			2021年度 和泉短	期大学 シラバス			
授業科目名	子どもの食と栄養Ⅱ			教員氏名	及川 静		
学年	2年			開講学期	後期		
授業形態	演習			単位数	1単位		
必修•選択	保育士必修			実務経験	管理栄養士	28年	
テーマ	児童福祉施設の食生活、食育実践について知識・技能を習得する						
ディプロマ ポリシー	1.保育・福祉に関する基礎的な学修を通して、幅広い教養を身に付け、多様な人々を支える社会の理念・仕組みについての原理を理解している。 2.保育・福祉の専門的な知識・技能を修得し、思考力、判断力、表現力、コミュニケーション力を身に付けている。					0	
	3.保育•福祉	の専門職	哉として多世代にわたる人々				
カリキュラム ポリシー	科目群 I キリスト教主義の精神を踏まえて、保育と人権にかかわる人としての価値観を再構築する 科目群 I 様々な世代を支える社会の理念・仕組みについての学びを通して、愛と奉仕に基づく原理 人間観を養う 科目群 I 子どもの心と体とそれを取り巻く環境を知り、共に成長するための様々な支援の内容						
	知識·技科目群 実践	IV	と方法に関する専門的な知 学んだ知識、技能、価値観 ア形成の基礎を培う		る 応変に実践できる体験を積み、キャリ		
授業の概要	管理栄養士として病院、保健センターに勤務し、乳児健診等において栄養相談を行っている。実務経験をもとに、子どもの発育・発達と食生活の関連を保護者の食生活上の悩み等を交えて解説する。学童期・胎児期の食生活のあり方、生涯発達を学ぶ。児童福祉施設や特別な配慮を要する子どもの食生活について学習し、子どもと保護者への支援する力を身につける。食育について学習し、グループワーク、プレゼンテーションを通じて食育の計画、実践する力を習得する。						
授業の 到達目標	1.学童期以降の心身の特徴と食生活の関係を学び、食生活上の問題と関連づけることができる。  2.児童福祉施設における食生活の現状や、特別な配慮を要する子どもの食と栄養について学び、食生活上の問題に配慮できる。  3.食育の基本とその内容を学び、食育を計画し、実施できる。						
テキスト	「子どもの食	生活≪筻	Ŕ5版≫ 一栄養・食育・保育	育一」 上田玲子 編	諸 ななみ書房		
参考書	なし						
ポートフォリオ	0						
	授業内での疑	疑問や、	学びを進める中で生じた不	明点を、対話を通じて	授業内で明確にする	$\circ$	
	リアクションペーパーを用いて授業内での疑問等を対話形式にて対応する						
往還型授業 (双方向授業)	リアクションペーパーの内容やテーマをICTを用いて授業内で受講者全員に公開・共有し、往還的理解を深める						
	ICT(グーグルクラスルーム含む)を活用した課題提示・回収、アンケート等を実施する						
	その他:						
	区分	割合(%)		内容	容 ————————————————————————————————————		
成績評価方法	定期試験 0 実施しない 授業内課題 達成度確認テスト40%、授業内提出課題30%、プレゼンテーション20%、授業への参加態度 参加度 100 実習時の服装は、エプロン、三角巾、上履きを着用すること。忘れた場合は、授業への 参加は、衛生・安全上の観点から認めない						
	その他						
		I	授業概要	要と課題			

