

授与する学位:学士(栄養学)		ディプロマ・ポリシー																
知識・理解	幅広い視野	幅広い視野	DP1:人、自然、環境、社会、地域、国際について幅広い教養を有している DP2:食と栄養、運動に関する適切な知識や理解、そして技術を有している DP3:幅広い視野をもって合理的・批判的に判断できる															
			DP4:適切な日本語運用力を修得し、活用することができる DP5:母語以外の特定の外国語について基礎的なスキルを修得し、活用することができる DP6:基礎的ICTの知識・スキルを修得し、適切に活用することができる DP7:数的データを含む多様な情報を適切に収集・分析し活用することができる															
汎用的能力	基本的能力	基本的能力	DP8:仏教精神を理解し、自らの理解・判断・行動を見つめ直す姿勢を身につけている DP9:多様性の尊重と共生の精神を有している DP10:日本の伝統文化を深く理解し、その成果を自分の生活に生かすことができる															
			DP11:高い倫理観を持ち、思いやりの心を忘れずに他者と接することができる DP12:食と栄養、運動に関する知識・理解・技能等に基づき、対話や議論を重視し、他者・他文化との相互理解に努めることができる DP13:食と栄養、運動に関する知識・理解・技能等を活用して、社会に参画する態度を有している															
態度・志向性	豊かな人間性	豊かな人間性	DP14:自らの生涯を見通す視野を持ち生涯を通じて学び続け、キャリア形成をする力を備えている DP15:現代社会の諸問題を解決するために、食と栄養、運動に関する知識と技能を活用し、問題解決に実践的に取り組むことができる															
			DP15:現代社会の諸問題を解決するために、食と栄養、運動に関する知識と技能を活用し、問題解決に実践的に取り組むことができる															
統合的な学習経験 と創造的思考力	応用的能力	応用的能力	ディプロマポリシーの項目番号 ○:DP達成のために設定された到達目標と関連性がある ※1つの達成目標に対して最大3個まで															
学科目	科目の主題	1.科目の到達目標																
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10	DP11	DP12	DP13	DP14	DP15	
基礎ゼミ	大学生として主体的に自ら考え学ぶ能力を身につける	1. 大学で学ぶための基本的な力を身につけている 2. グループワークを通じて豊かな人間関係を形成できる 3. 卒業後の進路について考えることができる						○	○						○			
生命科学の基礎	生命科学の基礎知識を身につける	1. 人体・食品成分としての元素について理解している 2. 人体の仕組み(主に消化管)の基礎を理解している 3. 数的処理に必要な基本的な数学知識を身につけている	○	○														
専門職の連携(基礎)	医療福祉機関をはじめとした地域の生活者の支援に関わる職種の役割を理解する	1. 取得を目指している資格は、他職種と連携し地域における包括的なヘルスケアシステムを担い、人の命を救う専門職としての資格であることを理解する 2. 地域における包括的なヘルスケアシステムを担う他の専門職を理解する 3. 他職種の視点を通して、将来についてのより明確な自己像を描けるようになる		○											○		○	
公衆衛生学Ⅰ	私たちの健康をめぐる現状について学ぶ	1. わが国における健康の現状を理解している 2. 疫学の方法について理解している 3. 環境と健康について理解している	○	○	○					○								
公衆衛生学Ⅱ	衛生行政および環境について学ぶ	1. 主要疾患の疫学と予防対策について理解している 2. わが国における保健行政を理解している 3. 社会保障・社会福祉について理解している		○	○					○								○
健康管理論	健康とは何か、健康に影響する要因を理解し、疾病予防のための知識、技術を身につける	1. 健康に影響する生活要因(食事・運動・休養など)を理解している 2. 食生活による疾病への影響を理解している 3. 健康を阻害するリスクが理解でき、予防策を提案できる	○	○						○								○
健康評価実習	健康増進に関する測定を行い、コンピュータ処理する	1. 健康の評価方法を理解している 2. 健康増進のための各種方法を理解している 3. 測定結果の評価方法について理解している		○											○			
人体の構造と生理Ⅰ	人体を構成する細胞、組織、器官や臓器の解剖学・生理学を学ぶ	1. 人体を構成する細胞、組織、器官について理解している 2. 骨、筋、血液・リンパ系の構造と機能について理解している 3. 循環器、内分泌の構造と機能について理解している		○	○					○								
