

2026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	西彰子・松橋俊介			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。

今年度は、岡崎地域の食文化の継承に資する食育実践を行います。

学修内容	到達目標
① 今までの教職の学修を振り返り、履修カルテを作成し、自己評価する。 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、授業を考案する。 ③ 地域の地場産物について教材研究を行う。 ④ 児童生徒が地域の特産品の理解や食文化を継承するための食育を考案する。 ⑤ 児童への授業計画を立案し、模擬授業を行う。 ⑥ 「教育原理」「教職入門」の学修を振り返り、自己課題を克服しようとする。	① 今までの学修を振り返り、自らの教職の資質を評価できる。 ② 児童生徒の食の課題を整理し、解決方法を考え、授業を計画することができる。 ③ 地場産物についての教材研究ができる。 ④ 児童生徒が、地域特産品の理解や食文化を継承するための食育授業が考案できる。 ⑤ 授業計画を立案し、模擬授業ができる。 ⑥ 「教育原理」「教職入門」の学修を振り返り、自己課題を克服するよう努めることができる。

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	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	
	状況把握力	
	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2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"> ・教育実習で経験した児童生徒の実態を整理しておく。 ・今日的な食に関する課題をつかんでおく。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・学校教育現場を常に想定しながら、受講してほしい。 ・遅刻3回を欠席1回として扱う。

【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	⑥			
			②				
			③				
			④				
			⑤				
	平常評価	小テスト	0	①	⑥		
				②			
				③			
				④			
				⑤			
		レポート	50	①	✓	⑥	学修の振り返りと復習 (10点) 学習指導案による評価 ・児童生徒の食の課題解決のためエビデンスを踏まえた内容である (5点) ・児童生徒の主体的な学びとなる授業である (5点) ・教育内容が、探究的で深い学びにつながる授業を計画している (5点) ・より良い授業となるように、最大限の努力をしている (5点)
				②	✓		親子食育教室計画書における評価 ・親子が楽しめる教室を企画している。 (5点) ・食の課題解決につながる食育計画である (5点) ・児童にわかりやすく丁寧に作成された教材である (5点) ・児童の発達段階に応じて対応する努力が見られる (5点)
				③	✓		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%
				④	✓		模擬授業における評価 ・対話的な授業である (5点) ・子供に伝わる話し方である (5点) ・パワーポイント等魅力的な教材である (5点) ・準備が周到に行われている (5点)
				⑤	✓		食育教室における評価 ・料理の手順をしっかりと説明できる (5点) ・子どもたちに、わかりやすく興味関心を引く指導である (5点) ・効果的な教材を準備し、活用できる (5点) ・危機管理やアクセシビリティに配慮している (5点)
学修行動	社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	⑥	課題の解決 (行動変容を促す親子料理教室の実施) 100%	
			②	✓		(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。	
			③	✓		(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。	
			④	✓		(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。	
			⑤	✓		(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) 期限内にレポートを提出することができる。	
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
<p>A (優) は、子どもの食の問題を把握し、食に関する指導や、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、効果的な教材を作成して指導 (模擬授業等) しようとする事ができる。</p> <p>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。</p>	<p>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えることができ、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。</p>

