

2024年度 愛知学泉大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
233142120	教職実践演習(栄養教諭) Practical Seminar for Teaching Profession	石川桂子・松橋俊介		教職	2	選択	4後期

**科目の概要**

DP2に記載している疾病・疾病予防・食育に関する専門知識・技能を身につけ、豊かな食生活と健康を創造することができる管理栄養士を育成する過程を通して、DP1の建学の精神、社会人基礎力、pisa 型学力を修得し、職場と地域の人々と協働して課題を解決していこうとする態度を身に付けます。また、これらの学修を通してDP3にあるように自立した社会人として、常に自己研鑽に取り組み、自らの可能性を高めて社会に貢献することができる基礎を築きます。  
 教職実践演習は、「栄養教育実習」等で栄養教諭となるために必要な知識技能を修得したことを確認するものです。よって、今日的な食の問題や教育実習でつかんだ子どもの状況をふまえ、これらの問題を解決するための手立てを、給食時間の指導や授業、家庭や地域との連携の場合について考え、児童生徒の豊かな食生活と健康を創造できる栄養教諭をめざします。

学修内容	到達目標
① 今までの学修を振り返り、各自の課題を見極める。 ② 教育実習をふり返って児童生徒の食の課題を整理し、解決するための方法を考え、授業を計画する。 ③ 地域の地場産物について調べる。 ④ 食の問題を解決する親子料理教室を企画する。 ⑤ 親子料理教室での栄養指導や作り方についての説明を考える。	① 今までの学修を振り返り、各自の課題を解決するために足りない要素に取り組むことができる。 ② 児童生徒の食の課題を整理し、解決するための方法を考え、模擬授業をすることができる。 ③ 地場産物を活用した学校給食のメニューと指導案を作成することができる。 ④ 食の課題を解決するための親子料理教室を企画することができる。 ⑤ 親子料理教室で、栄養指導と作り方を子ども向けに説明することができる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素	学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例
---------------------	---------------------------

前に踏み出す力	主体性	栄養教諭として働いている姿を思い描きながら、意欲的に取り組むことができる。
	働きかけ力	
	実行力	グループ討議では受け身にならず、意欲的に前へ出ようとする態度を身に付ける。
考え抜く力	課題発見力	活動をとおして自分自身の課題を見極め、さらなる向上を目指して、知識および技術の習得に励もうとする。
	計画力	
	創造力	自分の理想とする栄養教諭像を創造し、将来の目標を見つける。
チームで働く力	発信力	教育実習で担当した子どもたちを思い描きながら、こうなってほしいという強い思いを抱き、それを子どもに効果的に伝えようとする。
	傾聴力	集中して講義を聞くことができる。 また、グループ討議では他者から意見を引き出し、その意見を尊重できる。
	柔軟性	
	情況把握力	
	規律性	授業中に出される指示等の約束事を守り、授業に参加できる。
	ストレスコントロール力	

**テキスト及び参考文献**

テキスト：プリント による授業  
 参考書：「食に関する指導の手引き 第一次改訂版」(文部科学省) 東山書房1200円 「栄養教諭のための学校栄養教育論」(笠原賀子) 医歯薬出版2800円 「栄養教諭Ⅱ 実践研究」(金田雅代) 建帛社2400円

**他科目との関連、資格との関連**

教職実践演習(栄養教諭)は、教職入門 教育原理 教育心理学 教育制度論 生徒指導論 教育方法論 特別支援教育論 総合的な学習の時間の指導法 教職特別講座 道徳教育の理論と実践 教育相談 特別活動の指導法 教育課程論 学校栄養指導論Ⅰ 学校栄養指導論Ⅱ 実習指導 栄養教育実習の知識と技能を活用する。  
 資格との関連：栄養教諭一種

学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> <li>教育実習で経験した児童生徒の状況を整理しておく。</li> <li>今日的な食をめぐる状況をつかんでおく。</li> <li>教職科目をはじめ学校栄養指導論Ⅰ、Ⅱについては熟知しておく必要がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養教諭を志した理由を明確にし、意欲を持ち続けてほしい。</li> <li>学校教育現場を常に想定しながら、受講してほしい。</li> <li>遅刻3回を欠席1回として扱う。</li> </ul>

