

◇ 教員免許更新講習シラバス(選択領域分)

講座内容についての問い合わせ先…koushin@nara-edu.ac.jp(奈良教育大学)

講習名		主な受講対象者	時間	講習形態
家庭科教育		中高家庭科教諭	6H	講義・演習・実験
日程	定員	講師名(所属・職名等)		
平成29年8月24日(木)	20人	立松 麻衣子(奈良教育大学・教授) 福岡 淑子(奈良教育大学・特任講師) 杉山 薫(奈良教育大学・准教授) 佐藤 典子(奈良教育大学・特任准教授)		
会場				
奈良教育大学				
【講習の概要】				
主体的に生きる生活者を育成する家庭科の学習指導に必要な専門知識について、社会の変化や新学習指導要領の扱いを踏まえて領域ごとに論じる。具体的テーマは、立松:地域コミュニティと家庭科、福岡:子どもの発達と環境、杉山:食物学基礎実験、佐藤:食品の調理性である。				
【小テーマ①】 地域コミュニティと家庭科			1. 5H (担当講師:立松 麻衣子)	
講習形態	講義形式			
講習内容	子どもにとってなぜ世代間交流が必要なのだろう。家族形態・家族機能の変容を背景に、学校が地域の一員として地域コミュニティの輪に入ることの意義を考える。			
到達目標・確認指標	学校教育のなかで地域力を活用する効果と、家庭科でそれを取り入れる可能性について考えることができる。			
キーワード	地域コミュニティ、世代間交流、家庭科			
【小テーマ②】 子どもの発達と環境			1. 5H (担当講師:福岡 淑子)	
講習形態	講義形式・演習形式			
講習内容	保育領域の基本的な知識や近年の見解について概説する。とくに乳幼児期の発達と人間形成について解説し、保育をめぐる諸問題について最新情報を提供する。			
到達目標・確認指標	子どもの発達とそれを支える保育のあり方について理解し、説明できる。			
キーワード	子ども、発達、環境、保育、児童虐待、育児支援			
【小テーマ③】 食物学基礎実験			1. 5H (担当講師:杉山 薫)	
講習形態	講義形式・演習形式・実験形式			
講習内容	食物学に関する基礎的な実験のうち、60分程度でできる実験を、受講者自ら実施し、結果をまとめ、その結果について考察する。具体的な実験内容としては、食物の人工消化試験を検討中である(実験内容は変更することもあり得る)。			
到達目標・確認指標	実験の原理を理解し説明できる。実験の準備(試薬調製、器具の調整)を適切にできる。結果を科学的に説明することができる。			
キーワード	食物学実験、試薬調製、データ処理			
【小テーマ④】 食品の調理性			1. 5H (担当講師:佐藤 典子)	
講習形態	講義形式			
講習内容	調理とは、食べ物を安全で衛生的な状態にし、栄養性、消化吸収性、嗜好性の良いものにする操作であるが、実際の調理操作中に生じるさまざまな現象が調理学理論によって説明されている。この講習では、種々の食品の調理性を中心に学習する。			
到達目標・確認指標	米、小麦等の成分の特徴と調理性を理解し、説明できる。			
キーワード	調理、米、小麦			
試験方法	各講習の最後に10分程度の筆記試験を実施する。			
成績評価の方法・基準等	各講習後に実施する筆記試験により評価する(25点+25点+25点+25点=100点満点)。総合点で60点以上を合格とする。			
備考	小テーマ③において実験・演習を実施するので、電卓(電卓機能のみのももの、四則演算のみで構わない)、白衣を用意すること。			