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	オリエンテーション 教職履修カルテの記入 教育実習からの学びを 振り返る～児童生徒の 食課題と改善方法 (西)	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)	児童生徒の食に関する 課題を発見できる 栄養教諭として教科 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 いくかを考えることが 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：授業のディス カッションを踏まえて 自らの考えをまとめる	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	地域の食文化を学ぶ カクキュー八丁味噌見 学会 地域の伝統的食文化に ついて研究し、栄養教 諭としての食育計画を 草案する。 (西)	学外活動 見学会	岡崎市の食文化として の八丁味噌について食 育教材としてどのよう にとらえると良いかを 考えられる	予習：地域の地場産物 「八丁味噌」について 調べる 復習：見学を踏まえて 課題レポートを提出す 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
3	食育実践の計画1 A.岡崎市 「親子で発見！八丁味噌のひみつ教室」 11月14日(土) 岡崎げんき館 B.蒲郡市 親子さかな料理教室 未定(土) 蒲郡市三谷公民館 産地地産・食文化・栄養等の食育の視点から食育を 考案する 児童のスキル、安全・効率性・楽しさを考慮し た料理教室の企画 ① 食育計画・実践準備 「主体的・対話的な深い学び」につながる授業を 考案する ICTを活用した食育を考案する ② 味噌を使った調理実験を考案する。 ③ 調理実習で行う献立を考案する。 (西)	グループワーク ディ スカッション	「主体的で対話的で深 い学び」に繋がる指導 案を考案する努力がで きる。 子どもたちが安全に楽 しく実験・調理するこ とを目指した献立作り ができる。	予習：参考資料の整理 と食育授業の草案をつ くる 復習：指導案をブラッ シュアップする 八丁味噌をつ かったメニューを考え 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
4・ 5	食育指導案の計画2 ①指導計画を進める。 ②調理実験の試行・調 理実習の試作 (西)	グループワーク 調理実験・実習	「主体的で対話的で深 い学び」に繋がる指導 案を考案する努力がで きる。 子どもたちが安全に楽 しく実験や調理するこ とを目指した企画作り ができる。	予習：食育企画案を考 案する。 復習：調理実験・調理 実習メニューを整理す 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・ 7	食育計画・実践準備 A八丁味噌を用いた食育 等、 B蒲郡さかなを用いたレ シピ等、 配布教材を作成する 食教育、料理教室の運 営準備 (西)	グループワーク・ディ スカッション	児童の食課題を解決す る食育企画案ができ る。 対話的な深い学びに繋 がる食育指導の準備が できる。 安全な料理教室の準備 ができる。	予習：食育企画を草案 する。 復習：食育企画案を修 正し、資料をまとめ 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
8	A.岡崎市 八丁味噌を 用い食育教室準備の総 仕上げ (西)	グループディスカッ ション 模擬授業練習	児童の食課題を解決す る食育企画案ができ る。 対話的な深い学びに繋 がる食育指導の準備が できる。 安全な料理教室の準備 ができる。	予習：模擬授業準備 復習：さらに良い食育 企画となるように修正 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
9	A.岡崎市 「親子で発 見！八丁味噌のひみつ 教室」実施 11月14日 (土) 岡崎げんき館 (西)	食育実践	児童の食課題を解決す る食育企画ができる。 対話的な深い学びに繋 がる食育指導ができ る。 安全な料理教室の準備 ができる。	予習：指導資料を使用 した発表練習をする 復習：実施後の自己評 価を行い、記録する。 実践の成果と課 題を整理にする。	180	主体性 実行力 課題発 見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	B.蒲郡市 親子さかな 料理教室の準備の総仕 上げ (西)	食育実践準備 グルー プワーク	児童の食課題を解決す る食育企画案ができ る。 対話的な深い学びに繋 がる食育指導の準備が できる。 安全な料理教室の準備 ができる。	予習：指導資料を使用 した発表練習をする 復習：模擬授業の反省 点を踏まえて修正する	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
11	B.蒲郡市 親子さかな料理教室 実施 未定(土) 蒲郡市三谷公民館	食育実践 グループワーク	食育企画案に基づいて食育指導ができる。児童が安全で楽しめる料理教室を目指して修正することができる。	予習：模擬授業準備 復習：復習：実施後の自己評価を行い、記録する。 さらに良い食育企画となるように修正する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	食育実践の振り返り A・B親子料理教室の企画・実施について振り返り、教育目標の達成度や、運営における留意点など相互評価する。 (西)	グループディスカッション・発表	教育目標の達成度や自己評価ができる。今後の食育講座に向けて改善する意欲を持つ。	予習：食育実践の成果と反省点を発表できる準備をしておく。 復習：今後の食育教室へ向けての留意点をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	教職の意義 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、自分の考えをまとめる。 (松橋)	講義、グループディスカッション	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
14	公教育の意義 公教育学校の意義やこれからのあり方について、自分の考えをまとめる。 (松橋)	講義、グループディスカッション	自分の課題を明らかにできる。	予習：「教職入門」「教育原理」「教育制度」のまとめ 復習：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
15	教職課程における自らの学びを評価する 児童生徒の食課題解決のための食育の要点をまとめる	グループディスカッション classroomの活用	実践した食育を客観的に評価ができ、改善案を考えることができる。自らの教職の学びを振り返り、自己評価することができる。	予習：教職課程の振り返り、教職履修カルテを記入してくる。 復習：教職履修カルテを仕上げ提出する。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
					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