

授業科目(ナンバリング)	公衆栄養学実習 (IB271)			担当教員	岡本美紀		
展開方法	実習	単位数	1 単位	開講年次・時期	2 年・後期	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
公衆栄養学Ⅰ・Ⅱで修得した知識を基に、対象集団の状況を的確に把握し、適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論や方法の修得と、各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解することを旨とする。							②③④⑥⑩
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法		評価比率
専門力	対象集団の健康・栄養問題の把握のために必要な調査を選択し、実践することができる。 得られたデータに、適した統計処理方法の選択ができる。 対象集団の健康・栄養状況から改善策を考えることができる				課題レポート(個人) 定期試験 媒体		10% 20% 5%
情報収集、分析力	データの特徴を把握し、得られたデータを統計解析理論に基づいた処理および解析ができる。 調査結果に的確な評価および課題を抽出することができる。 地域の健康・栄養関連情報を収集し、特性を把握することができる				授業態度・授業への参加度 課題レポート(グループ) 定期試験		10% 5% 25%
コミュニケーション力	食事調査では対象者を気遣い、的確に行うことができる。 データの取り扱いは厳守かつ丁寧に扱うことを理解できる。				授業態度・授業への参加度 課題レポート(個人)		5% 5%
協働・課題解決力	調査結果から状況を客観的に読みとることができる。 栄養改善方法を班員と協働して考え、その実践を行うことができる。				課題レポート(グループ) 媒体		5% 5%
多様性理解力	調査対象者がそれぞれ多様な状況にあることを認識し、臨機応変に対応した調査ができる。 調査結果からみられた問題の要因解明について、先入観なく多岐にわたって調べていくことができる。				授業態度・授業への参加度 媒体		5% 5%
出 席					受験要件		
合 計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> 定期試験の成績を50%として筆記試験を行う。調査に必要な知識や対処法などを修得し、調査結果から課題抽出、改善活動の能力を会得したことを前提に、基本的な知識・技術の修得状況及び応用能力を総合的に評価する。授業態度・授業への参加度では、実習への積極性について教員の主観的観点から評価する(10%)。課題レポート(グループ)は実習課題に対するデータ処理やとりまとめ能力の評価を行う(10%)。課題レポート(個人)は、第9、15回目にポートフォリオを用いて、実習内容の振り返りや取りまとめを目的として行い、食事調査等の実践に対して準備や心得について、調査結果状況やその改善対策についての解説や表現が的確に行えたかについて評価する(15%)。なお、欠席者は実習内容の修得できないため採点対象としない。フィードバックは授業などで行う。 媒体は栄養調査の結果から対象集団の健康・栄養状態の課題を抽出し、その改善を図るために作成する。また、作成した媒体は、担当教員及び学生自身が内容を検討し、対象を考慮した内容の適性度を評価する(15%)。 							
授業の概要							
<ul style="list-style-type: none"> 実習形式にて、1人分の摂取量を設定できるように再現し検討を行う。このときの必要な材料は、各自で持参する。 調査で行う食事調査は履修年次の3年生と、1年生に対しても行い、得られたデータから集団の健康・栄養問題をグループワーク及びディスカッションを通して抽出し、その改善のための媒体を作成し、プレゼンテーションをする。 この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、45分である。 							
教科書・参考書							
教科書：必要に応じて資料を配布する。 参考書：食事調査マニュアル(南山堂)(栄養疫学・食事調査の内容)・Nブックス公衆栄養学(建帛社)、日本人の食事摂取基準(2015年版) 指定図書：Nブックス公衆栄養学(建帛社)、日本人の食事摂取基準(2015年版)							
授業外における学修及び学生に期待すること							
