

[3349] 専門教育科目 専門分野			授業形態		担当教員名			開講年次	開講時期	開講学科						
臨床実習総合演習			演習		前田朝美・小沼奈緒美・花田玲子・江畑年巳			4年	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						単位認定の方法とフィードバックの有無				
1	15	30	必修	選択		管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中学家庭	高校家庭	食品衛生監視員・調理師		報告会	60	有	
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》					《態度・志向性》					《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》			
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化文化・社会・自然	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	社会的責任	生涯学習力	〇	—	—
	〇	—	—	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
	〇												〇	〇	〇	
当該科目のキーワード	《知識・理解》		健康増進、栄養改善					報告会の内容を評価し、コメントする。								
	《汎用的技能》		地域活動、チーム医療					アクティブラーニングの有無(内容)					有			
	《態度・志向性》		地域貢献、多職種協働													
授業概要	臨床実習での実践と既習の専門知識を統合し、人間栄養学の根幹である「生きるための食」の重要性を深く理解させる。報告会における他学生や教員との討論を通じ、管理栄養士の社会的役割と責任の自覚を促し、生涯にわたり知識を研鑽する姿勢と、的確な課題解決能力を育成する。												ディスカッション			
授業の到達目標	臨床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。															
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	回	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 予習:(45分) 報告会資料を読む。														
	3	前年度報告会への参加・意見交換② 予習:(45分) 報告会資料を読む。														
	4	病院/臨床実習(給食経営管理/臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ)事前指導① 予習:(45分) 報告会資料、発表スライドを作成する。														
	5	病院/臨床実習(給食経営管理/臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ)事前指導② 予習:(45分) 報告会資料、発表スライドを作成する。														
	6	病院/臨床実習(給食経営管理/臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ)事後指導 予習:(45分) 報告会資料、発表スライドを作成する 復習:(45分) 発表方法を練習する。														
	7	病院/臨床実習報告会(発表、討論)① 予習:(45分) 報告会資料、発表スライドを作成する。 復習:(45分) 発表方法を練習する。														
	8	病院/臨床実習報告会(発表、討論)② 復習:(45分) 発表方法、質問を振り返る。														
	9	病院/臨床実習報告会(発表、討論)③ 復習:(45分) 発表方法、質問を振り返る。														
	10	病院/臨床実習報告会(発表、討論)④ 復習:(45分) 発表方法、質問を振り返る。														
	11	保健所・保健センター/臨床実習(公衆栄養学)事前指導 予習:(45分) 報告会資料、発表スライドを作成する。														
	12	保健所・保健センター/臨床実習(公衆栄養学)事後指導 予習:(45分) 報告会資料、発表スライドを作成する。														
	13	保健所・保健センター/臨床実習報告会(発表、討論)① 予習:(45分) 報告会資料、発表スライドを作成する。 復習:(45分) 発表方法を練習する。														
	14	保健所・保健センター/臨床実習報告会(発表、討論)② 復習:(45分) 発表方法、質問を振り返る。														
	15	保健所・保健センター/臨床実習報告会(発表、討論)③ 復習:(45分) 発表方法、質問を振り返る。														
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	本科目は臨床・校外実習の事前事後指導に関する科目である。給食経営管理臨床実習、臨床栄養学臨床実習Ⅰ・Ⅱおよび公衆栄養学臨床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。															
実務経験との関連	実務経験の有無	有	(小沼・江畑)長年の行政栄養士・高齢者施設栄養士の経験を活かし、臨床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科目である。													

【3350】 専門教育科目 専門分野			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		花田玲子		4年	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					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	中学家庭	高校家庭				食品衛生 監視員・管理者	
1			1				○	○							学内の評価	60	有
<b>学力力の分類</b> 当該科目で育成 できる主要な 分類項目	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的 理解		≪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 管理力 チーム ワーク リーダー シップ 倫理 観 社会的 責任 生涯 学習力					《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》				
	○	—	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	計	100	
	フィードバックの方法																
	実習先の評価 40 有																
<b>当該科目の キーワード</b>			≪知識・理解≫ 給食の品質管理		≪汎用的技能≫ マネジメントの 数量的スキル					≪態度・志向性≫ リーダーシップと チームワーク					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。		