第1回	テーマ 内容	学童期の心身の発達を理解したうえで、生活習慣病を予防する食生活習慣を学ぶ	
	授業外学習	予習 テキスト(p.109~120)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する	55分
	テーマ 内容	生涯発達の視点から、胎児期から生涯にわたる食生活のあり方を学ぶ	
第2回	授業外指示	予習 テキスト(p.121~130)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する	55分
MT o 🗔	テーマ 内容	疾病及び体調不良の子どもへの対応を学ぶ	
第3回	授業外指示	予習 テキスト(p.131~142)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する	55分
第4回	テーマ 内容	食物アレルギーのある子どもへの対応を学ぶ	
	授業外指示	予習 テキスト(p.142~146)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する	55分
<b>*</b> 50	テーマ 内容	障がいのある子どもへの対応を学ぶ	
第5回 I	授業外指示	予習 テキスト(p.147~155)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する	55分
第6回	テーマ 内容	児童福祉施設における食事の特徴、家庭との連携について学習する	
	授業外指示	予習 テキスト(p.157~170)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する	55分
第7回	テーマ 内容	食育の基本と内容及びその環境を学習する	
	授業外指示	予習 テキスト(p.171~196)を読んでおく 復習 授業時に配布したプリントの内容を復習する	55分
第8回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践としてクッキング保育の計画、グループワーク	·
	授業外指示	課題 グループでクッキング保育の指導案を作成する	55分
第9回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践としてクッキング保育の模擬演習、グループワーク	
	授業外指示	課題 グループでクッキング保育の指導案を評価する	55分
第10回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験の計画、グループワーク	

_			
35 10 Ed	授業外指示	課題 グループで食育の実践を計画する	55分
第11回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験の準備、グループワーク	
	授業外指示	課題 グループで食育の実践を準備する	55分
第12回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験のプレゼンテーション	
	授業外指示	課題 グループで食育の実践発表を評価する	55分
第13回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験をふりかえる・達成度確認テスト	
	授業外指示	課題 食育の実践発表から今後の課題についてレポートをまとめる	55分

## 課題に対するフィードバックの方法

・提出されたレポートにコメントを記入し、クラスルームを通じて返却する。 ・プレゼンテーションに対し、次回授業時にプリントにてフィードバックを行う。

			2021年度 和泉短期大学 シ	ラバス			
授業科目名		食と栄養Ⅱ 教員氏	名	上田まなみ			
学年		2年 開講学	期	後期			
授業形態		寅習	<b>汝</b>	1単位			
必修•選択		* 主必修 実務経	験	管理栄養士	9年		
テーマ	児童福祉施設の食生活、食育実践について知識・技能を習得する						
	1.保育・福祉に関する基礎的な学修を通して、幅広い教養を身に付け、多様な人々を支える社会の理念・仕組みについての原理を理解している。						
ディプロマ ポリシー	2.保育・福祉の専門的な知識・技能を修得し、思考力、判断力、表現力、コミュニケーション力を身に付けている。						
	3.保育•福祉		として多世代にわたる人々の権利を護り キリスト教主義の精神を踏まえて、保育				
	教養		する				
カリキュラム	原理	科目群 II 様々な世代を支える社会の理念・仕組みについての学びを通して、愛と奉仕に基づく 原理 人間観を養う					
ポリシー	科目群知識・打	<b></b> 能	子どもの心と体とそれを取り巻く環境をst :方法に関する専門的な知識と技能を身	まにつける	5	0	
	科目群 実践		学んだ知識、技能、価値観を現場に即し P形成の基礎を培う	て臨機応	る変に実践できる体験を積み、キャリ 		
授業の概要	管理栄養士として病院に勤務し、成長障害やアレルギー、代謝疾患、生活習慣病をもつ児や妊産婦の栄養管理計画・栄養相談を行っている。実務経験をもとに、子どもの発育・発達と食生活の関連を保護者の食生活上の悩み等を交えて解説する。学童期・胎児期の食生活のあり方、生涯発達を学ぶ。児童福祉施設や特別な配慮を要する子どもの食生活について学習し、子どもと保護者への支援ができる力を培う。食育について学習し、グループワーク、プレゼンテーションを通じて食育の計画、実践演習を行う。						
1.5.00	1.学童期、思春期、妊娠・授乳期の食生活のあり方が分かり、支援できる。						
授業の 到達目標	2.食育の基本とその内容及び食育のための環境を地域社会・文化とのかかわりの中で理解し、計画・実践できる。						
	3.家庭や児童福祉施設における食生活の現状と課題、特別な配慮を要する子どもの食と栄養について理解し、説明できる。						
テキスト	「子どもの食	生活≪第	5版≫ 一栄養・食育・保育一」 上田野	令子 編者	<b>客なみ書房</b>		
参考書	なし						
ポートフォリオ	0						
	授業内での	疑問や、	びを進める中で生じた不明点を、対話な	を通じて打	受業内で明確にする	0	
	リアクションペーパーを用いて、授業内での疑問等を対話形式にて対応する						
往還型授業 (双方向授業)	リアクションペーパーの内容やテーマをICTを用いて授業内で受講者全員に公開・共有し、往還的理解を深める						
	ICT(グーグルクラスルーム含む)を活用した課題提示・回収、アンケート等を実施する						
	その他:						
	区分	割合(%)		内容	\$		
	定期試験	0	実施しない				
成績評価方法	授業内課題 参加度 出席態度等 出席もとめワーク1回(40%)、授業態度と意欲(40%) (授業態度にはグループワーク、ディスカッションへの参加、発表内容も含む) 実習時の服装は、エプロン、三角巾、上履きを着用し、ふきんを持参すること。 忘れた場合は、授業への参加は、衛生・安全上の観点から認めない。						
	その他	20	果題・レポート提出 4回				
			授業概要と課題				