【評価方法】

評価対象	評価方法		評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント		
学修成果	学期末試験	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	20	①		<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物を活用した学校給食献立作成と指導内容についての評価</li> <li>・児童生徒の食の課題を解決するための献立と栄養指導についての評価</li> </ul> 知識の獲得（栄養教諭として必要な知識を獲得できる）100%	
				②			
				③	✓		
				④	✓		
				⑤			
	平常評価	小テスト		0	①		
					②		
					③		
					④		
					⑤		
		レポート		40	①	✓	学修の振り返りと復習（10点） 模擬授業による評価 ・児童生徒の食の課題解決のためエビデンスがしっかりとしている指導である（6点） ・児童生徒の主体的な学びとなる授業である（6点） ・グラフ等を用い、深い学びとなる授業である（6点） 親子料理における評価 ・食の課題解決につながる献立作成である（6点） ・食の課題解決につながる栄養指導資料である（6点） 知識の獲得（栄養教諭として必要な知識を獲得できる）25% 知識の活用（知識を活用し、基本的な授業を構築できる）75%
					②	✓	
					③		
					④	✓	
					⑤	✓	
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）		30	①	✓	模擬授業における評価 ・対話的な授業である（6点） ・子供に伝わる話し方である（6点） ・パワーポイント等魅力的な指導資料である（6点） 親子料理における評価 ・料理の手順をしっかりと説明できた（6点） ・子供の興味関心を引く栄養指導である（6点） 課題の解決（行動変容を促す親子料理教室の実施）100%		
			②	✓			
			③				
			④	✓			
			⑤	✓			
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	（主体性）予習が教科書レベルで実行できている。 （実行力）予習が教科書以外の情報源から修得する行動ができている。 （課題発見力）本時の授業の目標を達成するために不足している知識・技能を抽出し、その内容について学修ができている。 （創造力）本時の授業の目標を達成するための課題を解決するために修得した知識・技能を最大限に活用して、提示した課題を解決することができている。 （発信力）本時の授業の目標を達成するための知識・技能について、分かりやすく整理してまとめたことを記述（図表含む）することができている。挙手の回数については、回数を得点化する。 （傾聴力）本時の授業で提示した質問項目について、学生間で意見交換をします。相手の意見が分かりにくい、疑問について質問をすることができる、また意見を引き出すコメントができている。 （規律性）授業終了時に【学修行動特性評価】シートを提出することができている。		
			②	✓			
			③	✓			
			④	✓			
			⑤	✓			
総合評価割合			100				

