

授業 科目名	フードマネジメント論 Food Service Management	履修年次:	単位数:	担当教員名: 工藤美奈子 (研究室: A215)
		選択: 栄3・4年	1 単位 15 時間 コード: NTF302	
〔DP〕 III 実践に必要な知識, I 倫理観とプロフェッショナルリズム, II コミュニケーション能力				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 フードビジネス全般の現状及び動向を把握・理解し、フードマネジメントに必要な実践的な知識と手法を習得することができる。 基礎的なフードビジネスプランニングの立案ができることを目標とする。				
〔授業の概要〕 ・フードテックの展示会を見学し、最新のフードビジネスの動向を知る。 ・外食産業、中食産業について様々な事例紹介を通じ、フードマネジメントについて理解し、消費者が求める「食」の方向性を考察することができる。 ・グループワークで事業計画立案をする中で、対象者の設定、事業企画、商品計画、サービス計画、収支計画、計数管理ができるようになる。 キーワード: 外食、中食、マーケティング、メニュー計画				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
第1回	11/21	フードビジネスの動向と将来展望	日本の「食」産業の現状、フードサービス、展示会の案内	
第2回	11/28	マーケティング戦略	ペルソナ、SWOT分析、ブランディング、事業コンセプトの作成	
第3回	12/5	マーケティング活動の実際	展示会の見学 (第6回フードテック・ジャパン)	
第4回	12/12	収支計画	投資計画、価格設定、収支計画、損益分岐点、演習	
第5回	12/19	売り上げ分析の手法	メニュープランニング、ABC分析、PPM、演習	
第6回	1/9	店舗計画の実際	立地選定、内・外装、什器備品の選定、発表資料作成	
第7回	1/23	店舗プロデュース	飲食店開業計画のまとめ、発表資料作成	
第8回	1/30	プレゼンテーション	計画案の発表と評価	
履修条件	特になし			
予習・復習	日頃からテレビや新聞で報道される「食」の動向などに関心を持ち、講義内容と照らし合わせると理解しやすい。講義内の重要用語は復習する。			
テキスト	特になし			
参考書・参考資料等	資料は必要に応じて配布する。			
学生に対する評価	課題 (50%)、プレゼンテーション (30%)、授業の取り組み状況 (20%) により、総合的に評価する。			

授業 科目名	総合演習 Integrated Seminar	履修年次:	単位数:1 単位 30 時間	担当教員名: 科目責任者 平岡真実 他 栄養学科専任教員 (研究室 A207)
		必修 栄4年	コード: NTI401	
〔DP〕 I 倫理観とプロフェッショナルリズム III 実践に必要な知識 VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 栄養学の奥深さ、常に進化する学問であることを学び、卒業後も学び続ける必要性があることを理解できる。				
〔授業の概要〕 専門教育課程の栄養学科教員による、専門性を生かしかつ広い視点での栄養学の演習を実施する。教員各々の研究分野をわかりやすく教授し、演習により理解を深めさせる。				
キーワード: 文献検索、災害時の役割、栄養学				
〔授業計画〕 日程は担当者の都合等で変更の可能性あり。				
回数	日付	テーマ	内容	担当
第1回	4/10	ガイダンス、英文学術論文の検索	健康・栄養等に関する英文学術論文の検索	平岡真実
第2回	4/17	学びの振り返り	学習や経験を振り返り新たな目標を考える	荒井裕介
第3回	4/24	給食経営管理の課題	特定給食施設における管理栄養士の役割を給食経営管理の課題について取組みを考える	工藤美奈子
第4回	5/1	健康課題とその対策について	現代社会における様々な健康課題について、どのような取り組みが必要か検討する	谷内洋子
第5回	5/8	非栄養素による栄養学	非栄養素(ポリフェノール等)の生理機能	金澤匠
第6回	5/15	栄養教育の根拠と評価	栄養教育の実際からその根拠と評価について考える	渡辺優奈
第7回	5/22	脂質栄養について	生体内に及ぼす魚油の生理機能を考える	細山田康恵
第8回	5/29	原因不明食中毒について	原因不明食中毒と食の安全について考える	菊池裕
