

平成30年度シラバス

健康栄養学科 4年次

番号	科目名	頁
3349	臨地実習総合演習	2
3350	給食経営管理臨地実習	3
3351	公衆栄養学臨地実習	4
3352	臨床栄養学臨地実習 I	5
3353	臨床栄養学臨地実習 II	6
3517	教育実習	7
3518	教職実践演習（中・高）	8
3519	栄養教育実習 （事前事後指導を含む。）	9
3520	教職実践演習（栄養教諭）	10

平成30年度シラバス

家政学科 4年次

1203	情報と生活	11
1292	給食の運営実習 II	12
1314	栄養教育実習	13
1315	事前事後指導(栄)	14

【3349】 専門教育科目			授業形態	担当教員名			開講年次	開講時期	開講学科		
臨地実習総合演習			演習	西田 由香、松本 範子 妹尾 良子、前田 朝美			4年次	前期	健康栄養学科		
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目						
1	15	30	必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者		
			○		○						
授業概要			臨地実習で得た実践体験を基本に、これまで学習した専門基礎分野および専門分野の講義内容を応用しながら、いきるために食べることの重要性を考えて人間栄養学を実践する。さらに、報告会では実習学生だけでなく、その他の学生や教員も含めて管理栄養士の社会的役割を討論し、管理栄養士に求められる期待と責任能力を培い、日進月歩の知識の研鑽を図り、課題解決力の向上を目的とする。						単位認定の方法と フィードバックの有無		
									報告会	60%	有
									" (討論)	10%	有
									期末レポート	30%	無
										—	
										—	
										—	
到達目標の分類			《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》			《総合・統合》			
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標			専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。			獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。			
			○	○	○			◎			
当該科目のキーワード			健康増進, 栄養改善	地域活動, チーム医療	地域貢献, 多職種協働			職業理念, 課題解決力			
授業時間外学修の指示			報告会が有意義な意見交換の場となるよう、発表準備を念入りに行うこと								
授業の到達目標			臨地実習から得た知識やスキルを共有するとともに、専門分野を横断した広い視野で管理栄養士の社会的役割と任務を考察し、課題解決力を身につける。								
単位認定の要件			報告会での発表および討論、期末レポートの総合点が60点以上であること。								
単位認定方法へのフィードバック			報告会の内容を評価し、コメントする。								
授業計画 (各回の内容や到達目標)			内 容								
			1 オリエンテーション								
			2 前年度報告会への参加・意見交換①								
			3 前年度報告会への参加・意見交換②								
			4 病院/臨地実習(給食経営管理/臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ)事前指導①								
			5 病院/臨地実習(給食経営管理/臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ)事前指導②								
			6 病院/臨地実習(給食経営管理/臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ)事後指導								
			7 病院/臨地実習報告会(発表, 討論)①								
			8 病院/臨地実習報告会(発表, 討論)②								
			9 病院/臨地実習報告会(発表, 討論)③								
			10 病院/臨地実習報告会(発表, 討論)④								
			11 保健所・保健センター/臨地実習(公衆栄養学)事前指導								
			12 保健所・保健センター/臨地実習(公衆栄養学)事後指導								
			13 保健所・保健センター/臨地実習報告会(発表・討論)①								
			14 保健所・保健センター/臨地実習報告会(発表・討論)②								
			15 保健所・保健センター/臨地実習報告会(発表・討論)③								
教科書・教材			実習ノートおよび実習の手引きを配付する。								
参考書・参考文献等			参考資料は授業内で適宜紹介する。								
履修上の注意等			本科目は臨地・校外実習の事前事後指導に関する科目である。給食経営管理臨地実習、臨床栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱおよび公衆栄養学臨地実習と同時に履修していることが望ましい。原則欠席をしないこと。やむを得ず欠席した場合においても、レポート課題または補講によって欠席回の内容を習得しなければ単位を認定しない。								

【3350】 専門教育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科					
給食経営管理臨地実習			実習	妹尾 良子	4年次	前期	健康栄養学科					
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目					単位認定の方法と フィードバックの有無		
1			必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者			
授業概要			○		○	○				事前の準備	10%	無
医療機関において栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを実践活動の場での問題解決に取り組み、管理栄養士として必要な知識と技能を修得する。講義や実習で学んだ知識や技術を基本に、実習施設の管理栄養士の指導のもとに「給食の運営」について学ぶ。給食におけるコストコントロールは重要であり、常に経済的統制をはかることでなく、人、モノなどの経済資源を通して達成することを修得する。			実習中の取組み		40%	無						
			事後のまとめ		10%	有						
			実習先の評価		40%	無						
到達目標の分類	◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		《知識・理解》 専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	《汎用的技能》 コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	《態度・志向性》 自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	《総合・統合》 獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。						
当該科目のキーワード	給食の品質管理		マネジメントの数量的スキル	リーダーシップとチームワーク	課題解決スキル							
授業時間外学修の指示	給食経営管理分野の講義・実習で学習した内容を復習し、研究課題への取組みに必要な総合的知識・技能についての予習を行う。											
授業の到達目標	給食施設における給食業務の内容を理解し、職務の遂行技術を習得する。給食の目的・役割を理解し実践的な能力を身につける。社会人としての責任を果たすために必要な倫理観、自己管理能力を獲得する。管理栄養士として必要な数量的スキル、情報リテラシーを獲得する。給食施設でのコミュニケーション、チームワーク能力を身につける											
単位認定の要件	授業内活動、提出物等合計60点以上であること											
単位認定方法へのフィードバック	提出物が不適切な場合は指導を行う。問題点がある場合は改善点を示す。											
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容										
	1	献立作成、食数管理、栄養価計算、原価管理、食材の発注、納品・検取、保管、下処理・調理から配膳に至るまでの一連の実務業務（全般または一部）を体験し学習する。										
	2	関連帳票類の内容及び管理の方法について学ぶ。										
	3	適時・適温配膳の実施に必要な施設・設備、機器・備品、作業について学ぶ。										
	4	食中毒、異物混入などを防止するための衛生管理、衛生教育を学習する。リスクマネジメントの実態を知り、アクシデント、インシデントレポートの内容を学ぶ。										
	5	給食部門の見取り図（レイアウトと作業能率、安全・衛生条件との関連など）から作業効率、作業工程表を理解する。										
	6	治療食の種類（糖尿食、腎臓食、易消化食など）の調理法を体験し、喫食状況について調査する。										
	7	嗜好調査や残菜調査を計画実行し、施設における課題を考察する。										
	8	調理師や調理員等の従業員との交流やコミュニケーションを図り、施設給食の現状や課題などについて学ぶ。										
	9	人事および労務管理や人材育成、職場教育を学ぶ。										
	10											
	11											
	12											
	13											
	14											
15												
教科書・教材	実習ノート/手引き（東北女子大学 家政学部 健康栄養学科 平成30年度版）											
参考書・参考文献等	食品成分表、日本人の食事摂取基準、大量調理施設衛生管理マニュアル、その他給食経営管理に関する参考書・参考文献は授業内で適宜紹介する。											
履修上の注意等	原則として、給食経営管理臨地実習および臨床栄養学臨地実習Ⅰ、Ⅱと同時に履修し、連続する3週間で実施する。											