<b>授業概要</b>			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」について学ぶ実習である。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なく、人、モノなどの経済資源を通して達成することが重要である。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の修得を目的に医療機関等において実習を行う。														実習
<b>授業の 到達目標</b>			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														
<b>単位認定の要件</b>			実習内活動、提出物等合計60点以上であること														
<b>授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)</b>			内 容  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(レイアウトと作業効率、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。  <b>【授業時間外学習の指示】</b> 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。														
<b>教科書・教材</b>			実習ノート/手引き(柴田学園大学 生活創生学部 健康栄養学科 2026年度版)														
<b>参考書・ 参考文献等</b>			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。														
<b>履修上の 注意等</b>			原則として、臨床栄養学臨地実習ⅠおよびⅡと同時に履修し、連続する3週間で実施する。														
<b>実務経験との 関連</b>			実務経験 の有無	無													

[3351] 専門教育科目 専門分野		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			小沼奈緒美		4年	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						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	中学家庭	高校家庭	食品衛生監視員・管理者					
1				1		○										
<b>学力力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目		≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然			≪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 社会的責任 生涯学習力				《獲得した能力を総合的に利用し自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	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												
		計	100													
フィードバックの方法																
<b>当該科目のキーワード</b>		≪知識・理解≫ 公衆栄養施策			≪汎用的技能≫ 地域住民とのコミュニケーション				≪態度・志向性≫ 多職種連携、公務員倫理				提出物については、個別に改善点を示す。			
<b>授業概要</b>		既習の知識を応用し、現場における行政栄養士の役割や業務内容について解説し、理解を促す。地域住民を主体とし、各ライフステージや地域組織の特徴を捉えたPDCAサイクルに基づく公衆栄養活動を実習・体験させる。これらを通じ、地域の健康保持・増進に寄与するための栄養マネジメント能力を指導・修得させる。										実習のため実習先の保健所・市町村の特徴及び管理栄養士の役割についての情報収集やまとめの作成、実習中の指導案の作成など				
<b>授業の到達目標</b>		①都道府県(保健所)と市町村(保健センター)の役割や業務内容の違いを説明できる。 ②地域の健康・栄養課題を分析し、公衆栄養活動や健康増進計画等に基づいた事業の企画・立案・評価に活用できる。 ③公衆栄養学と他教科の知識を活かし、対象の個人や集団に応じた栄養・食生活支援を実践できる。														
<b>単位認定の要件</b>		提出物等の合計が60点以上であること。														
内 容																
<b>授業計画</b> (予習、復習の内容・時間含む)		関連法規と各種計画、栄養政策について理解する。 行政における都道府県、保健所、市町村(保健センター)の役割、業務内容の違いについて理解する。 健康・栄養課題の明確化とPDCAサイクルに基づく施策について理解を深める。 生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底のための施策について理解を深める。 社会生活を自立的に営むために必要な機能の維持及び向上のための施策について理解を深める。 次世代の健康、高齢者の健康について理解を深める。 食を通じた社会環境の整備について理解を深める。 多職種連携で取り組む健康づくりの実践について学ぶ。  <b>【授業時間外の学習の指示】</b> 実習前には、公衆栄養学関連の講義・実習の振り返りを行うこと。														
<b>教科書・教材</b>		実習ノートおよび実習の手引き														
<b>参考書・参考文献等</b>		授業内に適宜紹介する。														
<b>履修上の注意等</b>		提出物の期限は厳守すること。事前準備をしっかりと行い、実習中は積極的な態度で臨むこと。														
<b>実務経験との関連</b>		実務経験の有無	有	長年の行政栄養士の経験を活かし、現場における行政栄養士の役割や業務内容を理解することを目的とし、地域の特徴を捉えたPDCAサイクルに基づいた公衆栄養活動を体験するとともに、地域の健康の保持・増進に向けた栄養マネジメント能力を修得する科目である。												

[3352] 専門教育科目 専門分野		授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科								
臨床栄養学臨床実習Ⅰ		実習		江畑年巳		4年	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					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	中学家庭	高校家庭	食品衛生監視員・管理者					
<b>学士力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然		≪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 社会的責任 生涯学習力					《獲得した能力を総合的に利用し自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》					
	○	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
	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
