

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
244133099	専門実践実習(食育・食環境) Professional Practice Training in Food Education and Food Environment	石川桂子・竹村ひとみ・舟橋由美・上島寛之・小関直美			1	選択必修	3通期

**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。  
この授業では、「栄養教育論Ⅱ」「栄養教育論実習Ⅰ」「公衆栄養学Ⅱ」「公衆栄養学実習」等、今まで修得してきた全ての知識や技能を総動員して、地域の栄養的な問題と向き合い、管理栄養士の業務遂行上必要な栄養管理プロセスを、食育・食環境を整えるという観点から実践的な活動を通して学修していきます。これは「臨地実習」を修得する基礎となります。

学修内容	到達目標
① 自治体の方のお話を聞き、要望されたことをまとめ、グループで課題解決のための方法を話し合う。 ② 統計を理解した上で、食環境における問題点を調査する。 ③ 衛生管理、栄養管理、食品の流通、栄養教育等について調べる。 ④ 獲得した知識や技能を活用し、課題解決に向けて実践する。 ⑤ 実践した内容と実践の評価結果をパワーポイントにまとめる。	① 自治体の要望をまとめ、課題解決のための知識や技能、それらの活用方法を見極めることができる。 ② 統計を理解した上で、食環境における問題点を調査し、実態を把握することができる。 ③ 衛生管理、栄養管理、食品の流通、栄養教育等を理解し課題解決の方法として活用できる。 ④ 獲得した知識や技能を活用して新たなメニューを考案したり、啓発用ポスターを作成したりできる。 ⑤ 実践した内容と実践の評価結果を発表し、課題を解決するための提案をすることができる。

**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	管理栄養士として働いている姿を思い描きながら、授業の目標を達成するために必要な知識・技能について自発的に取り組むことができる。
	働きかけ力	同じ意見の人だけでなく、意見や考えの合わない人の意見も取り入れてグループとしての意見を集約できる。
	実行力	授業では受け身にならず、授業の達成目標に到達のために、より深く知識・技能を修得しようとする意欲的に行動する態度を身に付ける。
考え抜く力	課題発見力	授業の達成目標に到達するために、自分自身の課題を見極め、自己学修により知識および技術の習得に励もうとする。
	計画力	課題解決のために見通しを立てて手順、方法、スケジュールを明確にした計画を立てることができる。
	創造力	自分の理想とする管理栄養士を創造し、そのために必要となる授業の目標を達成する。
チームで働く力	発信力	授業の内容を分かりやすく整理してまとめたり記述(図表含む)したりすることができる。
	傾聴力	グループ討議では他者から意見や伝えたいことを引き出し、その意見を尊重できる。
	柔軟性	人によって意見や考え方が違うことを理解してグループディスカッションをすることができる。
	状況把握力	授業は学生が主体的に参加して初めて成立するものだと考え、グループやクラスの状態を把握し、自分が果たす役割を考えることができる。
	規律性	授業の達成目標に到達するために、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	思っていたような成果が得られなかったときもその原因を冷静に分析して冷静に対処することができる。

**テキスト及び参考文献**

教科書：各教科テキスト

**他科目との関連、資格との関連**

他教科との関連：「専門実践実習(食育・食環境)」は、「基礎キャリア教育」や「公衆衛生学実習」「食品衛生学」「食品衛生学実験」「基礎栄養学実験」「応用栄養学Ⅱ」「応用栄養学実習」「栄養教育論Ⅱ」「栄養教育論実習Ⅰ」「公衆栄養学Ⅱ」「公衆栄養学実習」「給食経営管理実習」の知識を活用する。また、同時期に開講される「事前事後演習」と関連させながら理解を深める。さらにその後履修する「臨地実習A(給食基礎)」「臨地実習B(公衆栄養・給食応用)」の基礎となる科目でもある。  
資格との関連：栄養士、管理栄養士

