

平成29年度 弘前大学教員免許状更新講習 シラバス

開設者	弘前大学	講習番号	C11																																		
必修・選択必修・選択区分	選択領域	講習時間数	6時間	受講予定人数	30名																																
対象職種	教諭 養護教諭 栄養教諭	主な対象者	栄養教諭、小・中・高等学校教諭および養護教諭で食育に関心のある方																																		
講習の名称	おいしさの科学と健康																																				
開設日	平成29年7月27日(木)	開催地	青森県弘前市																																		
講習会場	東北女子大学 (弘前市清原1丁目1-16)																																				
講師氏名	★ 今村 麻里子(東北女子大学)、妹尾 良子(東北女子大学)																																				
講習内容	食育基本法が制定され、食育が盛んに行われている今、栄養教諭を始めとする教師の役割も大きなものとなっている。人は適切に食べることによって、健康が保持され増進される。では、健康が保持される「おいしさ」とは何であろうか。食べ物と健康の関係について考え、今日の食事は将来の健康につながっているという意識を持ちたい。そこで、この講座では実験や実技を交えて調理に取り組み、知識や技術を固めて食の問題の専門家として食育に取り組む力を養いたい。																																				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・科学的な根拠に基づいて食育を展開することの大切さを理解する。 ・健康に結びつく調理を理解するとともに児童生徒への指導ができる技術の習得を目指す。 																																				
講習方法等	【講義・実習】 「実践につなげる食育」「おいしく食べて健康づくり」については講義形式で行い、「おいしさの科学と健康」では食育の科学的根拠にふれながら実験・実習を行う。																																				
時間割	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;">講義時間</td> <td style="width: 55%;"></td> <td style="width: 15%; text-align: right;">(担当講師)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9:00 ~ 9:30</td> <td>受付</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>9:30 ~ 9:40</td> <td>オリエンテーション</td> <td>今村 麻里子</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9:40 ~ 10:40</td> <td>講義1) 実践につなげる食育</td> <td>今村 麻里子</td> </tr> <tr> <td></td> <td>10:40 ~ 12:10</td> <td>講義2) おいしく食べて健康づくり</td> <td>妹尾 良子</td> </tr> <tr> <td></td> <td>13:10 ~ 15:30</td> <td>実習 おいしさの科学と健康</td> <td>今村 麻里子</td> </tr> <tr> <td></td> <td>15:50 ~ 16:50</td> <td>試験</td> <td>今村・妹尾</td> </tr> <tr> <td></td> <td>16:50 ~ 17:05</td> <td>評価書記入</td> <td></td> </tr> </table> <p>※休憩時間は適宜設けます。</p>						講義時間		(担当講師)		9:00 ~ 9:30	受付			9:30 ~ 9:40	オリエンテーション	今村 麻里子		9:40 ~ 10:40	講義1) 実践につなげる食育	今村 麻里子		10:40 ~ 12:10	講義2) おいしく食べて健康づくり	妹尾 良子		13:10 ~ 15:30	実習 おいしさの科学と健康	今村 麻里子		15:50 ~ 16:50	試験	今村・妹尾		16:50 ~ 17:05	評価書記入	
	講義時間		(担当講師)																																		
	9:00 ~ 9:30	受付																																			
	9:30 ~ 9:40	オリエンテーション	今村 麻里子																																		
	9:40 ~ 10:40	講義1) 実践につなげる食育	今村 麻里子																																		
	10:40 ~ 12:10	講義2) おいしく食べて健康づくり	妹尾 良子																																		
	13:10 ~ 15:30	実習 おいしさの科学と健康	今村 麻里子																																		
	15:50 ~ 16:50	試験	今村・妹尾																																		
	16:50 ~ 17:05	評価書記入																																			
履修認定の方法	筆記試験																																				
成績評価の方法・基準等	成績評価は、講習の担当者が行う試験の成績や講習中の演習成果等から総合的に判断します。評価基準は、総合点で60点以上を合格とします。																																				
教材等	1) 使用する教材(プリント)はこちらで用意します。 2) 白衣(エプロン)、三角巾、手ふきを用意して下さい。																																				
備考	会場は土足厳禁です。スリッパはありますが、内履きを持参されても結構です。																																				