Course Description	food preservation、 cold storage and refrigeration、 food packaging
Teaching staff	Kurokawa YAMATO、 Kazakami IBUKI、 Miyagi HANAKO
実務経験のある教員	黒川 大和、風上 伊吹、宮城 花子
実務経験をいかした教育内容	研究機関や企業での食産業分野に関する実務経験を生かして講義を行っている。

単位の実質化に向けて、毎回の授業の予習復習等の内容の記載の徹底が求められています。
予習・復習それぞれ具体的な記載をお願いします。

実務教員の項目は学群・学部科目のみ。実務経験に該当する機関・団体や分野・業界については、当該科目の専門性と合致していることがわかるよう、各科目の内容に応じて適宜記載してください。