	計		100	フィードバックの方法												
当該科目のキーワード	≪知識・理解≫ ≪汎用的技能≫ ≪態度・志向性≫		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								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。 アクティブラーニングの有無(内容)					
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。										実習					
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と手法を理解する。															
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。															
授業計画(予習、復習の内容・時間含む)	<b>内 容</b>  1) 栄養管理プロセス(NCP: nutrition care process) 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 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 ③栄養ケアプランを立案し、栄養管理計画書を作成する ④栄養モニタリング、再評価の実際を理解する 2) 栄養補給法 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 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 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 3) 食事療法 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 ②個別対応がどのように行われているかについて知る 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 ④褥瘡ケアと栄養管理についての理解を深める ※自主課題への取組み/考察  <b>【授業時間外学習の指示】</b> 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。															
教科書・教材	実習ノート/手引き(柴田学園大学 生活創世学部 健康栄養学科 2022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、臨床栄養学臨床実習Ⅱおよび給食経営管理臨床実習と同時に履修し、連続する3週間で実施する。															
実務経験との関連	実務経験の有無	有	診療所と高齢者施設(介護老人保健施設)の管理栄養士としての給食管理・栄養管理業務の経験を生かし、食事としての臨床栄養学的意義、食事の嗜好性と満足度等を重視して、栄養状態を評価・判定し、問題点を抽出、目的決定、適正な栄養管理を実践活動の場で体得する科目である。													

【3353】 専門教育科目 専門分野			授業形態		担当教員名		開講年次	開講時期	開講学科								
臨床栄養学臨床実習Ⅱ			実習		江畑年巳		4年	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						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	中学家庭	高校家庭	食品衛生監視員・管理者	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 計 100 フィードバックの方法				
			1		○												
<b>学士力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然			≪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 社会的責任 生涯学習力					《獲得した能力を総合的に利用し自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》				
	○	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				
<b>当該科目のキーワード</b>			≪知識・理解≫ 栄養補給法		≪汎用的技能≫ 栄養指導、食事指導							≪態度・志向性≫ チーム医療			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。  <b>アクティブラーニングの有無(内容)</b> 有		
<b>授業概要</b>			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ティ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や価値観など、療養に関する事項も体験学習する。									実習					
<b>授業の到達目標</b>			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。														
<b>単位認定の要件</b>			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。														
<b>授業計画(予習、復習の内容・時間含む)</b>			<b>内 容</b>  4) 栄養食事指導(個人・集団/入院・外来) 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 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 ③ 栄養食事指導の立案・実施、媒体作成を経験する 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 5) チーム医療、多職種連携 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 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 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 6) ベッドサイド訪問 ① 患者にとつての食事(病院給食)の意味・意義を知る 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 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付く ※自主課題への取組み/考察  <b>【授業時間外学習の指示】</b> 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。														
<b>教科書・教材</b>			実習ノート/手引き(柴田学園大学 生活創世学部 健康栄養学科 2024年度版)														
<b>参考書・参考文献等</b>			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。														