人体の構造と生理Ⅱ	人体を構成する器官や臓器の解剖学、生理学および運動力学を学ぶ	1. 消化器、呼吸器の構造と機能について理解している 2. 泌尿器、生殖器の構造と機能について理解している 3. 神経、感覚器の構造と機能について理解している		○	○					○								
生活習慣病論	生活習慣病の内容と身体活動や運動による予防の重要性について理解する	1. 生活習慣病(NCD)の定義や各病態について理解している 2. 生活習慣病予防における身体活動や運動の重要性を理解している 3. 特定保健指導の制度と運動指導者の関わりについて理解している		○	○											○		
運動生理学	身体活動実施時の体内変化を知る	1. 運動とエネルギー代謝について理解している 2. 健康増進と運動について理解している 3. トレーニングと栄養補給について理解している		○												○		○
バイオメカニクス	身体運動における各種の動作の成り立ちを理解し、科学的に説明できるようにする	1. 身体運動を科学的に理解して説明できる 2. 各種運動の仕組みを説明でき、それに基づいた指導が行える 3. 動作分析法の基本を理解している		○	○					○								
生化学Ⅰ	生体を構成している糖質、脂質、タンパク質の化学的性状とともに、それらの生体内での代謝機構と相互転換について理解する	1. 細胞の構造と機能を理解している 2. 糖質、脂質、タンパク質の化学的性状を理解している 3. 糖質、脂質、タンパク質の代謝機構を理解している	○	○														
生化学Ⅱ	生体成分の性質、構造、生理的役割や栄養素の代謝、酵素などについて解説し、人体の構造や機能について分子レベルでの理解を深める	1. 核酸の構造と遺伝子の発現について理解している 2. 酵素、ホルモンの構造と機能について理解している 3. 免疫のしくみについて理解している	○	○														
人体の構造・生理実験	実験を通して、基礎的技術の習得のみならず、観察力と考察力を習得する	1. 組織・機関から細胞レベルの構造と機能を理解している 2. 個体の調節機構と恒常性、栄養とその代謝について理解している 3. 知識と生理学的な変化を結び付けて考え、まとめる力を獲得している		○						○					○			
生化学実験	生体成分の定性・定量分析を行うことにより、臨床生化学検査値について理解する	1. 生化学検査の手法について理解している 2. 生化学検査値と食習慣・栄養状態の関係を理解している 3. 生化学検査値と生活習慣病の関係を理解している		○						○								○
食品学Ⅰ	食品中の様々な構成成分について理解する	1. 食品の一般成分について種類、構造、性質を理解している 2. 食品の嗜好成分について種類、構造、性質を理解している 3. 食品の物性、食品成分の変化と相互作用について理解している		○														
食品学Ⅱ	食品(原材料、加工品)の利用特性について理解する	1. 植物性食品、動物性食品の特性について理解している 2. 発酵食品、油脂、調味料、嗜好飲料の特性について理解している 3. 保健機能食品が健康に与える影響について理解している		○														
食品衛生学	食の安全について理解する	1. 食品・食事の安全・衛生管理について理解している 2. 食品に関連する法律や制度について理解している 3. 病原性微生物・化学物質による汚染と防止について理解している		○														
食品加工学	さまざまな加工食品について加工法、成分特性、生理作用について学ぶ	1. さまざまな加工食品について成分特性、生理作用を理解している 2. さまざまな食品の加工法、保存法について理解している 3. 加工食品に関連する法規について理解している		○						○				○				
食品学実験Ⅰ	実験操作を修得するとともに、実験を通して食品成分への理解を深める	1. 実験に関わる基本的な操作、レポートの作成ができる 2. 糖質、たんぱく質、脂質について実験を行うことができる 3. ビタミン、ミネラルについて実験を行うことができる		○						○					○			
食品学実験Ⅱ	実験操作を修得するとともに、実験を通して食品成分への理解を深める	1. 実験に関わる基本的な操作、レポートの作成ができる 2. 嗜好的品质、官能評価に関する実験を行うことができる 3. 食品の加工特性や加工技術について理解している		○						○					○			
食品衛生学実験	種々の実験手法を学ぶとともに、食品衛生に関する知識を習得する	1. 種々の化学実験手法を習得している 2. 微生物実験の手法を習得している 3. 実験結果より食の安全について考察できる能力を習得している		○						○					○			
基礎栄養学Ⅰ	栄養学の全体像を把握しつつ、その本質や根底をなす考え方を理解する	1. 栄養の概念と摂食の調節機構について理解している 2. 消化・吸収の機構と栄養素の体内動態について理解している 3. 糖質、脂質、タンパク質の栄養機能について理解している		○						○								