【3351】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科						
公衆栄養学臨地実習		実習	松本 範子	4年次	前期	健康栄養学科						
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		単位認定の方法と フィードバックの有無					
1			必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	期末試験	-	
授業概要		<p>臨地実習では、専門職としての基本的なスキルと身に着けるべき態度・行動・考え方をよび職業倫理感を習得する。管理栄養士としての実践能力を身に着け、栄養評価・判定に基づいた栄養管理を行うためには、理論だけでなく専門的知識および技術の統合が必要不可欠である。管理栄養士の実務に望み、課題の発見や問題解決に取り組む中で、管理栄養士に必要な技能を身に着けることを目的とする。</p>					事前の準備	10%				
							実習中の取り組み	40%	無			
							事後のまとめ	10%	有			
							実習先の評価	40%	無			
							その他	-				
到達目標の分類	《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》					
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。					
	◎		◎		◎		○					
当該科目のキーワード	公衆栄養マネジメント、生活習慣病予防水準、行動変容		栄養教育、地域集団		アセスメント、評価、モニタリング		公衆栄養プログラムの構築					
授業時間外学修の指示	臨地実習事前学習および事後のまとめのために、公衆栄養学および保健所・保健センター業務および実習地域の現状について調べ、理解を深める。											
授業の到達目標	公衆栄養活動は、その時代の疾病構造や社会・経済の変化に伴って変動する。「健康増進法」「食育基本法」「地域保健法」「母子保健法」等に基づき、保健所および保健センターで行われる公衆栄養活動を基本的な考え方を学び、健康増進計画、食育推進計画の事業の企画・立案・評価できる技能を身に着ける。											
単位認定の要件	レポート、授業態度などの総合評価が60点以上である。											
単位認定方法へのフィードバック	事前事後の提出物について、仕上げに向け、その都度、修正をつけ返却する。											
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容										
	1	オリエンテーション										
	2	管内の現状と組織体制を把握										
	3	公衆衛生行政における管理栄養士の業務										
	4	健康・栄養課題の明確化とPDC Aサイクル										
	5	生活習慣病の発症予防と重症化予防										
	6	食を通じた社会環境の整備										
	7	保健所・市保健センター間の連絡調整および栄養・食生活の改善のための協働										
	8	公衆栄養プログラムを通じた公衆栄養マネジメント										
	9											
	10											
	11											
	12											
	13											
	14											
15												
教科書・教材	実習ノートおよび実習の手引き											
参考書・参考文献等	参考資料は、授業内で適宜紹介する。											
履修上の注意等	本科目は、臨地実習関連科目であり、原則欠席をしないこと。やむを得ず欠席した場合においても、レポート課題または補講によって欠席回の内容を習得しなければ単位を認定しない。											

