

科目名称：	こども特演 I (子どもの食と栄養 I)	
担当者名：	井上 好美	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	演習	1
授業の目的・テーマ		
健康な生活の基本としての食生活の意義や栄養に関する基本的知識を学び、特に乳幼児期に必要な栄養素と適量について食品に結びつけて理解を深めていく。また、小児の栄養上の問題点や献立作成など実践面についても学んでいく。		
授業の達成目標・到達目標		
自分自身が食事を柱とする生活リズムを保ち、正しい食生活を身につける。保育に携わる者に喜びや楽しみを持てるよう、地域社会との関わりの中で食育の実践が出来る。		

ビジネス実務学科	ディプロマポリシー (卒業認定・学位授与の方針)	重点項目
DP (1)	建学の精神と設立の理念を基に、ビジネス社会で求められる基礎知識を修め、地域社会を理解するとともに多様な文化に対応できる幅広い教養が身につけている。	
DP (2)	医療事務や観光業を含むビジネスの専門知識や技能を身につけ、各種資格を取得し、ビジネスワーカーとして他者と協調・協働することのできる実践力を身につけている。	
DP (3)	多様なビジネス社会に対応できるよう豊かな人間性を養い、人との関わりの中で自己の考えを的確に表現するとともに、他者の意見を尊重し良好な信頼関係を築いていくことができる。	○
DP (4)	学生一人ひとりが、ゼミナールを通して、ビジネス現場における様々な課題に取り組み解決する学修経験を積み重ねることで、その場の状況に応じた活用力を身につけている。	

評価方法/ディプロマポリシー	定期試験	クイズ 小テスト	提出課題 (レポート含む)	その他	合計
ビジネスDP (1)					0
ビジネスDP (2)					0
ビジネスDP (3)	70		30		100
ビジネスDP (4)					0
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の实務経験の内容 (内容・経験年数を記載)	
なし	《内容 1》	《経験年数 1》
	《内容 2》	《経験年数 2》
	《内容 3》	《経験年数 3》
	《内容 4》	《経験年数 4》

評価ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力

授業の内容・計画		事前事後学修の内容	事前事後学修時間 (分)
第1回	子どもの健康と食生活の意義及び栄養に関する基本知識	“自分自身の現在の食生活をみなおしてみる。1日の食事記録をする。中口絵⑧参照”	20分
第2回	栄養に関する基本的知識 炭水化物の種類と摂り方	成人の基本的な炭水化物を多く含む食品種類を調べる	20分
第3回	基本的知識 脂質の種類と摂り方 たんぱく質の種類と摂り方	栄養素の種類と機能	20分
第4回	基礎知識 ビタミン、ミネラル、水分からだに必要な栄養素とそれを多く含む食品	季節の食材・旬について調べる（地元の産物）	20分
第5回	食べ物の消化過程と排泄	各消化管と消化酵素・栄養素の吸収・排泄	20分
第6回	各栄養素の食事摂取基準の指標 献立と調理の基本	エネルギーの摂り方（各栄養素の配分）	20分
第7回	“日本人の食事摂取基準と食品構成を生かした 献立と栄養バランスの学び方”	1日の献立をたてる…健康を考慮した日常食 3日間自身のメニューをもとに	20分
第8回	献立の評価とチェック グループワークを通して	“対象に合わせた調理と作り方・教材の発表（メニュー例）提出”	20分
第9回	衛生管理と調理の基本 子供の食べやすいおやつ実習	衛生管理・食品の表示制度…食品を購入する際、日常の中で調べてくる	20分
第10回	子供の発育、発達の特徴	「現代の栄養管理と昨今の違いを調べる」	20分
第11回	妊娠期の食生活と栄養の留意点	妊婦の体重管理	20分
第12回	乳児期の授乳、離乳食の意義と食生活	母乳の利点を予習	20分
第13回	家庭における離乳期の栄養問題	“中口絵⑥～⑦離乳食の調理例 前回授業の復習”	20分
第14回	乳児期における栄養状態の評価	“心身の成長発達と食行動の変化 発育値 栄養状態による発育発達の評価 ”	20分
第15回	前期のまとめ	栄養教育の教材を発表	20分
事後学修時間については、受講するにあたっての最低限の目安を明記したが、単位取得のためには原則として授業時間と事前事後学修を含め短期大学設置基準で規定された学修時間が必要である。 また、事前事後学修として、各回の授業テーマに関連する情報を収集しておくこと（メディアによるトピックスなど）。 保育所における食育プログラムや行事食について可能な範囲で調べる（参加体験なども含む）。			
成績評価の方法・基準			
定期試験は、70%で評価する。その他の評価配分は、以下のとおりである。 レポート30%			
課題に対するフィードバック			
授業内プリントは回収後に返却しない			
教科書・参考書			
“「最新 子どもの食と栄養」食生活の基礎を築くために 「五訂増補 食品成分表」 「日本人の食事摂取基準」（2015年版） 他”			