

卒業必修	保育士必修	幼稚園教諭必修	選択
授業科目名： 子どもの食と栄養 ナンバリング：2206	保育士資格取得のための 必修科目	単位数：2単位 (半期) 演習	担当教員名：波田野尚美 担当形態：単独
系 列	保育の対象の理解に関する科目		
教科目	子どもの食と栄養		
授業の到達目標及びテーマ 1. 五大栄養素について説明できる。 2. 乳児期から幼児期の栄養補給の特徴を理解し、説明できる。 3. 調理の際、食の安全を考え、衛生的に作業できる。			
授業の概要 子どもの発育・発達・健康増進のために必要な栄養学、正しい食生活のあり方、食事方法等についての基本的な知識を学習する。講義および実習から、食の大切さや食育の重要性を理解し、子どもの身体状況や栄養状態に応じた支援ができるような知識と経験を身につける。			
授業計画 第1回：栄養に関する基礎知識① 糖質について 第2回：栄養に関する基礎知識② たんぱく質について 第3回：栄養に関する基礎知識③ 脂質について 第4回：栄養に関する基礎知識④ ビタミン・ミネラルについて 第5回：実習① (乳汁栄養) 第6回：実習② (離乳食) 第7回：離乳食期栄養について 第8回：実習③ (幼児食・調理の基本) 第9回：実習④ (幼児食・調理の基本) 第10回：実習⑤ (アレルギー対応食) 第11回：幼児期栄養について 第12回：食育について 第13回：食の安全① (食中毒・感染症など) 第14回：食の安全② (食物アレルギーなど) 第15回：まとめ 定期試験：筆記		授業時間外の学習 ・授業計画に基づき、教科書の対応箇所を事前に読んでおく。(1時間程度) ・講義および実習後に、教科書や配布プリントを復習する。また、関連する内容について調べ学習を行い、理解を深める。(1時間程度) ・実習で学んだことに関しては、各自もう一度実施することが望ましい。(1時間程度)	
授業の方法 講義、グループワークおよび実習。單元ごとの小レポートにコメントを入れて返却する。			
テキスト 『子どもの食と栄養』 児玉浩子著 中山書店			
参考書・参考資料等 適宜プリント等を配布する。			
学生に対する評価 定期試験の成績(40%)、提出物(30%)、実習および受講態度(30%)を判断して評価する。			
履修上の注意 ・受講にあたっては事前事後の学習を行い、グループワークや実習には積極的に取り組むこと。 ・新聞やテレビ等の子どもや食に関するニュースに関心を持ち、理解を深めること。			
実務経験の有無	有	実務経験	元高等学校家庭科教諭
実務経験を活かした教育内容 家庭科の授業実践の経験を活かし、食の大切さについて分かりやすい授業を行う。			