【3352】 専門教育科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科				
臨床栄養学臨地実習Ⅰ			実習	西田 由香	4年次	前期	健康栄養学科				
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目						
1			必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	単位認定の方法と フィードバックの有無	
			○		○					期末試験	—
授業概要		実践活動の場での臨床栄養の重要性を体得する。特に患者の生き方や意志を可能な限り配慮し、食事として食べる臨床栄養学的意義、食事の嗜好性と満足度などを重視して、栄養状態を評価・判定し、問題点を抽出し、目的を決定し、それに基づく適正な栄養ケアマネジメントを修得する。							事前の準備	10%	有
									実習中の取組み	40%	無
									事後のまとめ	10%	有
									実習先の評価	40%	無
									その他	—	
到達目標の分類		《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》			
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。			
		◎		○		○		◎			
当該科目のキーワード		栄養アセスメント, 食事療法		ベッドサイド訪問		多職種協働		栄養管理プロセス			
授業時間外学修の指示		臨床栄養学分野の講義・実習で学習した内容を復習し、研究課題への取組みに必要な総合的知識・技能についての予習を行う。									
授業の到達目標		栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランの作成・実施・評価に関する総合的なマネジメントの考え方や手法を理解する。									
単位認定の要件		積極的に実習に取り組むとともに、提出物等の合計が60点以上であること。提出期限を厳守すること。									
単位認定方法へのフィードバック		提出物の内容が不十分な場合や、実習の心構えに問題がある場合は改善点を示す。									
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容								
		1	1) 栄養管理プロセス (NCP : nutrition care process)								
		2	①カルテから情報を収集し、栄養管理に必要な情報を抽出する								
		3	②栄養アセスメントを行い、栄養状態の評価・判定(栄養診断)をする								
		4	③栄養ケアプランを立案し、栄養管理計画書を作成する								
		5	④栄養モニタリング, 再評価の実際を理解する								
		6	2) 栄養補給法								
		7	①経腸栄養剤(濃厚流動食)の選択, 投与・管理方法の実際を理解する								
		8	②中心静脈栄養法(TPN)の適応となる病態について理解する								
		9	③経静脈栄養・経腸栄養から経口栄養への移行や併用の実際について学ぶ								
		10	3) 食事療法								
		11	①病態別の食事療法(治療食)や食事形態の実際について学ぶ								
		12	②個別対応がどのように行われているかについて知る								
		13	③嚥下訓練やリハビリテーションについての理解を深める								
		14	④褥瘡ケアと栄養管理についての理解を深める								
15	※研究課題への取組み/報告										
教科書・教材		実習ノート/手引き(東北女子大学 家政学部 健康栄養学科 平成30年度版)									
参考書・参考文献等		食品成分表, 日本人の食事摂取基準の他, 疾患別食事療法・栄養管理に関する参考書・参考文献は, 授業内で適宜紹介する。									
履修上の注意等		原則として, 臨床栄養学臨地実習Ⅱおよび給食経営管理臨地実習と同時に履修し, 連続する3週間で実施する。									

【3353】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科	
臨床栄養学臨地実習Ⅱ		実習	西田 由香	4年次	前期	健康栄養学科	
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		
1			必修	選択	管理栄養士	栄養士	
			○		○		
授業概要		身体計測を含めた栄養アセスメント、病態別栄養法、治療食の決定と調整、非経口栄養の活用などを学修し、栄養サポートチームやクリニカルパスの実践的重要性を理解し、医療の質を向上させるマネジメントを知ることが目的とする。可能な限り、患者との面談により、病気の認識、食事治療の理解、日常生活や生活観・人間観などに対する考え方・価値観など、療養に関する事項も体験学習する。				単位認定の方法とフィードバックの有無	
						期末試験	—
						事前の準備	10% 有
						実習中の取組み	40% 無
						事後のまとめ	10% 有
						実習先の評価	40% 無
						その他	—
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》		
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。		
		○	◎	◎	◎		
当該科目のキーワード		栄養補給法	栄養指導、食事指導	チーム医療	病態別栄養マネジメント		
授業時間外学修の指示		臨床栄養学分野の講義・実習で学習した内容を復習し、研究課題への取組みに必要な総合的知識・技能についての予習を行う。					
授業の到達目標		傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた栄養管理を行うために必要な知識・技術、人間性、チーム医療における管理栄養士の役割についての理解を深める。					
単位認定の要件		積極的に実習に取り組むとともに、提出物等の合計が60点以上であること。提出期限を厳守すること。					
単位認定方法へのフィードバック		提出物の内容が不十分な場合や、実習の心構えに問題がある場合は改善点を示す。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容				
		1	4) 栄養食事指導 (個人・集団/入院・外来)				
		2	①栄養食事指導の分類とそれぞれの特色・役割を理解する				
		3	②複数の栄養食事指導を見学し、必要な知識・技術、能力について理解を深める				
		4	③栄養食事指導の立案・実施、媒体作成を経験する				
		5	④報告書をSOAP方式 (S:主観的情報, O:客観的情報, A:栄養評価, P:計画) 方式で作成する				
		6	5) チーム医療、多職種連携				
		7	①多職種 (看護師、薬剤師、リハビリスタッフ等) の業務の概要について理解する				
		8	②カンファレンスや回診、チーム医療の実際と管理栄養士の役割について理解する				
		9	③クリティカルパスの実際と管理栄養士の役割について理解する				
		10	6) ベッドサイド訪問				
		11	①患者にとっての食事 (病院給食) の意味・意義を知る				
		12	②食事介助を体験し、その留意点や高齢者への対応の仕方を知る				
		13	③入院から退院に至るまで、刻々と変化する病状や栄養状態に対応する必要性に気づく				
		14	※研究課題への取組み/報告				
15	※研究課題への取組み/報告						
教科書・教材		実習ノート/手引き (東北女子大学 家政学部 健康栄養学科 平成30年度版)					
参考書・参考文献等		各疾患の学会ガイドラインや治療薬に関する参考書・参考文献は、授業内で適宜紹介する。					
履修上の注意等		原則として、臨床栄養学臨地実習Ⅰおよび給食経営管理臨地実習と同時に履修し、連続する3週間で実施する。					