第9回	6/5	食品成分表と調理	食品成分表から調理、食事を考える	鈴木亜夕帆
第10回	6/12	食欲の神経機構	食欲や肥満と脳の関わりについて知る	加瀬政彦
第11回	6/19	タンパク質代謝	オートファジーなどのタンパク質分解経路の役割について	金澤匠
第12回	6/26	未定	未定	橋本和幸
第13回	7/3	学校給食法について	学校給食と子どもの権利	広川由子
第14回	7/10	遺伝子多型と個別化栄養学	薬験の遺伝子多型に基づく個別化栄養を考える	平岡真実
第15回	7/17	災害時の管理栄養士の役割	災害時の管理栄養士の役割	特別講師
履修条件	特になし			
予習・復習	特になし			
テキスト	特になし			
参考書・参考資料等	特になし			
学生に対する評価	課題(70%)、日ごろの学習態度(30%)により、総合的に評価する。			

授業 科目名	栄養統計学 Nutrition statistics	履修年次:	単位数:1 単位 15 時間	担当教員名: 科目責任者 平岡真実 他 栄養学科専任教員 (研究室 A207)
		必修 栄養 3 年	コード: NTI301	
[DP I 倫理観とプロフェッショナルリズム III 実践に必要な知識 VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽]				
[授業の到達目標及びテーマ] 実践活動を目指して栄養学に関する統計について学び、管理栄養士の職務に基づいて自らの課題やその改善点等を文書で提案できるようになる。				
[授業の概要] 管理栄養士としての総合的な力量を高めるため、専門教育課程の教員が、専門性を生かしかつ広い視点で栄養学の統計に関する講義と演習を実施する。自らの研究分野をわかりやすく教授し、演習も取り入れることで理解を深めることができる。				
キーワード: 栄養学 統計学 研究計画 データ解析				
[授業計画] 日程は担当者の都合等で変更する可能性あり				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1回	12/16	実践活動を目指して、栄養学に関する実験系や調査系の研究計画やデータ解析について学ぶ。	○授業の進め方 栄養学科専門教育課程の教員が担当する。 第1～2回は栄養学科で扱う統計手法についてガイダンスを行う。 第3～5回は実験系、第6～8回は調査系の研究計画・データ解析について学ぶ。	
第2回	12/16			
第3回	12/23			
第4回	12/23			
第5回	12/23			
第6回	1/6			
第7回	1/6			
第8回	1/13			
履修条件		特になし		
予習・復習		特になし		
テキスト		特になし		
参考書・参考資料等		特になし		
学生に対する評価		課題 (70%)、日ごろの学習態度 (30%) により、総合的に評価する。		

授業 科目名	管理栄養士特別演習 Special Seminar on Nutrition and Dietetics	履修年次:選択 栄4年	単位数:2 単位 60 時間	担当教員名: 科目責任者 平岡真実 他 栄養学科専任教員 (研究室 A207)
			コード: NTI402	
〔DP〕 III 実践に必要な知識, I 倫理観とプロフェッショナルリズム, VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業はこれまでに学修した専門的知識・技術を網羅的にとりあげる演習を通して、専門基礎分野、専門科目を総合的に理解し、科学的根拠に基づいた管理栄養士活動が実践できるような総合的な能力を身につけることを目的とする。				
〔授業の概要〕 専門教育課程の教員による専門科目の講義と演習をおこなう。				
----- キーワード: 文献調査、実験計画、実験方法、データ解析、論文作成				
〔授業計画〕 ○授業の進め方 前期は管理栄養士国試模擬試験を活用(5月、7月の2回実施予定)して、自分の得意分野や苦手分野を把握する。 後期は各教員の講義にて専門分野を復習し、管理栄養士の活動する場において想定される課題について解決・判断できる力を学修する。週1回、10~11月実施予定。 模擬試験を活用して管理栄養士活動に必要な知識の定着をはかっていく。月1回、9~1月実施予定。				
履修条件	特になし			
予習・復習	各授業の該当分野について復習しておく。また管理栄養士国家試験過去問題などを解いて理解度を確認する。			