<b>履修上の注意等</b>			原則として、臨床栄養学臨床実習Ⅰおよび給食経営管理臨床実習と同時に履修し、連続する3週間で実施する。														
<b>実務経験との関連</b>			実務経験の有無	有	長年にわたり診療所と高齢者施設(介護老人保健施設)の管理栄養士としての給食管理・栄養管理業務の経験を生かし、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、クリティカルパスの実践、チーム医療での役割、栄養食事指導等を実践活動の場で体得する科目である。												

[3614] 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 I			実習	教職課程委員会(中高)	4年	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					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	中学家庭	高校家庭	食品衛生監視員・管理員	期末試験 期末レポート 授業内小テスト 授業内提出物 実習校評価 80 有 その他 20 有				
			4						○	▲						
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》			《汎用的技能》				《態度・志向性》				《獲得した能力を総合的に利用し自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	計 100			
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	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	社会的責任	生涯学習力	フィードバックの方法
	—	○	○	○	—	—	—	○	○	○	○	○	○	—	○	
当該科目のキーワード	《知識・理解》			教科・学級経営・特別活動等に関する指導力								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。				
	《汎用的技能》			生徒理解								アクティブラーニングの有無(内容) 有				
	《態度・志向性》			教員としての倫理観												
授業概要	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習を行う。また、生徒学習の実態、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ことを体験させる。											実習				
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															
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)	内 容															
	<p>1.教育実習の時期 4年次5～10月 3週間 観察実習(3年次5月弘前大学教育学部附属中学校、3年次11月柴田学園高等学校)</p> <p>2.教育実習校 原則として柴田学園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、出身校などで行う。</p> <p>3.教育実習の内容 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。 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 ② 学級の概況…学級生徒の実態、学級の教育計画、学級事務 ③ 学習指導…指導案作成、教材研究、指導技術、評価の方法 ④ 参加…生徒指導、学校行事、部活動、テスト及び調査の補助 ⑤ 服務…服務心得、会議の持ち方、教師としての心構え 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</p> <p>4.ガイダンスの実施 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5月 実習校への申込書の提出について ④ 3年次9月 実習校データの確認、教育実習報告会の参加について ⑤ 4年次4月 実習校への提出書類について ⑥ 4年次5～8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</p> <p>【授業時間外学習の指示】 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時間の時間外学習を要する。</p>															
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 家庭分野(文部科学省) / 高等学校学習指導要領解説 家庭(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。															
実務経験との関連	実務経験の有無	無														

[3615] 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Ⅱ			実習		教職課程委員会(中高)		4年	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						単位認定の方法とフィードバックの有無			
2			必修		選択		管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中学家庭	高校家庭	食品衛生監視員・管理員	実習校評価			
			2								▲		80	有		
<b>学力力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然			≪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 社会的責任 生涯学習力						《獲得した能力を総合的に活用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》		
	—			—				—						計 100		
	—			—				—						フィードバックの方法		
	—			—				—						計 100		
<b>当該科目のキーワード</b>			≪知識・理解≫ 教科・学級経営・特別活動等に関する指導力			≪汎用的技能≫ 生徒理解			≪態度・志向性≫ 教員としての倫理観			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。				
<b>授業概要</b>			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習を行う。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習得させる。さらに、生徒学習の実態、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ことを体験させる。									実習				
<b>授業の到達目標</b>			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。													
<b>単位認定の要件</b>			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													