【3517】 教職に関する科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科					
教育実習			実習	教職課程委員会	4年次	前期	健康栄養学科					
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目			単位認定の方法と フィードバックの有無				
4			必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	期末試験	—	
授業概要			<p>大学で学んだ家庭科に関する教養を基礎として、それらの学習および研究を、学校現場において総合的に実証研究する。また、学校におけるすべての教育活動への関わりを通して、社会における学校教育の役割を知る。さらに、生徒の学習の実態、生活の状況等に触れることにより、教育への実践的認識を深めるとともに、生徒への教育愛を体得する。</p>						期末レポート	—		
到達目標の分類			◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	◎	○	—	—	—	—	授業内試験	—	
当該科目のキーワード			教科・学級経営・特別活動等に関する指導力	生徒理解	—	—	—	—	—	授業内提出物	—	
授業時間外学修の指示			教育実習前、実習中は実習校との打合せや指導教員の指導の下、指導案作成、生徒理解に努め、最低45時間の時間外学修を要する。									
授業の到達目標			中学校、高等学校の教育について、実際的な授業経験や生徒とのふれあいを通して教員として必要な知識・技能を習得する。									
単位認定の要件			観察実習・教育実習の事前事後学習、実習終了後の報告書提出、お礼状送付、報告会の資料作成等									
単位認定方法へのフィードバック			教育実習校からの成績評価票をもとに総合所見を報告会ならびに個別に伝達する。									
授業計画 (各回の内容や到達目標)			回	内 容								
			1	1. 教育実習の時期								
			2	4年次9～10月 3週間								
			3	観察実習（3年次11月柴田女子高等学校、3年次5月弘前大学教育学部附属中学校）								
			4	2. 教育実習校								
			5	原則として出身中学校或いは高等学校で実習を行う。教職課程委員会によるガイダンスの下、各学生が実習希望校と交渉し内諾を得た後、大学より正式な実習依頼文書で実習を依頼する。これが不可能な場合は、柴田女子高等学校で行う。								
			6	3. 教育実習の内容								
			7	実習は観察、参加、実習を通して行い、下記の事項を習得する。								
			8	① 学校の概要…学校の教育方針、教員組織、施設、地域社会の実態								
			9	② 学級の概況…学級生徒の実態、学級の教育計画、学級事務								
			10	③ 学習指導…指導案作成、教材研究、指導技術、評価の方法								
			11	④ 参加…生徒指導、学校行事、部活動、テスト及び調査の補助								
			12	⑤ 服務…服務心得、会議の持ち方、教師としての心構え								
			13	⑥ その他…生徒指導上の諸問題、教師としてあるべき姿など								
			14	4. ガイダンスの実施								
			15	教職課程委員会による事前事後ガイダンスを下記の通り実施する。								
				① 1年次前期 教職課程の履修について								
				② 3年次4月 教育実習の進め方、実習希望校への訪問について								
				③ 3年次9月 実習校への申込書の提出について、教育実習報告会の参加について								
				④ 3年次9月 実習校データの確認								
				⑤ 3年次9月 実習校への提出書類について								
				⑥ 4年次9月 実習中に巡回する大学教員との打合せ								
				⑦ 4年次10月 教育実習報告会の実施について								
				⑧ 4年次11月 教育実習報告会								
教科書・教材			「教育実習の手引」、実習ノート等を使用する。									
参考書・参考文献等			中学校学習指導要領解説 家庭科（文部科学省） 高等学校学習指導要領解説 家庭科（文部科学省）									
履修上の注意等			3年次後期科目「事前事後指導」および実習に関するガイダンスに出席し、具体的内容を理解する。									

【3518】 教職に関する科目			授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科															
教職実践演習(中・高)			演習	葛西 美樹	4年次	後期	健康栄養学科															
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目					単位認定の方法とフィードバックの有無												
			必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生監視員・管理者	期末試験												
2	15	30		○				○														
授業概要			大学4年間で学んだ学習知と教育実習等で得られた教科指導力や生徒指導力の実践知との更なる統合を図り、教員としての使命感や責任感、教育的愛情に裏打ちされた確かな実践的指導力を有する教員としての資質の構築とその確認を行うために開設する。演習形態を中心として、講義、事例研究、グループ討論、発表、ロールプレイング、フィールドワーク、模擬授業等を組み合わせ実際の教育現場を想定した教育課題を取り扱う。					期末レポート	—		授業内試験	—		授業内提出物	20%	有	授業内活動	80%	無	その他	—	
到達目標の分類			◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
当該科目のキーワード			4年間の教職課程を通して得た知識・理解についての振り返りと再確認	ワークショップ形式のアクティブラーニングによる汎用的技能の形成	教員として必要不可欠な社会性や対人関係能力、使命感や責任感等の態度の形成	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。	学習指導・生活指導に関する教員の資質・能力の総合的形成														
授業時間外学修の指示			事前に次回分のワークシートが配布された場合、あらかじめそこで挙げられた課題について記述しておく。また、模擬授業・模擬保育を行う回に際しては、事前に授業の指導案や活動案を作成しておく。																			
授業の到達目標			教員としての資質の構築と確認 ①教員としての使命感や責任感、教育的愛情 ②教員としての社会性や対人関係能力 ③幼児児童生徒への理解や学級経営能力 ④教科・保育内容等の指導力等の構築と確認																			
単位認定の要件			担当教員による総合的評価を行う。各課題に対する討論・発表(80点)[配点内訳：教職実践力指標4事項につき各20点]+レポート等提出物(20点)=100点。※なお欠席等で欠席した場合、追加課題等で一定の評価を認める場合がある。																			
単位認定方法へのフィードバック			ワークシートや授業内提出物については返却する。																			
授業計画(各回の内容や到達目標)			回	内 容																		
			1	本演習の目的と計画・これまでの学修の振り返り (齋藤雅俊)																		
			2	教職の意義及び教員の役割に関する探求 (葛西美樹、齋藤雅俊)																		
			3	教員の職務内容及び生徒に対する責任感や教育的愛情等に関する探求 (富田雅弘、齋藤雅俊)																		
			4	生徒等への理解と家庭科、情報に視点をあてた学級経営等に関する探求 (崎野三太郎、石戸谷繁)																		
			5	家庭科に視点をあてた学級経営に関する具体案の作成とその検討 (葛西美樹、石戸谷繁、花田 裕)																		
			6	教員組織の一員としての自覚に関する探求 (小林琢哉、三道なぎさ)																		
			7	教員と保護者や地域の関係者との人間関係の構築等に関する探求 (小林琢哉、三道なぎさ)																		
			8	教員としての社会性や対人関係能力等に関する探求 (小林琢哉、三道なぎさ)																		
			9	教員としての使命観や責任感、教育的愛情等に関する探求 (葛西美樹、花田 裕)																		
			10	教員としての社会性、対人関係能力、生徒への理解と学級経営等に関する探求 (石戸谷繁)																		
			11	教科等の指導力等に関する探求(講義・グループ討論) (葛西美樹、工藤寧子)																		
			12	教科等の指導力等に関する探求(模擬授業) (葛西美樹、工藤寧子)																		
			13	教科等の指導力等に関する探求(模擬授業・グループ討論) (葛西美樹、工藤寧子) ・模擬授業に対する評価アンケートを実施する。																		
			14	本演習の総括と教員としての資質能力の確認 (葛西美樹、齋藤雅俊) ・模擬授業に対する授業評価アンケートの分析と講評を行う。・受講者からの質問に対して回答する。																		
			15	本演習で実施した内容の確認・評価及び総括(まとめ) (葛西美樹、齋藤雅俊他)																		
教科書・教材			授業中に、適宜、紹介する。																			
参考書・参考文献等			授業中に、適宜、紹介する。																			
履修上の注意等			『東北女子大学ポートフォリオ(自己の成長記録)』を活用した振り返りと残された課題等の発見に留意し、ポートフォリオの最終ページを飾るレポート作成に心がけること。																			