テキスト	これまで授業で使用した教科書			
参考書・参考資料等	資料は必要に応じて配布する。参考書等は適宜紹介・指示する。			
学生に対する評価	学習態度(20%)、課題(80%)により総合的に評価する			

授業 科目名	卒業研究 Study for graduation	履修年次:必修 栄4年	単位数:2 単位 60時間	担当教員名: 科目責任者 平岡真実 他 栄養学科専任教員 (研究室 A207)
			コード: NTR401	
〔DP〕 I 倫理観とプロフェッショナルリズム, III 実践に必要な知識, VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 本授業は、学生が栄養学に関する研究のプロセス全体を経験し、主体的な学習能力を高めるとともに、管理栄養士として科学的根拠に基づく応用実践力を修得できることを目標とする。				
〔授業の概要〕 学生は教員の指導と助言のもとに研究テーマを設定し、実験、調査等の栄養学研究の手法を用いて研究を行い、その成果を発表するとともに、卒業論文を作成する。				
----- キーワード: 文献調査、実験計画、実験方法、データ解析、論文作成				
〔授業計画〕 ○授業(研究)の進め方 学生は、教員が提示する研究分野を参考に、自らの関心や将来の方向性等に基づき、指導教員を決定する。 研究の進め方(日程、方法等)は、指導教員と相談して決定する。 テーマ発表会(中間発表)は2025年7月下旬、研究発表会(成果発表)は2025年11月下旬にそれぞれ予定している。卒業研究論文は、執筆要領に基づき2026年1月末(予定)までに提出する。  ○評価方法 評価は、執筆要領を厳守して締め切りまでに提出された卒業論文と、発表会を含めた学習状況との結果で指導教員が行う。  ○達成目標 ①適切な研究テーマを設定できる。 ②研究テーマに対して適切な研究方法(倫理を含む)を学び、選択できる。 ③研究方法に沿ったデータ収集・分析を行い、適切な図表を選択・作成して提示できる。 ④研究結果に基づく考察が、文献等を参考にしながら実施できる。 ⑤自ら研究を遂行し、指導教員の指導を仰ぐことができる。				
履修条件	履修年次に卒業が見込まれていること			
予習・復習	予習では先行研究の論文検索をして熟読する。復習は配布資料の見直しを推奨。			
テキスト	必要に応じて指導教員が指示する			
参考書・参考資料等	必要に応じて指導教員が指示する			
学生に対する評価	論文内容(60%)、日ごろの学習態度(40%)により、総合的に評価する。			

授業 科目名	臨床栄養臨地実習 Clinical Nutrition Practicum	履修年次: 必修: 栄3年	単位数: 2単位 90時間 コード: NT0301	担当教員名: 科目責任者 谷内洋子 (研究室: 教育棟A213) [管理栄養士]
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 III 実践に必要な知識、IV 健康づくりの実践、VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 傷病者の急性期・慢性期の栄養管理（入院から社会復帰までを含む）について見学、理解する。</li> <li>2. 臨床の場での食品と薬との相互作用の実践を学習する。</li> <li>3. 病院におけるNST活動を見学・体験し、理解する。</li> <li>4. クリニカルパスに基づくチーム医療について見学し、理解する。</li> <li>5. 傷病者の栄養食事指導を見学し、理解をする。</li> <li>6. 病院におけるフードサービス・衛生管理について理解する。</li> <li>7. 医療人としてのマナー、倫理、守秘義務について理解し、正しく行動することができる。</li> <li>8. 目的意識を持って実習に臨み、専門的知識及び技術の統合を図ることができる。</li> </ol>				
〔授業の概要〕				
<p>臨地実習先の指導者の下で、傷病者の栄養管理、NST活動、チーム医療、栄養食事指導、フードサービスの実際を見学・体験をする。</p> <p>実務経験のある教員により、臨床現場における専門的知識及び技術の統合と実践活動の場での課題発見と解決の方策を考える支援をする。</p>				
キーワード: 傷病者、栄養管理、NST活動、チーム医療、栄養食事指導、フードサービス				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	
