

佐野短期大学シラバス2014

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
子どもの食と栄養Ⅱ Children's NutriologyⅡ		1年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	演習	選択	(保育士養成課程必修)	児童フィールドのみ
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
子どもの保健、乳児保育、保育内容健康等				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
保育士資格取得に必要な科目				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
駒場啓子	非常勤講師室	授業中に指示します		授業中に指示します
授業の概要				
幼児期、学童期、思春期、妊娠期の心身の健全な成長・発達を促すために必要な栄養・食生活の意義、重要性を学ぶ。特に幼児期の栄養と食生活の現状と課題、その要因となる食環境や背景を踏まえ、子どもの健康づくりの支援をするために必要な食育の内容、方法、計画作成と実施することにより、保育士として必要とされる食育指導の理解と実践力の習得を図る。また、特別な配慮を要する子どもへの食と栄養の対応についての理解と実践力の習得を図る。				
授業の目標				
①幼児期、学童期、思春期、妊娠期の栄養と食生活の特徴を理解し、保育士として適切な食支援が出来るようにする。 ②食育の基本的内容と方法について理解し、食育を実践するために必要な指導案、指導計画、媒体を作成し、効果的に活用することが出来るようにする。 ③疾病や体調不良、食物アレルギーや障害のある子どもに必要な食や栄養における対応について理解し、実践することが出来るようにする。				
授業の方法				
講義、演習、調理実習、ディスカッション、事例研究、食教育模擬授業等を行う。毎回の講義の中で演習課題を課し、ディスカッションを行う場合もある。食教育模擬授業では、指導計画の作成、指導媒体の研究、作成も行う。また、調理実習では少人数の班を編成し、講義を通して学んだ内容を実際に調理、試食し、班別にディスカッション、発表を行い確認をする。また、事後にレポート作成を課題とし、個別に内容の復習を行い、理解を深める。				
学習の成果(学習成果)				
①保育所や児童福祉施設において、子どもの成長各期における栄養と食生活の意義と重要性、特徴を踏まえた上で、保育士として適切な食支援を実践することが出来る。 ②幼児期の子どもの食と栄養に関する問題点を発見し、改善に向けた食育計画を具体的に作成し、効果的な指導方法により実践することが出来る。 ③疾病や体調不良、食物アレルギーや障害のある子どもなど特別な配慮が必要な場合の対応を理解し、事故やトラブルを未然に防ぐことが出来る。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	幼児期の心身の発達と食生活(1) 成長と発達、栄養と食生活			
第2回目	幼児期の心身の発達と食生活(2) 【実習①-1】 幼児期の間食の必要性和望ましい内容			
第3回目	幼児期の心身の発達と食生活(2) 【実習①-2】 幼児期の間食の必要性和望ましい内容 *レポート1(提出は今回の授業終了後)			
第4回目	幼児期の食生活の現状、幼児期の食育の必要性			
第5回目	幼児期の心身の発達と食生活(3) 【実習②-1】 食育活動の実践、クッキング保育			
第6回目	幼児期の心身の発達と食生活(3) 【実習②-2】 食育活動の実践、クッキング保育 *レポート2(提出は今回の授業終了後)			

第7回目	特別な配慮を要する子どもの食と栄養(疾病及び体調不良、食物アレルギーの子どもへの対応) *レポート3(提出は今回の授業終了後)		
第8回目	家庭や児童福祉施設における食事と栄養【実習③-1】 保育所等の給食(行事食)		
第9回目	家庭や児童福祉施設における食事と栄養【実習③-2】 保育所等の給食(行事食) *レポート4(提出は今回の授業終了後)		
第10回目	筆記試験、解説		
第11回目	食育の基本と内容(1) 食育全体計画と年間指導計画 *演習課題1: 食育実践に関する事例調査報告(提出は今回の授業終了後)		
第12回目	食育の基本と内容(2) 食教育実施計画、食教育媒体の検討 *演習課題2: 食教育を効果的に実施するための媒体の調査検討(提出は第13回の授業終了後)		
第13回目	食育の基本と内容(3) 食教育実施計画、食教育媒体の報告発表会、食教育媒体の作成準備、食教育媒体作成計画書		
第14回目	食育の基本と内容(4) 食教育発表会(模擬授業)の実施①、食教育媒体の提出		
第15回目	食育の基本と内容(5) 食教育発表会(模擬授業)の実施②、効果的な食教育媒体の検討 *レポート5(提出は今回の授業終了後)		
成績評価の方法と基準			
	評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度		10%	遅刻欠席等なく授業に出席し、班別の実習や討議に積極的に参加し、自身の意見を述べる。授業中の居眠りや不必要なおしゃべり、携帯電話の使用、実習時の身支度や衛生状態が不完全である場合は減点となる。
レポート		30%	演習及び実習事後レポートを課す。Sは、詳細に課題を探索し、内容構成もしっかりしており、課題の要件を十分に満たしている。(詳細はガイダンス時に説明する。)
調査報告書		10%	調査報告課題を課す。Sは、詳細に課題を探索し、内容構成もしっかりしており、課題の要件を十分に満たしている。(詳細はガイダンス時に説明する。)
小テスト			
試験		30%	幼児期の食と栄養、特別な配慮が必要な児に対する場合の対応、食育の基本事項について十分に理解し、設問に対する解答が正確に述べられているものとする。(詳細はガイダンス時に説明する。)
発表内容(態度含む)		20%	Sの発表は適切かつ正確な資料を用い、テーマを十分に理解、認識した上で内容が検討され、発表に用いる媒体に十分な創意工夫がなされ、明瞭で生き生きとした発表態度であるものとする。(詳細は授業時に説明する。)
その他			
教科書と参考図書			
教科書: 青木麿他編 「子どもの食と栄養演習」建帛社			
履修上の留意点・ルール			
「授業への参加態度」に準ずる。飲食物の教室への持ち込みや携帯電話の使用は不可とする。調理実習時はエプロンと三角巾、室内用靴を持参すること。衛生上、マニキュアや長い爪は厳禁とする。調理実習用食費として別途800円を徴収する。			