【3519】 教職に関する科目 栄養教育実習 (事前事後指導を含む。)		授業形態	担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科		
		実習	前田 朝美 今村 麻里子		4年次	通年	健康栄養学科		
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目				
2			必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	
				○			○	食品衛生 監視員・管理者	
授業概要		<p>栄養教育実習の目的を十分に理解し、課題意識をもって実習に臨むことができるよう、事前の準備を行う。学校教育現場においては、栄養教諭の役割、職務について理解を深め、栄養教諭の資質を身につけるとともに、児童及び生徒に対する食に関する授業研究、生徒指導、学校行事などに主体的に取り組み、栄養教育における実践的な指導力を養う。</p> <p>事後指導では、教育実習での経験を基に、報告書の書き方、実習報告会を通して、栄養教諭への理解を深める。</p>						単位認定の方法と フィードバックの有無 実習前の準備 10% 有 事後のまとめ・報告会 30% 有 実習先の評価 60% 有 - - -	
到達目標の分類		◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》		
		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。			
		○		○	○	◎			
当該科目のキーワード	学校の教育活動の現状、食に関する指導の意義を理解する		児童・生徒・教員とのコミュニケーション	栄養教諭としての倫理観		知識と実践の統合と課題解決能力			
授業時間外学修の指示	次の実習までに45分以上の準備と整理を行い、到達目標の達成に努めること。								
授業の到達目標	①学校教育や食に関する指導の意義を理解する。 ②栄養教諭及び教師の職務について理解する。 ③食に関する指導の指導案作成、教材研究ができる。 ④児童・生徒の実態把握、課題発見及び課題解決の方法を習得する。								
単位認定の要件	成績評価は実習校80%、本学の授業内提出物20%とし、到達目標①～④の合計が60点以上								
単位認定方法へのフィードバック	栄養教育実習報告会において、実習評価の内容も含めた総合討論を行う。								
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容							
	1	1. 教育実習の時期 (1) 観察実習							
	2			①普通学校(センター給食)		3年次前期(5月)			
	3			②弘前大学付属小学校(研究授業)		3年次前期(6月)			
	3			③特別支援学校(単独校給食)		3年次後期(11月)			
	4			(2) 学校での実習		4年次前期(6月)			
	4					40時間			
	5	2. 教育実習校 栄養教諭が配置されている小・中学校で、弘前市内又は出身地区に近い学校で行う。							
	6	3. 教育実習の内容 学校における教科や特別活動を通して、次の事項について実習する。							
	7	(1) 学校の教育方針、教員組織、服務について							
	8	(2) 学級活動及び給食時間における指導							
	8	(3) 教科や特別活動における担任と連携した指導							
	9	(4) 児童生徒の個別的な相談・指導							
	9	(5) 保護者・地域との食に関する連携・調整の在り方							
	10	4. ガイダンス 栄養教育実習事前事後ガイダンスを下記の通り実施する。下記以外に、実習校毎に事前課題について大学での指導を実施する。							
11			(1) 4年教育実習報告会への参加		3年次(12月)				
12			(2) 教育実習の進め方、実習校の確認		3年次3月～4年次6月				
13			(3) 実習校への提出書類について						
13			(4) 実習校への事前訪問と課題について						
14			(5) 実習前、実習中、実習後の留意事項						
14			(6) 実習後の提出書類、問題点・課題の整理						
15			(7) 栄養教育実習報告会の実施		4年次7月～8月 4年次8月				
教科書・教材	栄養教育実習の手引き、実習ノート								
参考書・参考文献等	金田雅代著 三訂栄養教諭論～理論と実際～〔第3版〕(建帛社) 金田雅代著 栄養教諭論Ⅱ～実践研究～(建帛社) 食に関する指導の手引き～第1次改定版～(文部科学省)								
履修上の注意等	3年次後期(15回)と合わせて、単位が完結となります。								