第1～10回	10月下旬 ～11月中 旬予定	臨床現場での栄養療法の実践を学ぶ	実習施設で傷病者の栄養管理・チーム医療の実際の見学・研修、フードサービスの見学・体験学習	
履修条件	2年後期までに配当された必修の専門科目を単位修得済みであり、3年前期に配当された必修の専門科目を履修中であること。			
予習・復習	予習として臨地実習テキストを熟読のこと。復習にはテキストや配付資料の見直しをし、まとめておくこと。			
テキスト	臨地実習テキスト、臨地実習ノート（大学作成）			
参考書・参考資料等	資料は必要に応じ配付する。 実習に必要な参考書は、その都度、紹介・指示する。			
学生に対する評価	施設の指導者からの評価(70%)、実習ノートの記録・事前学習(30%)で評価する。			

授業 科目名	給食経営管理臨地実習 (Practical training for Food Service Management)	履修年次: 必須：栄3年	単位数: 2単位90時間 コード：NT0 302	担当教員名：工藤美奈子 「管理栄養士」 (研究室：A215)
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕Ⅲ 実践に必要な知識, Ⅰ 倫理観とプロフェッショナリズム, Ⅱ コミュニケーション能力				
〔授業の到達目標及びテーマ〕 給食経営管理に関する講義や実習などで学んだ知識や技術を、実践活動の場で理解を深め、管理栄養士の役割を学ぶ中で課題発見、解決策を見出し、評価、説明することができるようになることを目標とする。				
〔授業の概要〕 本実習は、各給食全般のマネジメント及び給食の運営ができるように視野を広げ、関連職種との連携についても学ぶ。実際の現場で、喫食者（児童・生徒・高齢者等）訪問、調理の作業分析、食材料の重点管理、管理栄養士業務の流れ、衛生管理、安全管理、経営分析などを通して課題を発見し、問題の解決策を検討する能力を修得する。また、直接児童・生徒・高齢者等に接し、嗜好や喫食状況の結果をどのように献立に反映しているのか実践活動をとおして学ぶ。臨地実習先の指導者の下で、フードサービス(給食運営)の実際を体験し、施設における給食経営のマネジメントの実際および手法について学べるよう、管理栄養士の実務経験を生かし指導・支援を行う。				
キーワード：管理栄養士業務、マネジメント、多職種協働、安全・衛生管理				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1～10回		実習施設	実習施設での栄養・食事計画などフードサービスの実際を体験し、給食経営マネジメントの手法について学ぶ。	
履修条件	2年後期までに配当された必須の専門科目を単位修得済みであり、3年前期に配当された必須の専門科目を履修中であること。			
予習・復習	予習はテキストや関連法令を熟読のこと。復習は実習施設での指導内容の理解を深める。			
テキスト	実習テキスト、実習ノート(大学作成)			
参考書・参考資料等	資料は、必要に応じて配布する。 実習に必要な参考書は、その都度、紹介、指示する。			
学生に対する評価	実習期間中の学習態度、施設の指導者からの評価(80%)、実習ノート、報告会でのプレゼンテーション(20%)、などで総合的に行う。			

授業 科目名	公衆栄養臨地実習 Public Health Nutrition Practicum	履修年次: 選択:栄3年	単位数: 1単位 45時間 コード: NT0303	担当教員名: 荒井 裕介 [管理栄養士] (研究室: 教育棟 A212)
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 IV 健康づくりの実践、V 健康づくりの環境の整備・改善、VI 多職種との協働				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・保健所及び市町村保健センターにおける管理栄養士の役割を説明することができる。</li> <li>・地域で行われている公衆栄養活動の目的とその実際を説明することができる。</li> <li>・他職種との協働、住民ボランティアの育成・連携、地域のネットワークづくりの重要性について説明することができる。</li> <li>・専門職としての態度、行動、倫理観について自ら考えることができる。</li> <li>・知識や技術を統合した実践力の重要性に気づき、自ら学び向上することに取り組むことができる。</li> </ul>				