基礎栄養学Ⅱ	栄養素摂取の過不足と健康の関わりを理解するとともに、遺伝子発現と栄養についての理解を深める	1. ビタミン、無機質、水・電解質の働きについて理解している 2. エネルギー代謝について理解している 3. 遺伝子発現と栄養の関わりについて理解している		○						○								
応用栄養学Ⅰ	妊娠期、授乳期、新生児・乳児期、成長期、成人期、高齢期の身体的特性、スポーツや環境変化における生理的適応と、適した栄養ケア・マネジメントについて理解する。	1. 栄養ケア・マネジメントの概要を理解している 2. 各ライフステージやスポーツ時、特殊環境下における生理的特徴・適応について説明ができる 3. 各ライフステージやスポーツ時、特殊環境下における栄養状態の評価や判定法、栄養ケアについて説明ができる		○						○								
応用栄養学Ⅱ	各ライフステージやスポーツ時、特殊環境下における適した栄養ケア・マネジメントに必要な知識・技術の活用について、理解を深める。	1. 各ライフステージやスポーツ時、特殊環境下における生理的特徴・適応について活用ができる 2. 各ライフステージやスポーツ時、特殊環境下における栄養状態の評価や判定法、栄養ケアについて活用ができる 3. 事例を用いて、栄養アセスメントと栄養ケア計画の立案ができる		○						○						○		
臨床栄養学Ⅰ	臨床栄養学の基礎を学ぶ	1. 傷病者を対象とした栄養マネジメントの概要を理解している 2. 適切な栄養アセスメントと栄養補給法を理解している 3. 疾患の病因と病態について理解している		○						○					○			
臨床栄養学Ⅱ	傷病者の病態や栄養状態の特徴について学ぶ	1. 疾患の病因と病態について理解している 2. 適切な栄養状態の評価、栄養補給法を理解している 3. 傷病者に必要な栄養管理の実施方法について理解している		○						○					○			
栄養学実験	実験を通して栄養素の消化・吸収および代謝機構についての理解を深める	1. 実験(定性および定量)に関わる種々の操作、レポートの作成ができる 2. 酵素に関わる実験を行うことができる 3. 栄養素の消化に関わる定量実験を行うことができる		○						○					○			

学科目	科目の主題	1.科目の到達目標	ディプロマポリシーの項目番号														
			○:DP達成のために設定された到達目標と関連性がある ※1つの達成目標に対して最大3個まで														
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10	DP11	DP12	DP13	DP14	DP15
健康スポーツ指導法Ⅹ (野外活動)	野外活動(ウォータースポーツ)の技術と知識を身につける	1. ウォータースポーツの特徴について理解している		○													
		2. 各種目の技術的ポイントを理解して示範できる		○													
		3. 各種目の特性を理解し、安全に配慮した指導ができる		○										○			
インストラクター現場実習	運動指導者としての在り方を学び、対象者に応じた効果的な指導ができる力を身につける	1. 運動指導者の役割や心得を理解している		○													
		2. 運動指導現場の課題を理解している		○	○												
		3. 指導対象者に応じた運動の仕方を提案し、適切に指導できる		○										○			○
スポーツ栄養学	アスリートの栄養管理について理解する	1. 運動時のエネルギー・栄養素の代謝について理解している		○										○			○
		2.アスリートの体重管理・身体組成の調整について理解している		○										○			○
		3.競技別の栄養管理について理解している		○										○			○
スポーツ栄養学実習	スポーツマンの栄養指導を実践する	1. スポーツ栄養の基礎知識について理解している		○													
		2. スポーツと栄養との関わりについて理解している		○					○								
		3. スポーツ選手の食事アドバイスが実践できる		○										○			
スポーツ医学実習	メディカルチェック、健康診断結果の捉え方を学び、生活習慣病対策や競技力向上に有効な運動プログラムを実践する	1. 運動・スポーツが身体機能に与える影響を理解している		○	○					○							
		2. メディカルチェックについて理解している		○					○								
		3. 生活習慣病対策や競技力向上のための運動プログラムについて理解している		○										○			○
食品開発論	食品開発における基礎知識やプロセスの概略を学ぶ	1. 食品の機能性や品質管理について理解している		○													
		2. マーケティング活動について理解している			○				○								
		3. 商品開発のプロセスについて概略を理解している		○												○	