【3520】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科					
教職実践演習（栄養教諭）		演習	齋藤 雅俊 他		4年次	後期	健康栄養学科					
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目							
			必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中高(家庭)	食品衛生 監視員・管理者	単位認定の方法と フィードバックの有無		
2	15	30		○			○			期末試験	—	
授業概要		大学4年間で学んだ学習知と教育実習等で得られた教科指導力や生徒指導力の実践知との更なる統合を図り、教員としての使命感や責任感、教育的愛情に裏打ちされた確かな実践的指導力を有する教員としての資質の構築とその確認を行うために開設する。演習形態を中心として、講義、事例研究、グループ討論、発表、ロールプレイング、フィールドワーク、模擬授業等を組み合わせ実際の教育現場を想定した教育課題を取り扱う。								期末レポート	—	
										授業内試験	—	
										授業内提出物	20%	有
										授業内活動	80%	無
										その他	—	
到達目標の分類		《知識・理解》		《汎用的技能》		《態度・志向性》		《総合・統合》				
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。		コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。		自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。		獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。				
		◎		◎		◎		◎				
当該科目のキーワード		4年間の教職課程を通して得た知識・理解についての振り返りと再確認		ワークショップ形式のアクティブラーニングによる汎用的技能の形成		教員として必要不可欠な社会性や対人関係能力、使命感や責任感等の態度の形成		学習指導・生活指導に関する教員の資質・能力の総合的形成				
授業時間外学修の指示		事前に次回分のワークシートが配布された場合、あらかじめそこで挙げられた課題について記述しておく。また、模擬授業・模擬保育を行う回に際しては、事前に授業の指導案や活動案を作成しておく。										
授業の到達目標		教員としての資質の構築と確認 ①教員としての使命感や責任感、教育的愛情 ②教員としての社会性や対人関係能力 ③幼児児童生徒への理解や学級経営能力 ④教科・保育内容等の指導力等の構築と確認										
単位認定の要件		担当教員による総合的評価を行う。各課題に対する討論・発表(80点)[配点内訳：教職実践力指標4事項につき各20点]+レポート等提出物(20点)=100点。※なお欠席等で欠席した場合、追加課題等で一定の評価を認める場合がある。										
単位認定方法へのフィードバック		ワークシートや授業内提出物については返却する。										
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容									
		1	本演習の目的と計画・これまでの学修の振り返り (齋藤雅俊)									
		2	教職の意義及び教員の役割に関する探求 (葛西美樹、齋藤雅俊)									
		3	教員の職務内容及び幼児・児童・生徒に対する責任感や教育的愛情等に関する探求 (富田雅弘、齋藤雅俊)									
		4	学校栄養指導の指導力に関する探求 (今村麻里子、TA：花田玲子、齋藤 望)									
		5	学校給食の安全管理 (今村麻里子、TA：花田玲子、齋藤 望)									
		6	教員組織の一員としての自覚に関する探求 (小林琢哉、三道なぎさ)									
		7	教員と保護者や地域の関係者との人間関係の構築等に関する探求 (小林琢哉、三道なぎさ)									
		8	教員としての社会性や対人関係能力等に関する探求 (小林琢哉、三道なぎさ)									
		9	教員としての使命感や責任感、教育的愛情等に関する探求 (葛西 美樹、花田 裕)									
		10	教員としての社会性、対人関係能力、児童生徒への理解と学級経営等に関する探求 (石戸谷繁)									
		11	幼児児童生徒の理解と食育に視点をあてた学級経営等に関する探求 (富田雅弘)									
		12	食育に視点をあてた学級経営に関する探究 (I) (石戸谷繁、今村麻里子)									
		13	食育に視点をあてた学級経営に関する探究 (II) (石戸谷繁、今村麻里子)									
		14	栄養教諭教育実習から学んだこと、その課題 (葛西美樹、齋藤雅俊)									
15	本演習で実施した内容の確認・評価及び総括(まとめ) (葛西美樹、齋藤雅俊他)											
教科書・教材		授業中に、適宜、紹介する。										
参考書・参考文献等		授業中に、適宜、紹介する。										
履修上の注意等		『東北女子大学ポートフォリオ(自己の成長記録)』を活用した振り返りと残された課題等の発見に留意し、ポートフォリオの最終ページを飾るレポート作成に心がけること。										

【1203】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科	
情報と生活		講義	崎野 三太郎	4年次	前期	家政学科	
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		
2	15	30	必修	選択	高校(家庭)	中学(家庭)	
			○		栄養教諭	栄養士	
授業概要		毎回の授業テーマに関する知識を、インターネットを利用し得る。得た情報を活用できる思考方法、技能を体験する。さらに、ネット社会のモラル、利便性、危険性を学ぶ。				単位認定の方法とフィードバックの有無	
						期末試験	—
						期末レポート	—
						授業内試験	—
						授業内提出物	60% 有
						授業内活動	30% 有
						その他	10% 有
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》		
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。		
		○	◎	○	◎		
当該科目のキーワード		知識基盤社会	レポート作成	インターネット検索	批判的思考・論理的表現		
授業時間外学修の指示		予習として、事前に配布された資料の学習90分、復習として、レポート作成を含め90分学習する					
授業の到達目標		批判的思考、論理的思考の方法について学ぶ。 テーマについて、インターネット検索ができる。 多様な知識に触れ、それらについて評価する。 毎回のレポートの提出により、自分を取り巻く状況を考察できるようになる。					
単位認定の要件		到達目標の合計点が60点以上					
単位認定方法へのフィードバック		毎回の提出されたレポートについて、次回に講評する					
授業計画 (各回の内容や到達目標)		回	内 容				
		1	ガイダンス (授業方針、方法、評価規準・基準、準備)				
		2	文章の書き方と読み方 (情報を受信・発信するためには)				
		3	論理的思考と批判的思考と情報 (社会にあふれている情報に対処するには。)				
		4	21世紀型スキル (21世紀型スキルとは何か、その社会的影響を考える。)				
		5	大学での学びとICTスキル (ICTの利用と大学での学びの関連性について考える。)				
		6	オンライン教育 (小規模、大規模オンライン教育とはどのようなものか。)				
		7	発想の仕方とまとめ方 (新しい情報を作り出すためには)				
		8	物語の作り方とICTの利用 (パワーポイントを使って、物語を作ってみる)				
		9	公開情報と統計 (情報の数理的な処理と解釈の仕方)				
		10	情報倫理 (情報とは何か、倫理とは何か、また、著作権とは何かを考える)				
		11	情報機器の仕組み (PCや携帯電話、スマホ等の構成、仕組み。情報とは何か)				
		12	最近の情報機器 (IoTとウェアラブルPC、及び最近の情報機器と応用状況について)				
		13	インターネットの仕組み (どのような機器を経由し、どのような手順で情報をやり取りしているのか。)				
		14	インターネットの利便性と危険性 (情報の活用と、マルウェアやウイルス、詐欺等の危険性について)				
15	情報と生活のまとめ (知識基盤社会における社会生活の情報活用格差について)						
教科書・教材		授業前に、講義の概要をメールに添付して送ります。事前に見ておくように					
参考書・参考文献等		特になし					
履修上の注意等		レポートを毎回メールに添付して提出する					