〔授業の概要〕				
<p>保健所や市町村において、地域住民のQOL向上や、地域の優先的な健康課題の背景にある栄養・食生活の改善を目的とした公衆栄養活動の実際を実習する(講義、見学等を含む)。</p> <p>実習を通じて、保健所及び市町村保健センターの組織と役割、そこで活動する管理栄養士の役割や、住民ボランティアや他職種等との連携の実際について学ぶ。</p> <p>具体的な実習内容例としては、保健所では給食施設への支援といった地域の環境整備等の実際や、市町村保健センターでは乳幼児から高齢者まで生涯にわたる健康づくりのための各種健診や健康教育、栄養相談等の活動の実際について実習する。</p> <p>また学生の立場で専門職としての態度、行動、倫理観等について考えて行動できることを目指すとともに、自ら学習できることを目指す。</p> <p>行政管理栄養士の実務経験により、公衆栄養活動実習に関する学習支援を行う。</p>				
キーワード: 行政栄養士、公衆栄養活動、多職種連携、住民ボランティア、プロフェッショナルリズム				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内 容	
第1～5回	集中	保健所・市町村実習	保健所、市町村保健センターにおける公衆栄養活動実習	
履修条件	2年生後期までに配当された必修の専門科目の単位を修得済みであり、3年前期に配当された必修の専門科目の単位を修得見込みであること。3年次のみ履修可能とする。			
予習・復習	臨地実習は、これまで学習したすべての授業内容を統合した実践する力が必要になる。そのため公衆栄養学のみならず、すべての科目の学習内容、手技手法を復習すること。また参加する事業について、自治体ホームページや配布される資料等を基に事前学習を行うこと。これまでの復習と事前学習を通じて、自らの課題を設定し、課題解決に向けた主体的な実習を実践する。			
テキスト	臨地実習テキスト、臨地実習ノート (大学作成)			
参考書・参考資料等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針</li> <li>・特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について (厚労省通知)</li> <li>・保健所 (健康福祉センター) のしおり、保健所事業年報</li> </ul> 必要な資料は配付する。			
学生に対する評価	実習目標の達成状況 (50%)、実習ノート (40%)、実習態度(10%)から総合的に評価する。			

授業 科目名	栄養管理臨地実習 Practicum for Nutritional management	履修年次: 選択：栄4年	単位数: 1単位 45時間 コード：NT0401	担当教員名: 科目責任者 谷内 洋子 (研究室：教育棟 A213) 荒井 裕介・工藤 美奈子 [管理栄養士 (全員)]
[DP] I 倫理観とプロフェッショナリズム、III 実践に必要な知識、IV 健康づくりの実践、VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
[授業の到達目標及びテーマ] 臨床栄養臨地実習、給食経営管理臨地実習、公衆栄養臨地実習で学んだ管理栄養士の実践活動のうち、特に興味をもった分野の活動の中から自ら課題と目標を見つけ、専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士業務の理解をさらに深める。				
[授業の概要] 本科目は、3年次の臨地実習とは異なり、学生の自主性により進められるものである。学生が希望する施設での実習を行うが、実習先は学生本人が探してくるか、教員と相談しながら決める。実習で学ぶ目的や課題をより明確にし、積極的な態度で実習に臨み、事前学習や準備、実習後のまとめ等も、3年次の臨地実習での学びを参考にして、自ら主体的に進めていく。 3年次までに修得した知識や技術を使って、実習施設での課題発見や問題解決の方策を検討し、実務経験のある教員により、将来に向けた動機づけを支援する。				
キーワード：公衆栄養活動、多職種連携、安全・衛生管理、フードサービス、NST活動、チーム医療				
[授業計画]				
回数	日付	テーマ	内容	