京都の食文化	京都を題材として、食文化について学ぶ	1.食文化論の学術的な意義について理解している	○			○					○						
		2.京都に伝わる食習慣や加工食品に関する情報・知識を自らの活動に生かすことができる				○						○			○		
		3.京都を事例として地域の特性が食に与える影響について探究することができる				○	○							○			
食文化研修	海外研修を通して、グローバルな視点を身につける	1. 多様な国の食文化について理解している	○	○							○						
		2. 日本の伝統文化を理解し、他者・他文化との交流に生かすことができる										○	○	○			
		3. 多様性を尊重し、ニュートラルな思考を身につけている				○			○								
フードシステム論	社会フードシステムについて学ぶ	1.フードシステムの概要について理解している	○	○											○		
		2.消費者の食物選択において生じる様々な課題について積極的に取り組むことができる				○						○			○		
		3.グローバルイゼーションによって引き起こされる課題（SDGｓ含む）について理解している	○									○			○		
食マーケティング論	食品の消費と流通について理解する	1. 食生活の変遷について理解している	○	○													
		2. フードマーケティングと食品流通について理解している		○													
		3. 食品市場と食品流通、食品消費について理解している		○													
食品開発演習	食品やメニューの提案から開発に至るプロセスを学ぶ	1. 新規の食品・メニューの企画ができる		○	○												
		2. 商品の製造プロセスを理解し、試作・改良のPDCAを実行できる		○													○
		3. 産学連携による商品開発の実例を理解している													○		○
健康プロジェクトⅠ	さまざまな健康に関するプロジェクトの計画・実施に必要な知識および理論を学ぶ	1.プロジェクトの計画・準備・実施に際し、必要な知識および理論を理解している	○														
		2.情報を収集し、分析し、プロジェクトデザインを立案できる				○											
		3.企画立案したプロジェクトを適切にプレゼンテーションすることができる							○	○				○			
健康プロジェクトⅡ	健康に関するプロジェクトの計画・準備を通して、PDCAサイクルを実践する	1. 情報を収集し、分析し、身近な課題に気づくことができる												○	○		○
		2. 課題を解決するためのプロジェクトデザインを立案できる												○	○		○
		3. 臨機応変に計画を実施し、その評価を行い、改善の提案ができる												○	○		○
健康総合演習A	栄養士としての専門的知識をさらに深める	1. 基礎的知識を再確認することで知識を定着させることができる		○												○	
		2. 専門的知識を再確認することで知識を定着させることができる		○												○	
		3. 各分野の演習を通して応用力を身につけている		○												○	
健康総合演習B	健康づくりを支える運動・スポーツ指導者としての専門的知識を深め、指導実践力を高める	1. 運動・スポーツ指導者に求められる専門的知識を習得している		○	○												
		2. 対象者に応じた運動・スポーツ指導を行うことができる		○										○			○
		3. 対象者に対して適切なコミュニケーションを図ることができる		○									○				○
卒業研究	研究方法の基本を学ぶ	1. 課題発見からテーマ設定、データの取得および分析、考察までの研究の一連の流れを理解している		○						○							○
		2. 研究成果を論文としてまとめることができる		○	○											○	
		3. 研究成果について、口頭発表・質疑応答ができる		○	○											○	
専門職の連携(応用)	他職種との連携協働の実際を学習する専門職連携に関する発展的な科目であり、実践力のある専門職として就職するための総まとめ的な学習を行う	1. 他職種間での専門的かつ高次元コミュニケーションを図れるようになる				○						○			○		
		2. 実例を取り上げることで、より具体的に実践的な援助方法を理解する													○		○
		3. 専門職としての自己意識を高め、資格取得に向けての意欲向上を目指す				○									○		○
包括的ヘルスケア論	包括的な視点で地域・在宅で生活している人々に対する保健・医療・福祉の施策の動向を学ぶ	1. 我が国の少子高齢化に伴う問題を理解する	○								○			○			
		2. 地域包括ケアの理論と制度を学ぶ	○									○		○			
		3. 地域包括的ケアの実際を学ぶ				○							○			○	