【1292】 専門教育科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科		
給食の運営実習Ⅱ		実習	管理栄養士課程委員会	4年次	前期	家政学科		
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		単位認定の方法と フィードバックの有無	
1			必修	選択	高校(家庭)	中学(家庭)	栄養教諭	栄養士
				○				○
授業概要	<p>特定給食施設における給食の役割を理解し、給食サービス提供に関し必要な、給食費用、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、衛生管理などの知識及び技能を習得をする。事前準備を十分に行い実習の目的、実習施設の概略を周知し知識の整理、研究課題を検討する。実習終了後は実習内容、研究課題の報告を行い学内での学習と実習を結びつけ知識と技能を習得させる。</p>						事前の準備 10% 無 実習中の取組み 40% 無 事後のまとめ 10% 有 実習先の評価 40% 無 - -	
到達目標の分類	◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	≪知識・理解≫ 専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	≪汎用的技能≫ コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	≪態度・志向性≫ 自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	≪総合・統合≫ 獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。			
当該科目のキーワード	給食の品質管理	マネジメントの数量的スキル	リーダーシップとチームワーク	課題解決スキル				
授業時間外学修の指示	給食経営管理分野の講義・実習で学習した内容を復習し、研究課題への取組みに必要な総合的知識・技能についての予習を行う。							
授業の到達目標	給食施設における給食業務の内容を理解し、職務の遂行技術を習得する。給食の目的・役割を理解し実践的な能力を身につける。社会人としての責任を果たすために必要な倫理観、自己管理能力を獲得する。管理栄養士として必要な数量的スキル、情報リテラシーを獲得する。給食施設でのコミュニケーション、チームワーク能力を身につける							
単位認定の要件	授業内活動、提出物等合計60点以上であること。							
単位認定方法へのフィードバック	提出物が不適切な場合は指導を行う。問題点がある場合は改善点を示す。							
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容						
	1	オリエンテーション 施設の概要（組織・運営方針の特徴等説明） 栄養部門業務の概要（栄養管理・給食管理）						
	2	実習先事前訪問 研究課題の設定・指導などの準備						
	3	特定給食施設での校外実習						
		献立作成、食数管理、栄養価計算、原価管理、食材の発注、納品・検収、保管、下処理・調理から配膳に至るまでの一連の実務業務（全般または一部）を体験し学習する。						
		関連帳票類の内容及び管理の方法について学ぶ。						
		適時・適温配膳の実施に必要な施設・設備、機器・備品、作業について学ぶ。						
		食中毒、異物混入などを防止するための衛生管理、衛生教育を学習する。リスクマネジメントの実態を知り、アクシデント、インシデントレポートの内容を学ぶ。						
		給食部門の見取り図（レイアウトと作業能率、安全・衛生条件との関連など）から作業効率、作業工程表を理解する。						
		治療食の種類（糖尿食、腎臓食、易消化食など）の調理法を体験し、喫食状況について調査する。						
嗜好調査や残菜調査を計画実行し、施設における課題を考察する。								
調理師や調理員等の従業員との交流やコミュニケーションを図り、施設給食の現状や課題などについて学ぶ。								
人事および労務管理や人材育成、職場教育を学ぶ。								
4	実習終了後の実習内容のまとめ、研究課題の報告を行う。							
5								
6								
教科書・教材	実習ノート/手引き（東北女子大学 家政学部 健康栄養学科 平成30年度版）							
参考書・参考文献等	食品成分表、日本人の食事摂取基準、大量調理施設衛生管理マニュアル、その他給食経営管理に関する参考書・参考文献は授業内で適宜紹介する。							
履修上の注意等	実習前の準備は十分にする必要があります。事前のオリエンテーションは必ず出席すること。							