学修上の助言	受講生とのルール
1・2・3年生まで学習した全ての知識が必要である。これらをふまえ、対象者に応じたアセスメント・栄養計画・栄養指導・給食管理と展開する能力を培うため、関連科目の復習をしておくこと。	1 講義には集中して臨む、課題の提出の期限を守るなどマナーを守る。 2 グループ活動では、社会人基礎力を発揮して積極的に活動に参加する。 3 関連科目に関する知識の拡充に努めること。

【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	0	①				
			②				
			③				
			④				
			⑤				
	小テスト	0	①				
			②				
			③				
			④				
			⑤				
	レポート	50	①			教員が担当する以下の内容について理解度を確認する。 ・統計の理解 (5点) ・衛生管理、栄養管理、食品の流通、栄養教育等の理解 (各5点) ・取り組み内容を評価する方法についての理解 (5点) 自治体の要望に沿った新たなメニューについての評価 (20点)	
			②	✓			知識の獲得 (統計等の理解) 60% 知識の活用 (メニュー提案) 40%
			③	✓			
			④	✓			
			⑤	✓			
⑤	✓						
成果発表 (プレゼンテーション・作品制作等)	40	①	✓	各グループでパワーポイントを以下の内容で作成し発表する。担当教員の他、連携する方々にも評価に加わっていただく。 ・自治体の要望をどう捉えてどのような活動を経て解決したか ・社会人基礎力、建学の精神や四大精神の実践、pisa型学力の実践  知識の獲得 (課題解決のためにどんな知識や技能をどのように学修したか) 30% 知識の活用 (獲得した知識技能をどのように活用したか) 35% 知識の解決 (課題解決に向けた活動内容とその効果) 35%			
		②	✓				
		③	✓				
		④	✓				
		⑤	✓				
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。 (働きかけ力) 意見や考えの合わない人の意見も取り入れてグループとしての意見を集約できている。 (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。 (計画力) 課題解決のために見通しを立てて手順、方法、スケジュールを明確にした計画を立てることができている。 (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、グループディスカッションできている。 (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、また意見を引き出すコメントができている。 (柔軟性) 意見や考え方が違う人ともグループディスカッションをすることができている。 (状況把握力) 本時の授業の目標を達成するために、自分が果たす役割を考えることができている。 (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。 (ストローク力) 本時の授業の目標を達成するために、思っていたような成果が得られなかったときもその原因を冷静に分析して冷静に対処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、自治体のニーズを的確にとらえ、統計学や食育活動に係わる知識を活用して、地域の課題解決につながるものである。 S (秀) は、A (優) に加え、リーダーシップ等社会人基礎力を発揮し積極的に取り組んでいると評価できるものである。	統計学や食育活動に係わる授業用シートの提出等滞りなくできたものをC (良) とする。