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
A(優)は、子どもの食の問題を把握し、給食時間や授業、家庭や地域との連携をとおしてその問題を解決しようとする事ができる。また、指導案やおたより等、効果的な指導内容で指導（模擬授業等）しようとする事ができる。 S(秀)は、A(優)に加え、子どもの食の問題把握が的確であり、効果的、実践的な指導（模擬授業等）をすることができる。	子どもの食の問題を解決しようと、基本的な内容で指導のための手立てを考へることができ、指導のための資料等を整えて模擬授業をすることができる。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	教育実習から子どもたちにどのような課題があるか振り返り、子どもの実態や家庭環境、地域の状態について話し合う 学校が目指す子ども像に近づけるため食育でどう迫っていくか考える(石川)	講義、グループディスカッション(児童生徒の食に関する課題) google classroomによる課題の提出、質問の受付 課題のフィードバック	児童生徒の食に関する課題を発見できる 教科等、給食時間、家庭や地域との連携の中でどのように食育を進めていくか計画できる	予習：教育実習で感じた児童生徒の食の課題を整理する 復習：どのような場でどのような指導をすることが効果的かまとめる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	地産地消について調べ、地場産物を活用した学校給食献立と、地場産物について指導する放送原稿を作成する(石川)	講義、発表(学校給食献立、放送原稿) ディスカッション google classroomによる課題の提出、質問の受付 課題のフィードバック	地場産物を有効に活用した学校給食献立と放送原稿である	予習：地域の地場産物について調べる 復習：学校給食献立と放送原稿の見直し	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	教育実習で感じた児童生徒の食の課題を解決するための模擬授業を行う1(石川)	講義、模擬授業 ディスカッション google classroomによる課題の提出、質問の受付 課題のフィードバック 指導資料作成	「主体的で対話的で深い学び」を意識した模擬授業ができる	予習：指導資料の作成と模擬授業の練習をする 復習：模擬授業の反省をする	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	教育実習で感じた児童生徒の食の課題を解決するための模擬授業を行う2(石川)	講義、模擬授業 ディスカッション google classroomによる課題の提出、質問の受付 課題のフィードバック 指導資料作成	「主体的で対話的で深い学び」を意識した模擬授業ができる	予習：指導資料の作成と模擬授業の練習をする 復習：模擬授業の反省をする	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	家庭地域との連携 児童生徒の食の問題点を解決するための親子料理教室を企画する(石川)	親子料理教室の企画書を作成 グループワーク 何を伝えたいのかを念頭に置きながら作成する ディスカッション 課題のフィードバック google classroomによる課題の提出、質問の受付	伝えたいことが分かる企画書を作成することができる	予習：児童生徒の食の問題点について調べる 復習：親子料理教室に向けた企画書を作成する	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	児童生徒の食の問題点を解決するための栄養指導資料を作成する1(石川)	グループディスカッション 発表 グループワーク 課題のフィードバック google classroomによる課題の提出、質問の受付	児童生徒の食の問題点を解決するための栄養指導資料を作成することができる	予習：児童生徒の食の問題点を解決する手立てを調べる 復習：指導資料を作成する	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	児童生徒の食の問題点を解決するための栄養指導資料を使用して発表練習をする2(石川)	グループディスカッション 発表 グループワーク 課題のフィードバック google classroomによる課題の提出、質問の受付	児童生徒の食の問題点を解決するための栄養指導資料を使って指導できる	予習：指導資料を使用した発表練習をする 復習：発表して反省し、より良い資料にする	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	親子料理教室1 企画の意図に沿った献立を作成する(石川)	親子料理教室の献立作成をする グループワーク ディスカッション 課題のフィードバック google classroomによる課題の提出、質問の受付	企画の意図に沿った親子料理教室の献立を作成できる	予習：児童生徒の問題点を克服する献立について調べる 復習：担当の料理を試作する	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	親子料理教室2 作成した献立の試作をする(石川)	親子料理教室の献立を実習(試作)する グループワーク ディスカッション 課題のフィードバック google classroomによる課題の提出、質問の受付	材料を用意して試作し、さらに良いものにするための手立てを考えることができる	予習：担当の料理を試作する 復習：さらに良いものにするための手立てを考える	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	親子料理教室3 試作を反省して献立を見直し、再度献立の試作をする(石川)	見直した献立を実習(試作)する グループワーク ディスカッション 課題のフィードバック google classroomによる課題の提出、質問の受付	材料を用意して試作し、さらに良いものにするための手立てを考えることができる	予習：担当の料理を試作する 復習：さらに良いものにするための手立てを考える	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	親子料理教室4 親子料理教室の意図に沿った栄養指導資料とレシピを作成する(石川)	レシピを作成する グループワーク ディスカッション 課題のフィードバック google classroomによる課題の提出、質問の受付	親子料理教室の意図に沿った栄養指導資料とレシピを作成することができる	予習：栄養指導資料について考える 復習：資料やレシピを完成させる	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12～13	親子料理教室を実施する グループワーク 当日、親子料理教室で、本日の献立の作り方を説明し、栄養指導をする(石川)	栄養指導と作り方を説明し、親子料理教室を実施する。 課題のフィードバック	準備した資料に基づいて分かりやすく笑顔で説明できる	予習：指導の練習をする 復習：指導の反省をする	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	教育実践演習について理解する 教育実習の振り返りや「教職履修カルテ」と「自己評価シート」に基づいて自分の課題を発見し、課題克服に取り組もうとする(松橋)	講義、グループディスカッション google classroomによる課題の提出、質問の受付	自分の課題を明らかにできる	予習：今まで学習した教職科目について振り返る 復習：「教職入門」「教育原理」「教育制度」のまとめ	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	「教職入門」「教育原理」「教育心理学」「教育制度」について各自で振り返って内容を発表、討議し、教職の意義や教員の役割、職務内容、子どもに対する責任等について考えを深め、自分の課題を克服しようとする(松橋)	オンデマンド配信 google classroomによる質問の受付	自分の課題をどのようにしたら解決できるか自ら考えることができる。	予習：「教職入門」「教育原理」「教育制度」のまとめについての発表練習 復習：自分の課題を把握し、課題解決のための自己学修をする	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間 (分)	能力名

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力