フードコーディネート論	日常生活からフードビジネスに至るフードコーディネートの全体像を学ぶ	1. テーブルウエアの知識とテーブルセッティングの方法を習得している		○													
		2. フードマネジメントの概念を理解している		○													
		3. 食環境とフードシステムについて理解している	○	○													
食品の評価・鑑別	食品の評価・鑑別方法を理解する	1. 食品の評価方法の考え方を身につけている		○													
		2. 食品の評価方法を適切に活用し、評価が出来る		○	○												
		3. 食に関する種々の情報に対して公正な評価・判断を行うことができる			○												○
フーズスペシャリスト論	フーズスペシャリストの意義と要求される専門知識を理解する	1. フーズスペシャリスト資格の意義について理解している			○										○		
		2. 資格に必要なとされる知識や技能の概要を理解している			○												
		3. フーズスペシャリストの役割について考えることができる			○												
製菓実習	製菓、デザートづくりの基本的知識や技術を学ぶ	1. 洋菓子の歴史や分類、作り方などを理解している	○														
		2. 菓子、デザート作りの基本的な技術を修得している		○													
		3. 菓子、デザートのメニューを考えることができる		○													
消費者心理学	消費者行動の理論とそのマーケティングへの応用について学ぶ	1. 消費者行動と購買意思決定過程モデルについて理解する		○	○												
		2. 消費者の満足・不満足について、購買意思決定過程モデルから検討することができる		○	○	○											
		3. 社会的文化的状況下において集団と個人から影響をうける消費者行動について理解する		○	○												
経営法務	経営・ビジネスに関わる法規・法律について、経済活動やビジネスの視点からのケーススタディ等を通して幅広く考察する	1. 経営・ビジネスに関連する法律の体系および概要について理解できる		○											○		
		2. 法律的に物事を捉え、考える態度を身につけることができる		○											○		
		3. コンプライアンス・法令遵守という考え方を体感的に理解できる		○											○		
心理学的支援法	様々な心理学的支援の方法について理解する。	1. 代表的な心理療法並びにカウンセリングの歴史、概念、意義、適応と限界、訪問支援や地域支援の意義、関係者支援について理解する	○												○		
		2. フライバシーへの配慮とともに、良好な人間関係を築くためのコミュニケーションの方法を理解する													○		
		3. 心の健康教育について理解する												○			○
メンタルヘルス論	職場におけるメンタルヘルスに関する基礎知識を習得し、心の病理に対する偏見を払拭し理解を深める	1. ストレスとストレス対処に関する理論を理解できる	○														
		2. 職場不応応と復職支援についての知識を習得する	○														
		3. 様々な心の病について、その病のメカニズム、心の病にある人の苦しみ、および予防策について理解できる												○			○
食の心理と健康	食に関わる諸問題について、心理学および健康栄養学の視点から理解する	1. 食に関わる心理について理解する。				○											
		2. 食と健康の関連について理解する。		○													
		3. 現代における食の問題について、心身の両面から理解を深める。															○
栄養教諭のための理論と実践	栄養教諭の役割及び職務内容について学ぶ	1. 幼児、児童及び生徒の栄養に係わる課題について理解している		○	○	○											
		2. 食生活に関する歴史及び文化的事項を理解している	○	○								○					
		3. 食に関する指導の方法について理解している								○					○	○	
保健体育科指導法																	

学科目	科目の主題	1.科目の到達目標	ディプロマポリシーの項目番号														
			○：DP達成のために設定された到達目標と関連性がある ※1つの達成目標に対して最大3個まで														
			DP1	DP2	DP3	DP4	DP5	DP6	DP7	DP8	DP9	DP10	DP11	DP12	DP13	DP14	DP15
人権教育	人権に関する基本的な考え方と、さまざまな人権問題について学び、理解し習得する	1. さまざまな人権問題に関する知識を身につけている 2. 人権に関する基本的な考え方を知っている 3. 人権を自らの問題として認識し、考えることができる	○														
