

## — 教員養成に関する情報公開 —

### 1. 教員の養成の目標及び当該目標を達成するための計画に関すること

札幌保健医療大学保健医療学部栄養学科では、「人間力教育を根幹とした医療人の育成」とする建学理念のもと、栄養学を基盤として、医療、保健、福祉などの様々な分野で「食」を通して人々の健康を支え、豊かな生活をもたらす実践力を備えた管理栄養士を養成しています。

栄養教諭一種免許状の取得を目指す本学の教職課程においては、栄養学科の設置の趣旨を踏まえた人材養成とともに、栄養に関する専門性と教職に関する専門性を身に付けた栄養教諭を養成するために、次の目標を掲げています。

#### [到達目標]

1. 栄養教諭としての「食に関する指導」と「学校給食の管理」に関する専門的知識・技術・態度を有している。
2. 管理栄養士としての専門的な知識・技術を活用し、児童・生徒に対して「栄養と食」に関する教育指導を実践できる基礎的な能力を有している。
3. 食育を推進するために、家庭・地域および学校関係者等と連携・調整する基礎的な能力を有している。
4. 児童・生徒の健康と関わる「栄養と食」の課題を探究し解決するための基礎的な能力を有している。

#### [年次目標]

1. 1年次には教職の意義、教員の役割や職務内容を理解するとともに、教育の本質と目的の理解を深める。
2. 2年次には教育課程の意義、歴史、理念及び方法原理等を理解するとともに、教育における特別活動の位置づけや意義の理解を深める。
3. 3年次には各発達期における基本的問題、発達段階の区分等を理解するとともに、栄養教諭の仕事と役割の理解を深める。
4. 4年次には学校現場において教科担当教諭と連携し、栄養教諭の職務である「食に関する指導」、「学校給食の管理」等の理解を深める。

2. 教員の養成に係る組織及び教員の数、各教員が有する学位及び業績に並びに各教員が担当する授業科目に関すること

[教員の養成に係る組織及び教員の数]

免許種	開講学部・学科	専任教員数
栄教一種	保健医療学部・栄養学科	3名

[教員養成に係る教員の学位、業績、担当授業科目]

●専任教員

教員名	職位	担当授業科目（教職課程）	単位数	開講学年・学期
所 伸一	教授	教職概論	2	1年次・前期
		教育原理	1	1年次・後期
		栄養教育実習事前・事後指導	1	4年次・通年
		栄養教育実習	1	4年次・通年
		教職実践演習	2	4年次・後期
小島 康次	教授	教育心理学	2	3年次・前期
百々瀬 いづみ	准教授	栄養教育実習事前・事後指導	1	4年次・通年
		栄養教育実習	1	4年次・通年
		教職実践演習	2	4年次・後期

●非常勤講師

教員名	担当授業科目（教職課程）	単位数	開講学年・学期
前田 賢次	教職概論	2	1年次・前期
篠原 岳司	教育制度論	1	1年次・後期
若菜 博	教育課程論	1	2年次・前期
倉賀野 志郎	教育方法論	1	2年次・前期
塚本 智宏	道德教育論	1	2年次・後期
桑原 清	特別活動論	1	2年次・後期
	生徒指導論	2	2年次・後期
川俣 智路	教育相談論	2	3年次・後期

3. 教員の養成に係る授業科目、授業科目ごとの授業の方法及び内容並びに年間の授業計画に関すること

[栄養に係る教育に関する科目]

免許法施行規則に定める科目区分	左記に対応する開設授業科目		
	授業科目	単位数及び教職における必修・選択の別	
		必修	選択
栄養に係る教育に関する科目	食生活論	2	
	食育指導論	2	

[教職に関する科目]

免許法施行規則に定める科目区分	左記に対応する開設授業科目		
	授業科目	単位数及び教職における必修・選択の別	
		必修	選択
教職の意義等に関する科目	教職概論	2	
教育の基礎理論に関する科目	教育原理	1	
	教育心理学	2	
	教育制度論	1	
教育課程に関する科目	教育課程論	1	
	道徳教育論	1	
	特別活動論	1	
	教育方法論	1	
生徒指導及び教育に関する科目	生徒指導論	2	
	教育相談論	2	
栄養教育実習	栄養教育実習事前・事後指導	1	
	栄養教育実習	1	
教職実践演習	教職実践演習	2	

4. 卒業者の教員免許状の取得の状況に関すること

卒業生なし

5. 卒業者の教員への就職の状況に関すること

卒業生なし

6. 教員の養成に係る教育の質の向上に係る取組に関すること。

- ・ 食育に関する学びを広げるため、正課外で食育講座などの地域ボランティア活動に参加している。
- ・ 教員としての資質能力や実践力などをより意識的に形成するため、履修者ごとに「履修カルテ」を作成し、これをもとに学びの振り返りを促し、個別面接指導を実施している。
- ・ 大学農園等における栽培・収穫・加工を実施し、ここで食材の生産から加工までの一連の体験をすることで栄養教育や食育活動の基礎を深めている。
- ・ 教員採用試験に向けて対策講座を複数回実施する（3年次からの予定）。