1. 実習の選択 学生は、以下の専門分野のいずれかを選択し、実習を行う。 ① 臨床栄養分野 (病院) ② 給食経営管理分野 (保育所、学校、高齢者福祉施設、事業所等) ③ 公衆栄養分野 (保健所、保健センター)				
2. 実習の流れ ① 事前学習・準備 実習で学びたい内容について調べる。 ② 直前発表会 実習を行う目的、学びたい内容等について発表を行う。 ③ 臨地実習 原則として、5日間行う。 ④ 事後報告会 実習で学んだこと、得たこと等の報告を行う。 ⑤ まとめ				
履修条件	3年後期までに配当された必修の専門科目を単位修得済みであり、4年に配当された必修の専門科目を履修中であること。実習先として公衆栄養分野を希望する場合には、公衆栄養臨地実習を履修済みであること。			
予習・復習	予習として3年次に配付された臨地実習テキストを熟読のこと。復習にはテキストや配付資料の見直しをしておくこと。			
テキスト	特になし			
参考書・参考資料等	実習に必要な参考書等は、その都度、紹介・指示する。			
学生に対する評価	実習前の準備状況 (20%)、実習期間中の学習態度 (40%)、実習のまとめ、報告会でのプレゼンテーション (40%) で総合的に評価する。			

授業 科目名	事前指導 Pre-guidance for Practicum	履修年次:	単位数: 1 単位 30 時間	担当教員名: 科目責任者 谷内 洋子 (研究室: 教育棟 A213) 荒井裕介・工藤美奈子 [管理栄養士 (全員)]
		必修: 栄3年	コード: NT0304	
		実務経験のある教員による授業科目		
〔DP〕 III 実践に必要な知識、IV 健康づくりの実践、VII 生涯にわたる探究心と自己研鑽				
〔授業の到達目標及びテーマ〕				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・臨地実習を受けるにあたり、自らの学習目標を考え、その達成に向けた準備ができる。</li> <li>・臨地実習を受けるにあたり、正しい情報の取り扱いについて理解し細心の注意を払うことができる。</li> <li>・臨地実習を受けるにあたり、専門職としてのあるべき姿を考えることができる。</li> </ul>				
〔授業の概要〕				
<p>臨地実習前に実習の目的や目標、実習施設の概略を周知し、知識の整理、課題の検討などを行う。一部の授業については、集中授業で行う（開催日程は別途指示する）。</p> <p>実務経験のある教員により、保健・医療・福祉現場における管理栄養士の主な活動を理解するとともに、自己の課題を明確にし、目標を設定する過程の支援をする。</p>				
キーワード: 臨地実習、事前学習、管理栄養士業務、プロフェッショナリズム				
〔授業計画〕				
回数	日付	テーマ	内容	担当
第1回	4/14	共通関係事前指導	実習テキストによる講義・接遇他	谷内洋子他
第2回	4/21		インシデント事例の検討①	谷内洋子他
第3回	4/28		インシデント事例の検討②	谷内洋子他
第4回	5/12		手紙・メールの書き方・電話のかけ方	谷内洋子他
第5回	5/19		倫理および個人情報の講義	谷内洋子他
第6回	5/26	公衆栄養臨地実習事前指導	オリエンテーション、事前指導等	荒井裕介
第7回	6/2	給食経営管理臨地実習事前指導		工藤美奈子
第8回	6/9	臨床栄養臨地実習事前指導		谷内洋子
第9回	6/16	公衆栄養臨地実習事前指導	事前指導・実習に向けた準備等	荒井裕介
第10回	6/23	給食経営管理臨地実習事前指導		工藤美奈子
第11回	6/30	臨床栄養臨地実習事前指導		谷内洋子
第12回	7/7	公衆栄養臨地実習事前指導	事前指導・実習に向けた準備等	荒井裕介
第13回	7/14	給食経営管理臨地実習事前指導		工藤美奈子
第14回	7/23	臨床栄養臨地実習事前指導		谷内洋子
第15回	-	直前指導 (各分野; 日程は別途指示)	事前指導・実習に向けた準備等	谷内洋子他
履修条件	臨地実習を受ける履修条件を満たした者			
予習・復習	予習として臨地実習テキストを熟読のこと。復習にはテキストや配付資料の見直しをし、まとめておくこと。			
テキスト	臨地実習テキスト、臨地実習ノート (大学作成)			
参考書・参考資料等	適宜指示する			
学生に対する評価	学習態度(30%), レポート(30%), 授業目標への到達度(40%)で総合的に評価する。			