特別支援教育	小学校・幼稚園等の教員免許状取得を目指す学生として、特別支援教育の意義、制度の仕組みおよび生徒の理解と支援の方途の概要を身につける	1. 特別支援教育の理念や目標を理解する 2. 具体的な支援・指導の在り方を検討する 3. 教育支援計画、個別の支援計画、組織的な連携の在り方について理解する	○								○		○				
教育課程論	教育課程の意義および編成の方法について学ぶ	1. 教育課程論・カリキュラム論および学力論について、主要な論点や基礎的知識を理解している 2. 授業づくりを行う上で必要な目標・内容・方法・評価について基本となる仕組みを知り、教育課程をもとに授業がどのように成立するかを理解している 3. これから求められる教育課程について各自が問い直す視点を持っている	○														
道德教育の理論と指導法	道德の基本問題の修得と学校教育における道德指導の展開を理解する	1. 日本と西欧における道德教育の歴史を習得している 2. 学校教育における道德教育の目標と内容と方法を統一的に理解している 3. 実践的に解決しがたい問題にも、解決方法を模索し創意する志向性を有している	○								○		○				
特別活動及び総合的な学習の時間	人間形成をめざす特別活動の指導法について習熟する	1. 特別活動の意義と今日求められている課題を認識している 2. 特別活動の指導案を作成し、それに基づいて模擬授業を行うことができる 3. 模擬授業を行う経験を通して、授業の場での具体的かつ実践的な教育方法を修得している	○			○											
教育方法論（ICT活用を含む）	教育方法及び教育現場における情報通信技術の活用について理解する	1. 教育方法に関する理論に基づき、授業研究を行うことができる 2. 教育方法に関する理論に基づき、教材研究を行うことができる 3. 学習教材を計画・開発・評価するプロジェクトに取り組むことができる	○					○									
生徒指導及び進路指導論	生徒指導・進路指導の理論および方法について理解し習得する	1. 個性を持つ生徒一人ひとりを理解できるための基礎的な知識を習得している 2. 教師の専門職性をふまえながら生徒に対する理解および援助の方法について考えることができる 3. 進路指導の理論と方法を知り、キャリア教育の実践について提案できる	○								○						
教育相談	教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論および方法を理解する	1. 教育相談における技法を知っている 2. 教育相談への理解を深めている 3. 学校で教員となった場合どのように生徒・保護者と関わっていくかについて各自が積極的に考えることができる	○										○				
教職実践演習（栄養教諭）	栄養教諭として求められる資質能力、知識や技能をさらに伸長し、次世代の教職を担う人材として十分な能力を身につける	1. 栄養教諭の職務・役割・使命を深く理解し、専門性を活かした指導ができる 2. 栄養教諭としての職責や義務の自覚に基づき、他の教職員や地域・家庭との連携・協力のあり方を修得している 3. 求められる教員像を明確化すると同時に、教育に対する使命感や情熱を有している		○	○									○	○		
教職実践演習（中・高）	教員として求められるの資質能力、知識や技能をさらに伸長し、次世代の教職を担う人材として十分な能力を身につける	1. 教職の意義や教員の役割、職務内容について深く理解している 2. 学校を取り巻く諸問題について教員として適切な対処ができる 3. 効果的に教科指導するための工夫ができる		○	○			○					○		○		○
事前・事後指導	教育実習の事前指導と事後指導	1. 教育実習の意義と心構えについて基本的に理解している 2. 教科指導の方法・技術について基礎的に習得している 3. 生徒指導・特別活動・道德指導について実践的に修得している	○														
栄養教育実習	学校現場における実習を通じ、栄養教諭の職務・使命・役割を体得する	1. 学校現場における栄養教務の職務・使命・役割を理解している 2. 栄養教諭としての食に関する指導の実際を体得している 3. 学校現場における実習を通じ、求められる教員像を明確化できる		○									○		○		○
教育実習（中・高）Ⅰ	高等学校での教育実践によって、教職の意義、教員の役割と職務を再認識し、教員としての資質能力を高める	1. 学校現場で教育実践できる 2. 教職の意義、教員の役割と職務について理解している 3. 教育実践の体験に基づき、自らの教職への適性や進路について考えることができる		○													
教育実習（中・高）Ⅱ	中学校での教育実践によって教育現場の課題を認識し、自らが教員としてどのように解決に取り組むかを考える	1. 中学校での教育実践を通して、現場での課題を理解している 2. 教科指導や生徒指導、学級経営に関わる実践的能力を身につけている 3. 自らの教員としての資質能力を省みることができる	○		○											○	