<b>授業計画</b> (予習、復習の内容・時間含む)			<b>内 容</b>  1.教育実習の時期 4年次5～10月 2週間(10日間) 観察実習(3年次5月弘前大学教育学部附属中学校、3年次11月柴田学園高等学校) 2.教育実習校 原則として柴田学園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、出身校などで行う。 3.教育実習の内容 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。 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 ② 学級の概況…学級生徒の実態、学級の教育計画、学級事務 ③ 学習指導…指導案作成、教材研究、指導技術、評価の方法 ④ 参加…生徒指導、学校行事、部活動、テスト及び調査の補助 ⑤ 服務…服務心得、会議の持ち方、教師としての心構え 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 4.ガイダンスの実施 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5月 実習校への申込書の提出について ④ 3年次9月 実習校データの確認、教育実習報告会の参加について ⑤ 4年次4月 実習校への提出書類について ⑥ 4年次5～8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  <b>【授業時間外学習の指示】</b> 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時間の時間外学習を要する。													
<b>教科書・教材</b>			「教育実習の手引」、実習ノート等を使用する。													
<b>参考書・参考文献等</b>			高等学校学習指導要領解説 家庭(文部 科学省)													
<b>履修上の注意等</b>			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。													
<b>実務経験との関連</b>			実務経験の有無	無												



【3617】 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(事前事後指導を含む)			実習	前田朝美	3・4年	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				単位認定の方法とフィードバックの有無					
2			必修	選択		管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中学校家庭	高校家庭	食品衛生監視員・管理者	期末試験	10	有	
<b>学力力の分類</b> 当該科目で育成できる主要な分類項目	≪知識・理解≫ 基礎知識の体系的理解 多文化・異文化 文化・社会・自然			≪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 社会的責任 生涯学習力				《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	期末レポート	30	有
													授業内小テスト	60	有
													授業内提出物		
													授業内活動		
													その他		
												計	100		
												フィードバックの方法			
当該科目のキーワード			≪知識・理解≫ 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 ≪汎用的技能≫ 児童・生徒・教員とのコミュニケーション ≪態度・志向性≫ 栄養教諭としての倫理観			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。  アクティブラーニングの有無(内容) 有									
授業概要			栄養教育実習の目的を十分に理解し、課題意識をもつて主体的に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、児童及び生徒に対する食に関する授業研究、生徒指導、学校行事などを取り扱う。事後指導では、栄養教諭への理解を深めるため、教育実習での経験を基に、報告書の作成と実習報告会を行う。									調査学習、グループディスカッション、グループワーク、模擬授業			
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												
授業計画(予習、復習の内容・時間含む)			内 容  1. 教育実習の時期 (1)観察実習 ①普通学校(センター給食) 3年次前期(5月) ②弘前大学付属小学校(研究授業) 3年次前期(6月) ③特別支援学校(単独校給食) 3年次後期(11月) (2)学校での実習 4年次前期(6～9月) 40時間  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。  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。 (1)学校の教育方針、教員組織、服務について (2)学級活動及び給食時間における指導 (3)教科や特別活動における担任と連携した指導 (4)児童生徒の個別的な相談・指導 (5)保護者・地域との食に関する連携・調整の在り方  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。 (1)4年教育実習報告会への参加 3年次(12月) (2)教育実習の進め方、実習校の確認 (3)実習校への提出書類について 3年次3月～4年次6月 (4)実習校への事前訪問と課題について (5)実習前、実習中、実習後の留意事項 (6)実習後の提出書類、問題点・課題の整理 4年次7月～9月 (7)栄養教育実習報告会の実施 4年次9月  【授業時間外学習の指示】 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。												
教科書・教材			栄養教育実習の手引き、教育実習の手引き(栄養教諭)、実習記録												
参考書・参考文献等			栄養教諭のための教職実践演習・栄養教育実習ノート(学建書院)／食に関する指導の手引き～第二次改定版～(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。												
実務経験との関連			実務経験の有無 無												

[3618] 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・小林琢哉・前田朝美・他	4年	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					単位認定の方法とフィードバックの有無							
2	15		必修	選択	管理栄養士	栄養士	栄養教諭	中学家庭	高校家庭	食品衛生 監視員・監視者							
			2		○					期末試験							
学士力の分類 当該科目で育成できる主要な分類項目	《知識・理解》		《汎用的技能》				《態度・志向性》										