第1回	テーマ 内容	学童期の心身の発達を理解したうえで、生活習慣病を予防する食生活習慣を学ぶ 生涯発達の視点から、胎児期から生涯にわたる食生活のあり方を学ぶ			
	授業外学習	テキスト(p.109~129)を読んで、学童期に起こりやすい食の問題について考えておく	55分		
第2回	テーマ 内容	児童福祉施設の特徴を学び、家庭との連携について学習する			
ज्ञ <b>्</b>	授業外指示	テキスト(p.155~168)を読んで、児童福祉施設での実習の経験を振り返っておく	55分		
第3回	テーマ 内容	児童福祉施設の食事の調理実習、グループワーク	_		
Elok	授業外指示	課題① グループワーク、調理実習を通じて得られた体験をまとめる	55分		
第4回	テーマ 内容	食育の基本と内容及びその環境を学習する			
בודית	授業外指示	テキスト(p.169~192)を読んで、食育について自身の経験を振り返っておく	55分		
第5回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践としてクッキング保育の計画、グループワーク			
E CONTRACTOR	授業外指示	課題② グループでクッキング保育の計画書を作成する	55分		
第6回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践としてクッキング保育の模擬演習、グループワーク			
四0余	授業外指示	グループでクッキング保育の計画書を評価する	55分		
第7回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験の計画・準備、グループワーク			
<b>第7</b> 回	授業外指示	課題③ グループで食育の実践の計画書を作成・準備する	55分		
第8回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験のプレゼンテーション			
NOCI	授業外指示	食育の実践発表を評価する	55分		
第9回	テーマ 内容	保育所・幼稚園等での食育の実践として食にかかわる体験をふりかえる、ディスカッション			
₩ŏ□	授業外指示	食育の実践発表から今後の課題についてまとめる	55分		
第10回	テーマ 内容	疾病及び体調不良の子どもへの対応を学ぶ			
. <del></del>	·				

<b>₩</b> 10년	_		
33.00	授業外指示	テキスト(p.131~141)を読んで、実習や他の授業で経験した体調不良の子どもへの対応を振り返る	55分
第11回	テーマ 内容	食物アレルギーのある子どもへの対応を学ぶ	
	授業外指示	課題④ テキスト(p.142~146)を読んで、アレルギーに対応した食事の献立を考える	55分
第12回	テーマ 内容	障がいのある子どもへの対応を学ぶ	
	授業外指示	テキスト(p.146~154)を読んで、障がいのある子どもへの対応についての考えをまとめる	55分
第13回	テーマ 内容	まとめワーク	
	授業外指示	学童期、児童福祉施設の食生活や特別な配慮を要する子どもの食生活、食育について総括 し、子どもと保護者への支援について考える	55分

## 課題に対するフィードバックの方法

<sup>・</sup>提出されたレポートは、授業時に口頭やプリントにてフィードバックを行う。 ・プレゼンテーションに対し、授業時に口頭やプリントにてフィードバックを行う。