

| 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 Nutrition II | | 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 | | | | |
| 子どもの食と栄養 I | | | | |
| 同時に履修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 | | | | |
| 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 |
| 須見 元 | 講義棟1階 | 授業帳に指示 | | 授業中に指示します |
| 授業の概要 | | | | |
| <p>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、計画作成を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。</p> | | | | |
| 授業の目標 | | | | |
| <p>①幼児期、学童期、思春期、妊娠期の心身の発達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。</p> | | | | |
| 授業の方法 | | | | |
| <p>講義、演習、調理実習、ディスカッション、食教育模擬授業等を行う。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。</p> | | | | |
| 学習の成果(学習成果) | | | | |
| <p>①保育所や児童福祉施設における子どもの成長各期の栄養と食生活の意義や重要性、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・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ある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。</p> | | | | |
| 授業のスケジュールと内容 | | | | |
| 第1回目 | ガイダンス・概要説明 幼児期の心身の発達と食生活 (1) 成長・栄養・食生活 | | | |
| 第2回目 | 幼児期の心身の発達と食生活 (2) 実習①幼児食 レポート1 (次回授業時提出) | | | |
| 第3回目 | 幼児期の心身の発達と食生活 (3) 間食・お弁当・食の問題 | | | |
| 第4回目 | 幼児期の心身の発達と食生活 (4) 実習②幼児期の間食 レポート2 (次回授業時提出) | | | |
| 第5回目 | 幼児期の心身の発達と食生活 (5) 食生活の現状 食育の必要性 | | | |
| 第6回目 | 幼児期の心身の発達と食生活 (6) 食育活動の実践 実習②クッキング保育 レポート3 (次回授業時提出) | | | |

| | |
|-------|--|
| 第7回目 | 学童期・思春期・妊娠期の心身の発達と食生活 |
| 第8回目 | 家庭や児童福祉施設における食事と栄養（1） |
| 第9回目 | 家庭や児童福祉施設における食事と栄養（2） 実習④保育所の食事 行事食 レポート4（次回授業時提出） |
| 第10回目 | 特別な配慮を要する子どもの食と栄養（1） 疾病及び体調不良の子どもへの対応 |
| 第11回目 | 特別な配慮を要する子どもの食と栄養（2） 食物アレルギー・障がいのある子どもへの対応 演習課題1：食物アレルギーを持つ子供への対応（次回授業時提出） |
| 第12回目 | 食育の基本と内容（1） 食育の内容と計画 評価 |
| 第13回目 | 食育の基本と内容（2） 食育指導計画作成 演習課題2：食育便りの発行計画作成(授業終了後提出) |
| 第14回目 | 食育の基本と内容（3） 食教育実施計画、食育媒体作成 演習課題3：模擬授業指導案作成（授業終了後提出） |
| 第15回目 | 食育の基本と内容（4） 食教育発表会(模擬授業)の実施 |
| | |

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% | 遅刻欠席することなく授業に出席し、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、実習時の服装や衛生状態が不完全の場合減点する。 |
| レポート | 40% | 演習及び実習後のレポートを課す。内容の不備・未提出は減点する。 |
| 調査報告書 | 10% | 調査報告課題を課す。内容の不備・未提出は減点する |
| 小テスト | 20% | 後期内容について理解度の確認とする。 |
| 試験 | | |
| 発表内容（態度含む） | 20% | 適切かつ正確な資料を準備し、班ごとの役割等も明確に担い、明瞭で生き生きとした態度であるものとする。 |
| その他 | | |

教科書と参考図書

| |
|---------------------------|
| 教科書：「子どもの食と栄養演習」（第2版） 健帛社 |
|---------------------------|

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。調理実習用食材費として別途800円を徴収する。 |
|--|