

授業科目 公衆栄養学実習Ⅰ

【担当教員名】 入山 八江		対象学年	3	対象学科	健康
		開講時期	前期	必修選択	必修
		単位数	1	時間数	45
【ディプロマポリシーとの関連性】					
知識・理解		思考・判断		態度	
○		◎		◎	
【概要・一般目標：G10】 公衆栄養学Ⅰ、Ⅱ、公衆栄養学実習Ⅰ、Ⅱを通じて、地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報および住民ニーズを収集分析し、保健・医療・福祉・介護システムの中で、あらゆる健康・栄養状態の者に対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と方法を修得する。特に、公衆栄養学実習Ⅰでは、公衆栄養学Ⅱ（講義）で学ぶ公衆栄養マネジメントの理論、公衆栄養アセスメント、計画、実施、評価の理論と方法について、実習をととして体験的に身につける。					
【学習目標・行動目標：SBO】					
<ol style="list-style-type: none"> 1. 公衆栄養マネジメントの概念と枠組みについて、イメージし、記述できる。 2. 対象や目的に応じた公衆栄養アセスメント（食事調査等）方法を選択しできる。 3. 食事調査（食事記録法）を実施し、栄養素レベル、食品群レベル、料理レベル、食事レベルの解析と評価ができる。 4. 食事と関連因子の関連についての解析と評価ができる。 5. 自治体等の健康・栄養データから地域の栄養課題を読み取り、栄養疫学的な解釈ができる。 6. 対象集団の課題や社会のニーズにあった目標設定ができる。 7. 公衆栄養プログラムの計画を立案できる。 8. 公衆栄養計画の評価計画を立案できる。 					
回数	授業計画・学習の主題			SBO番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	実習のオリエンテーション：実習の目的と進め方、アセスメントの設計			1	ワークショップ
2	公衆栄養アセスメント：食事記録の面接確認と重量換算			2	ワークショップ
3	公衆栄養アセスメント：食事記録の解析（栄養素、食品群別摂取量）			3	ワークショップ
4	公衆栄養アセスメント：料理レベル、食事バランスガイド等を用いた診断			3	ワークショップ
5	公衆栄養アセスメント：対象者の食事摂取基準を算出し診断する			3	ワークショップ
6	公衆栄養アセスメント：食事と健康データ、生活因子データの関係の分析			4	ワークショップ
7	前半（食事調査と解析）の発表会			1～4	ワークショップ
8	自治体の健康、栄養データから課題の把握			5	ワークショップ
9	自治体の栄養課題に対応した目標の設定			6	ワークショップ
10	既存の対策を調べる			7	ワークショップ
11	栄養プログラムの計画			7	ワークショップ
12	栄養プログラムの計画			7	ワークショップ
13	評価計画作成			8	ワークショップ
14	後半（自治体の公衆栄養計画）の発表会			5～8	ワークショップ
15	まとめ				
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		公衆栄養学Ⅱと兼用			
参考書					
その他の資料					
【評価方法】 出席、レポート、ワークショップへの参加度			【履修上の留意点】 グループでのワークショップ形式ですすめるため、積極的な参加をしなければ学習効果はあがらない。		