	基礎知識の体系的理解	多文化・異文化	文化・社会・自然	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	社会的責任	生涯学習力	《獲得した能力を総合的に利用し、自ら設定した課題へ適用し、その課題を解決する能力》	期末レポート	
	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		授業内小テスト	
	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		授業内提出物	20
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	授業内活動		80	無
											計	100					
											フィードバックの方法						
当該科目のキーワード			《知識・理解》		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							ワークシートや授業内提出物については返却する。					
			《汎用的技能》		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							アクティブラーニングの有無(内容)		有			
			《態度・志向性》		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												
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。										ワークショップ形式の授業				
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生徒への理解や学級経営能力 ④教科内容等の指導力等の構築と確認														
単位認定の要件			担当教員が各回ごとに評価を行い、その平均を最終的な総合評価とする。(各回課題に対する討論・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)※基本的に欠席した回の評価は0点となるが、公欠等で欠席した場合に限り、授業内提出物分として追加課題等で一定の評価を認める場合がある。														
授業計画 (予習、復習の内容・時間含む)			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) 予習:(60分) Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。 復習:(60分) 授業の内容を振り返る。													
			2	教職の意義及び教員の役割に関する探求(齋藤 雅俊) 予習:(60分) Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。 復習:(60分) 授業の内容を振り返る。													
			3	教員としての使命感や子どもに対する責任感及び教育的愛情に関する探求(齋藤 雅俊) 予習:(60分)Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。 復習:(60分) 授業の内容を振り返る。													
			4	教員の職務内容及び教職員間の連携・協働に関する探究(齋藤 雅俊) 予習:(60分)Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。 復習:(60分) 授業の内容を振り返る。													
			5	教員組織の一員としての自覚に関する探求(小林 琢哉、新田史暁) 予習:(90分)組織の一員として教員に求められる行動にはどのようなものがあるかを考え、まとめる。 復習:(90分)授業を通じて教員組織の一員として行動する際の自分の課題について考察する。													
			6	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、新田史暁) 予習:(90分)学校と保護者や地域の関係者との連携に関する事例の概要を調べておく。 復習:(90分)教員として保護者・地域の関係者とのように人間関係を築いていくかを考察しまとめる。													
			7	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、新田史暁) 予習:(90分)社会性や社会的スキルの定義や測定方法について調べる。 復習:(90分)自分の対人関係能力のあり方を確認し、今後の課題を検討する。													
			8	教員としての社会性、対人関係能力、児童生徒への理解に関する探求(齋藤 昭、ゲストスピーカー) 予習:(60分)教師にとっての人間力とは何か、自分の考えをレポートにまとめること。 復習:(90分)ゲストスピーカーの講話から、自身が高めたい方や実践したいことをレポートにまとめること。													
			9	学校栄養指導の指導力に関する探求(前田 朝美、今村 麻里子) 予習:(90分)事前に配布した講義関係資料に目を通す。 復習:(90分)講義内容を見直して学びを整理してまとめ、レポートの作成をする。													
			10	学校給食を活かした具体的指導事例に関する探求(前田 朝美、今村 麻里子) 予習:(90分)事前に配布した講義関係資料に目を通す。 復習:(90分)講義内容を見直して学びを整理してまとめ、レポートの作成をする。													
			11	学校給食の安全管理に関する探求(前田 朝美、今村 麻里子) 予習:(90分)事前に配布した講義関係資料に目を通す。 復習:(90分)講義内容を見直して学びを整理してまとめ、レポートの作成をする。													
			12	校内の教職員や家庭・地域との連携のためのコーディネートについての探求(前田 朝美、今村 麻里子) 予習:(90分)事前に配布した講義関係資料に目を通す。 復習:(90分)講義内容を見直して学びを整理してまとめ、レポートの作成をする。													
			13	児童生徒の食生活・食環境の現状に関する探求(今村 麻里子) 予習:(90分)事前に配布した講義関係資料に目を通す。 復習:(90分)講義内容を見直して学びを整理してまとめ、レポートの作成をする。													
			14	教育実習から学んだこと、その課題・教育実習の内容・課題等について、グループ討議し発表する。(今村 麻里子 他) 予習:(90分)事前に配布した講義関係資料に目を通す。 復習:(90分)講義内容を見直して学びを整理してまとめ、レポートの作成をする。													
15	本演習で実施した内容の確認・評価及び総括(まとめ)(齋藤 雅俊 他) 予習:(60分) Googleクラスルームにおいてある授業の資料を読んでおく。 復習:(60分) 授業の内容を振り返る。																
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			授業内活動が中心となる授業であり、追・再試もできない性格のものであるため、欠席は極力控えること。また、『ポートフォリオ』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。														
実務経験との関連			実務経験の有無	有	(齋藤昭)小学校現場における指導経験のある教員が、その経験を生かして、児童理解、生徒指導、学級経営の仕方などについて、具体的に指導していく。												