【1314】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科	
栄養教育実習		実習	教職課程委員会	4年次	後期	家政学科	
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目		
1			必修	選択	高校(家庭)	中学(家庭)	
				○		○	
授業概要		観察・参加・実習の3段階に分けて、次の事項を習得する。 1 教科等における栄養に関する授業の実践 2 学校給食に関する安全管理の方法 3 保護者、地域との食に関する連携の在り方				単位認定の方法と フィードバックの有無	
						期末試験	—
						期末レポート	—
						授業内試験	—
						授業内提出物	—
						実習校の評価	80% 有
						報告会	20% 有
到達目標の分類		《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》		
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標		専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。		
		○	○	○	◎		
当該科目のキーワード		学校の教育活動の現状、食に関する指導の意義を理解する	児童・生徒・教員とのコミュニケーション	栄養教諭としての倫理観	知識と実践の統合と課題解決能力		
授業時間外学修の指示		栄養教諭としての専門性を高めるために、日々の生活の中でも新聞や季刊誌等に目を通し情報収集すること					
授業の到達目標		栄養教諭として必要な知識、技能及び態度を習得するため、学校現場において直接児童生徒と触れ合いながら、実践的な指導力や教師としての職務について学ぶ。					
単位認定の要件		実習校からの成績評価表（80%）、本学での報告書等（20%）					
単位認定方法へのフィードバック		実習校の評価は実習日誌の講評に記載した内容を返却する。栄養教育実習報告会の評価は、報告会中に評価し、解説する。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)		内 容					
		1 教育実習の内容 学校における教科や特別活動を通して、次の事項について実習する。 ① 学級活動及び給食の時間における指導 ② 教科や特別活動における栄養の指導 ③ 児童生徒の個別的な相談・指導 ④ 教員としての服務遵守の方法 ⑤ 保護者・地域との食に関する連携の在り方 2 教育実習の方法 (1) 観察実習 ア 普通学校（センター給食）（3時間） イ 特別支援学校（単独校給食）（3時間） (2) 学校での実習 4年次後期（40時間） 3 実習校 栄養教諭が配置されている小・中学校で、弘前市内又は出身地区に近い学校で行う。 4 ガイダンス ・必要に応じて、5回程度のガイダンスを行う。 ・実習報告会を行う。					
教科書・教材		「教育実習の手引（栄教）」、実習ノート等を使用する。					
参考書・参考文献等		「食に関する指導の手引—第一次改訂版—」文部科学省 「三訂栄養教諭論～理論と実際～〔第2版〕」著：金田雅代（建帛社） 「栄養教諭論Ⅱ～実践研究～」著：金田雅代（建帛社）					
履修上の注意等		栄養教諭を目指して、心構え・態度等を確実なものにしておくこと					

【1315】 教職に関する科目		授業形態	担当教員名	開講年次	開講時期	開講学科
事前事後指導 (栄)		演習	前田 朝美 今村 麻里子	4年次	前期	家政学科
単位数	授業回数	時間数	卒業要件		免許・資格：「○」は必修科目、「△」は選択科目	
1			必修	選択	高校(家庭)	中学(家庭)
				○		○
授業概要		事前指導では、各学校で行う栄養教諭教育実習の意義、必要な知識・態度・心構え等について学ぶと共に、実際の授業を想定して指導案の書き方、模擬授業等を行う。事後指導では、教育実習での経験を基に、報告書の書き方、反省会等を通して教師としてあるべき姿を探求する。				単位認定の方法と フィードバックの有無
					期末試験	—
					期末レポート	—
					授業内試験	—
					授業内提出物	50% 有
					授業内活動	50% 有
					その他	—
到達目標の分類	《知識・理解》	《汎用的技能》	《態度・志向性》	《総合・統合》		
◎印は中心となる目標 ○印は関連・付帯する目標	専攻する特定の学問分野における基本的な知識を体系的に理解するとともに、その知識体系の意味と自己の存在を歴史・社会・自然と関連付けて理解する。	コミュニケーション・スキル、数量的スキル、情報リテラシー、論理的思考力、問題解決力。	自己管理能力、チームワーク、リーダーシップ、倫理観、市民としての社会的責任、生涯学習力。	獲得した知識・技能・態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決する能力。		
	○	◎	—	—		
当該科目のキーワード	教育実習の心構え 学校における教育課題	指導案の書き方 授業研究	—	—		
授業時間外学修の指示	模擬授業のための指導案の作成、教材の作成を行う。					
授業の到達目標	具体的には、次の事項を学習し、栄養教諭としての心構えを学習する。 ① 栄養教諭教育実習の意義、内容、心構えを理解する。 ② 学校の組織、学校の中で取るべき教師としての望ましい態度を理解する。 ③ 指導案の書き方、模擬授業等を通して、実際的な事項について学ぶ。					
単位認定の要件	実習に関する知識の獲得（50%）、模擬授業の実施（50%）の合算点の60%以上を獲得すること。					
単位認定方法へのフィードバック	授業内の提出物は添削して返却する。授業内提出物（指導案等）及び授業内活動（模擬授業等）の評価と解説を授業内で行う。					
授業計画 (各回の内容や到達目標)	回	内 容				
	1	I 栄養教諭教育実習の意義と目的				
	2	II 事前事後指導の内容 ①事前指導の内容				
	3	② 教育実習の心構え				
	4	③ 事後指導の内容				
	5	III 教育実習の内容 ①教育実習の形態				
	6	② 学校の組織				
	7	③ 学習指導 1 指導案の書き方				
	8	④ 学習指導 2 板書、机間指導の在り方				
	9	⑤ 学習指導 3 視聴覚機器の使い方				
	10	IV 模擬授業の実施 ① 授業の仕方 ② テーマと班編成				
	11	模擬授業 1 「友達と食べる楽しさを知ろう」				
	12	模擬授業 2 「元気のもとを知ろう」				
	13	模擬授業 3 「もりつけたものを好き嫌いなく食べよう」				
	14	模擬授業 4 「黄、赤、緑の食べ物がそろっているか考えて食べよう。」				
15	V 栄養教諭教育実習反省会					
教科書・教材	本学作成の「栄養教諭教育実習の手引」を使用する。					
参考書・参考文献等	「食教育の指導実践集（小学1，2，3年生）」 「食教育の指導実践集（小学4，5，6年生）」					
履修上の注意等	栄養教諭として、望ましい態度・心構えを身につけること。					