

授業科目(ナンバリング)		公衆栄養学実習 (IB372)		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	3 年・前期	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目指す。							②③④⑥⑪
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				授業内課題レポート 媒体		10% 10%
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、特性の把握ができる。				授業外レポート 授業内課題レポート		10% 15%
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 授業内課題レポート		5% 10%
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。				授業内課題レポート 媒体		15% 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% 15%
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							
・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(10%)と第1～4回の実習の授業外レポートの取り組み(10%)で評価する。授業内課題レポートは、実習課題に対するデータ処理やとりまとめ能力や食事調査等の実践に対する準備や心得ができていたか、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(50%)。これらのフィードバックは授業での説明、掲示物において示す。 ・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(30%)。 ・定期試験が実施できない状況となったときは、試験以外の評価内容の比率から採点を行う。							
授 業 の 概 要							
・実習形式にて、対象者の言葉や写真で示した食事に対応した摂取量を推定し、再現したものから1人分の分量や調味について検討して量的能力の養成を図る。その料理の再現および検証するための実習費として1500円徴収する。 ・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・栄養問題を各自データ集計から抽出して改善のための媒体作成および媒体発表を行う。 ・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：「24時間食事思い出し法」マニュアル(同文書院)(対面授業であったときのみ、遠隔授業のときは参考書) 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)・日本人の食事摂取基準(2020年版)(第一出版) 指定図書：Nブックス 六訂 公衆栄養学(建帛社)、日本人の食事摂取基準(2020年版)							
授業外における学修及び学生に期待すること							
・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	復習:調理のための分量と食事摂取量把握の ための摂取量の違いを理解する。 予習:食事調査で様々な料理を摂取した場合 を考えて分量を考える。
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(調味飯)主菜①	復習:食事調査で1人の食した調味飯および主 菜の量を推定することはできる。 予習:食事調査にて一般的な1人分の分量に ついて考える。
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(麺)主菜②(炒め物) 副菜	復習:食事調査で1人が食した麺類や炒め物、 それらに対する確認事項を理解する。 予習:食事調査にて、対象者が食べたものとし て伝えたことに対する確認事項を考える。
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(パン)、その他	復習:食事調査のための資料として市販の食材 とその分量についてまとめる。 予習:栄養調査とはどのようなことをするかにつ いて調べる。
5	フィールドワーク 栄養調査 1	栄養調査の実施の重要性 実施に当たっての留意点 食事調査 1 (自記式質問紙調査) 食生活状況調査	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。24 時間思い出し法や秤量記録法につ いて確認する。
6	フィールドワーク 栄養調査 2	食事調査 2:24 時間思い出し法を行う際の留 意点 食事調査 3:秤量記録法 1 測定	復習:食事調査によって確認する事項について 確認、理解する。 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 3	食事調査 3:秤量記録法 2 秤量記録の 栄養価計算のための処理 食事調査 4:写真記録法 1 測定	復習:栄養アセスメントの必要性、調査での対象 者への対応について確認、理解する。 予習:食事調査法の手法や特性について調べ る。調査後の処理について確認する。
8	フィールドワーク 栄養調査 4	食事調査 4:写真記録法 2 調査票処理	復習:対象者の撮影した食事から摂取量を推 定することについて必要な技術を考える。 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 5	写真記録法・調査票処理 結果表作成	復習:写真から摂取量の推定するために必要 な情報を確認する。 予習:様々な食事調査の方法から自分が考え る長所、短所をまとめる。
10	フィールドワーク 栄養調査 6	食事調査のまとめ 調査員として留意点のまとめ	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:地域特性の調べ方を考える
11	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。	復習:地域診断の必要性について理解する。 予習:対象集団の状況をアセスメントするため に必要な情報を考える。
12	データ集計	データの取り扱い 集計データを読み取る	復習:食事摂取基準(2020 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。
13	アセスメント 目標/計画設定	対象集団の栄養アセスメント 集団の栄養状態の改善のための改善計画作 成	復習:課題抽出方法など統計処理結果から読 み取り方を確認する。 予習:課題に対してどのような活動が必要かを 考える。
14	実施用意	健康・栄養問題改善のための媒体作成	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:課題解決のためのプレゼンテーション構 成を考える。既存の公衆栄養プログラムを 確認する。
15	プレゼンテーション 作成	健康・栄養問題改善のための作成媒体のプレ ゼンテーション・評価	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。