<ul style="list-style-type: none"> 調査、特に食事調査の精度を高めるために、食事や生活についての幅広い知識を持って取り組むことが必要である。そのためにも食生活に興味を持って実習に取り組むこと。 データ集計・分析には、栄養情報処理で学んだExcel処理を主として行うため、データ処理手法を復習すること。 授業で修得した内容については、各自で復習をして確実に知識・技術として身につけることを期待する。 							

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	実習の概要 栄養調査のための 基礎的知識の習得1	公衆栄養学実習の意義・目的 摂取量の検討：主食①・汁物①（グループワーク）	復習：1 人の飯・汁物の料、一般的な茶碗の飯量、塩分量とその調味料量を理解する。 予習：調味飯、インスタント出汁を用いた汁物の作り方を考える。
2	栄養調査のための 基礎的知識の習得2	摂取量の検討：主食②（飯・ミックス料理）・汁物②（グループワーク）	復習：1人分の調味飯（油炒め）、スープの量と具材の量、調味割合を把握する 予習：和食調味飯・煮物の作り方を考える。
3	栄養調査のための 基礎的知識の習得3	摂取量の検討：主食③（飯・ミックス料理②）・副菜①（グループワーク）	復習：1人分の調味飯（炊込）と煮物の具材・調味料の量、調味・具材割合を把握する。 予習：カレーライスや丼・サラダ作り方、肉魚料理の量を考える。
4	栄養調査のための 基礎的知識の習得4	摂取量の検討：主食④（どんぶり等）・主菜①・副菜②（グループワーク）	復習：1 人分のカレーライス・丼物、サラダ・和え物の量・割合、主菜の肉・魚の量、調味割合の把握をする。 予習：麺料理、ハンバーグの作り方を考える
5	栄養調査のための 基礎的知識の習得5	摂取量の検討：主食⑤（麺）・主菜②・副菜②（グループワーク）	復習：1 人分の麺、具材、ハンバーグの具材の量、配合割合、調味割合を把握する。 予習：サンドイッチ作り方を考える。
6	栄養調査のための 基礎的知識の習得6	摂取量の検討：主食⑥（パン）（グループワーク） 食材重量の把握	復習：サンドイッチの一般的な量を把握する。市販食品量をまとめる。 予習：栄養調査の内容の確認
7	フィールドワーク： 栄養調査1	身体計測 生活習慣調査 食事調査（24時間思い出し法）、調査票処理	復習：栄養アセスメントの必要性、面接での対象者への対応法について確認、理解する。 予習：食事調査法の手法や特性について調べる。面接法について確認する。
8	フィールドワーク： 栄養調査2	食物摂取頻度調査 食事調査（24時間思い出し法） 調査票処理	復習：経験した食事調査法について調査員として面接での必要なことを再確認する。 予習：調査員として対象者への配慮について考えておく。
9	フィールドワーク： 栄養調査3	食事調査（24時間思い出し法）：調査員（面接者）実習 調査票処理（グループワーク）	復習：面接での対象者への対応状況を振り返り、改善方法について考える。 予習：1～6の実習で行った結果をまとめた資料を作り、調査処理ができるようにする
10	フィールドワーク： データ集計1	調査票処理・データ入力（グループワーク）	復習：調査票処理での経験を基に、量的把握に必要なことが何かを考える。 予習：PC入力の方法(Excel)の復習・統計処理法について調べる。
11	フィールドワーク： データ集計2	集計データの統計処理・分析（グループワーク）	復習：Excel を用いた統計処理方法、食事摂取基準(2015年版)を用いた食事摂取状態の評価の方法を確認・理解する。 予習：課題抽出方法について考える。
12	フィールドワーク： アセスメント	調査結果から対象集団の健康・栄養問題の抽出（グループワーク・ディスカッション）	復習：Excel を用いた層別方法、課題抽出方法など統計処理方法を確認する。 予習：課題設定。
13	フィールドワーク： 目標/計画設定	健康・栄養問題改善のための媒体作成のための内容検討・媒体作成（グループワーク）	復習：課題設定についてどのように考えたか振り返る。 予習：課題解決のためのリーフレット構成を考える。既存の公衆栄養プログラムを確認する。
14	フィールドワーク： プレゼンテーション作成	健康・栄養問題改善のための媒体のプレゼンテーション・	復習：課題解決のための媒体のプレゼンテーションから内容の有用性を判断する。 予習：地域特性の調べ方を考える
15	地域診断と公衆栄養プログラム	地域の特性及び地域公衆栄養活動の状況を調べ、まとめる(グループワーク・レポート(グループ))。	復習：地域診断の必要性について理解する。
16	定期試験		