

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		健康栄養学部
科目名称 [英語名称]	学校食教育論 [Food Education for School Children]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	410730	授業形態	講義	単位数	4	配当学年	3年次
教員氏名	杉尾 直子			学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP2(1) DP2(2) DP3(2) D P3(3)		
授業概要	<p>栄養教諭は、従来の給食管理に加え、「食に関する指導」が課せられています。栄養教諭が食に関する指導を行うにあたり、諸法令や制度、教員としての職務について学びます。子どもたちの食生活を把握し、学校保健調査結果等から課題を見つけ、どのように関わっていくか解決に向かって取り組むことができる学修内容とします。【知識・理解を応用し活用する能力の育成】学校、家庭、地域と連携を取りながら食に関する指導を展開していくためには栄養教諭はどのように関わっていくか等を理解し、食に関するコーディネーターとしての能力を身につけることを目指しています。【人間力・社会性の涵養を目指す】 【実務家経験教員の経験等】 栄養教諭として実務を行った経験から実態に即した多方面を視野に入れた授業展開とします。</p>						
関連する科目	<p>学校食教育論受講後は、教育実習を行うに当たって「栄養教育実習」「事前事後指導」「教職実践演習(栄養教諭)」等の科目と関連します。</p>						
授業の進め方と方法	<p>①文部科学省関連の教科書(資料)を使用し授業を行う。 ②授業に沿ったパワーポイントやDVD等を使用し、具体的に示したり、新しい情報を取り入れる授業を行う。 ③アクティブラーニングを取り入れながら学生の考える力を導き出す授業を行う。 【汎用的技能の育成】</p>						
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション 学校における食育の重要性と栄養教諭の職務 第2回 食に関する指導に係る法令・諸制度について 1:食育基本法・健康増進法・宮崎県の教育他 第3回 食に関する指導に係る法令・諸制度について 2:学校教育法・学校給食法・学校保健法他 第4回 食に関する指導に活用できる実態把握 1:国民栄養調査・県民栄養調査他 第5回 食に関する指導に活用できる実態把握 2:児童生徒に関わる調査結果他 「食」に関する法令・諸制度及び調査からの実態把握方法等を学びます 第6回 日本の食文化とその歴史 第7回 学校給食の歴史と食文化の変遷 1:学校給食の意義と役割等 第8回 学校給食の歴史と食文化の変遷 2:食環境・諸外国の学校給食等 日本の食文化が学校給食について学びます 第9回 日本人の食事摂取基準を踏まえた児童生徒の給食管理 第10回 学校給食における衛生管理 1:食品衛生法・大量調理マニュアル 第11回 学校給食における衛生管理 2:児童生徒・教職員等に関わる衛生管理 第12回 食に関する児童生徒の課題 1:体位と健康・・・体位・体力・肥満と痩せ等 第13回 食に関する児童生徒の課題 2:食生活・・・欠食・残食・間食等 第14回 食に関する児童生徒の課題 3:体と心の健康 第15回 学校における食に関する指導のまとめ 学校給食の衛生管理・食事管理・児童生徒の課題の抽出等について学びます 第16回 食に関する指導の全体計画作成 1:全体計画の必要性・望まれる内容と手順 第17回 食に関する指導の全体計画作成 1:指導を進めるにあたっての留意点と栄養教諭の役割 第18回 各教科における食に関する指導の展開 1:小学校及び中学校の社会科・理科・生活科 第19回 各教科における食に関する指導の展開 2:家庭科、技術・家庭科(家庭分野) 第20回 各教科における食に関する指導の展開 3:保健、保健体育 第21回 教科外における食に関する指導の展開 1:道徳、総合的な学習の時間 第22回 教科外における食に関する指導の展開 2:特別活動(学級活動) 第23回 特別支援学校における食に関する指導の展開 第24回 学校給食を生きた教材とした食育の推進(学校給食の役割、給食の時間の食に関する指導) 第25回 学校・家庭・地域が連携した食育の推進(基本的な考え方・栄養教諭の役割) 第26回 個別的な相談指導の進め方 1:食物アレルギーを有した児童生徒 第27回 個別的な相談指導の進め方 2:肥満・痩身 3:スポーツをする児童生徒 「食」に関する全体計画からの指導の展開や食育の推進についてを学びます 第28回 指導案作成 1:学級活動 第29回 指導案作成 1:教科(保健等) 第30回 指導案作成 2:教科(家庭科等) 指導案作成について学びます 定期試験</p>						
授業の到達目標	<p>食に関する法令や諸制度が理解でき、児童生徒を取り巻く食環境等からの問題点や課題を見つけ、解決しようとする ことができる。【課題発見・分析・探求心】また、学校における「食に関する」全体計画から内容が把握でき、家庭、地域 との連携や各教科等と関連した食育活動について理解でき、学んだことが教育実習で活用できること。【向上する実践 的な態度】</p>						
授業時間外の学修	<p>【予習】国民栄養調査結果や県民栄養調査結果から課題を見つけることや授業前の予習を行ってください。 (1時間程度) 【復習】教員採用試験や指導案作成に向けて必ず復習をしてください。(1時間程度)</p>						
課題に対する フィードバック	レポート作成(指導案作成含む)については、 添削し返却します。	評価方法			指導案・レポート等の提出物(20点) 授業に取り組む姿勢や発表等(10点) 定期試験(70点)		
テキスト	<p>「調理場における衛生管理&調理マニュアル」(文部科学省)1000円+税 「食に関する指導の手引」—第一次改訂版—(文部科学省)1200円+税 「学習指導要領総則編(小学校・中学校)」(文部科学省)201円+税,326円+税</p>						
参考書	特にありません。						
備考							