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	食育・食環境分野での先輩の取組を知る。自治体の要望をつかむ。グループで自治体の要望を整理し、解決するための方法を話し合う。	講義 実践発表を聞く グループディスカッション グループワーク google classroomによる課題の提出、質問の受付・フィードバック	グループでディスカッションして自治体の要望を整理し、解決するための方法を話し合うことができる。	(予習) 食育と食環境の意味を調べる。 (復習) 自治体の要望をまとめる。	45	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
2	企画の基本を学び、自分たちが目指す煮味噌や煮味噌を広めるための企画を考える。それを提案書にまとめ、各グループで予定を立てる。	講義 グループディスカッション 課題のフィードバック 計画の発表 グループワーク google classroomによる課題の提出、質問の受付・フィードバック	煮味噌のレシピを考えたり、グループでどのように煮味噌を広めるか予定を立てることができる。	(予習) 煮味噌について調べる。 (復習) 煮味噌のレシピを考える。	45	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
3	栄養管理(減塩の方法)や食品の流通(地産地消や岡崎の地場産物)について知り、第2週で考えた煮味噌に生かす。	講義 グループディスカッション レシピ作成 課題のフィードバック グループワーク google classroomによる課題の提出、質問の受付・フィードバック	第2週で立案したレシピを減塩や岡崎市の地場産物という視点で再考することができる。	(予習) 資料に沿って栄養管理や食品の流通について調べる。 (復習) 資料に沿ってまとめる。	45	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
4	第2～3週で考案した料理のレシピを試作して確かめ、レシピの見直しをする。	実習(試作) グループディスカッション 質問の受付・フィードバック グループワーク	自治体の要望に沿ったレシピを完成させることができる。	(予習) 立案した料理のレシピを確かめる。食材の調達。 (復習) 完成させたレシピのまとめ、出来上がりの写真の整理	45	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
5	栄養教育の一環として、魅力あるポスター作成について学び、煮味噌をアピールするポスターを作成する。	講義 グループディスカッション ポスター作成 課題のフィードバック グループワーク google classroomによる課題の提出、質問の受付・フィードバック	魅力的で多数の人々に訴えかけるポスターを作成できる。	(予習) 資料に沿ってポスターについて調べる。 (復習) 資料に沿ってポスターについてまとめる。	45	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
6	統計について学び、統計的に有効なアンケートを作成する。	講義 グループディスカッション アンケート作成 課題のフィードバック グループワーク google classroomによる課題の提出、質問の受付・フィードバック	統計的に有効なアンケートを作成できる。	(予習) 資料に沿って統計について調べる。 (復習) 資料に沿って統計についてまとめる。	45	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
7	中間発表に向け、レシピやパワーポイントを作成する。	グループディスカッション 試作 パワーポイント作成 発表練習 グループワーク google classroomによる課題の提出 質問の受付・フィードバック	自治体の要望に沿ったレシピ開発や広める活動の様子を発表するためのパワーポイントを完成させることができる。	(予習) 第1～6週をふり返る。 (復習) レシピとパワーポイントを完成させる。	45	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
8	自治体の職員や教員に向けて試作品の試食やパワーポイントによる中間発表をする。自分たちが進めてきた取り組みの確認を行う。	グループディスカッション パワーポイントの作成 発表 実習(試作) 指導講評 グループワーク google classroomによる課題の提出、質問の受付・フィードバック	自治体職員や教職員に試作品の提示やパワーポイントによる発表をすることができる。	(予習) 発表練習をする。 (復習) 指摘事項の整理をする。	45	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

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
9～12	中間発表で得た指導講評を基にレシビやポスター等を見直し、より良いものに仕上げる。	グループディスカッション 実習(試作) 試作品やポスター等のアンケート作成と結果の考察 グループワーク 質問の受付・フィードバック	試作やポスターの作成等自治体からの要望に沿った活動を行うことができる。	(予習) グループの予定に沿って必要な課題について調べる。 (復習) より良いものに仕上げるための方法について考える。	45	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
13	第9～13週で取り組んだ内容を盛り込み、煮味噌のレシビやパワーポイントを完成させる。この授業でどんな力があったか、建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力の面から考える。教職員の前でパワーポイント発表の練習をする。	グループディスカッション パワーポイント作成 発表 質問の受付・フィードバック グループワーク	第1～13週で実施した内容や身に付いた力についての考察をパワーポイントに盛り込むことができる。	(予習) 8週以降の取り組みや身に付いた力を思い出す。 (復習) 指導内容を生かしたパワーポイントや試作品を作成する。	45	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
14	自治体職員や教職員に対して、煮味噌の試作品や活動内容を紹介するパワーポイントを発表しまとめとする。	グループディスカッション パワーポイント作成 実習(試作) 発表 グループワーク 指導講評	この授業でどんな力が身についたか、建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力の面から考え、発表することができる。	(予習) 発表練習 (復習) この授業で得た建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力を4年生に生かそうとする。	45	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
15	この授業をとおしてどんな力(社会人基礎力、建学の精神、pisa型学力)が身に付いたか振り返り、管理栄養士として必要な力を修得する計画を立てる。	オンデマンド配信	自分の力を社会人基礎力、建学の精神、pisa型学力に分けて振り返ることができる。	(予習) 活動内容と身に付いた力を思い出す。 (復習) 足りない力を修得する計画を実行する。	45	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

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