科目名	栄養情報処理演習	科目分類	□基礎教育科目　■専門教育科目 □卒業必修 □栄養士必修 ■選択
英文表記	Practice in Nutrition Planning	開講年次	■１年 □２年
ナンバリング	BD140E	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
ふりがな	たなか　けいこ	授業形態・修得単位	演習・１単位
担当教員名	田　中　景　子	実施方法	■対面のみ　□遠隔のみ □対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	栄養情報の収集や処理、管理方法を学び、基本的な栄養情報処理操作をコンピュータで行う。		
授業概要	栄養情報の収集や処理、管理方法を解説する。また、コンピュータを用いて食事計画の立案や栄養計算、図表の作成がスムーズに行えるように繰り返し操作する。		
到達目標	[知識]栄養情報の収集、処理、管理方法を理解できる。 [技能]コンピュータを利用した基本的な栄養情報処理技術を身につける。 [態度]積極的な姿勢で授業に参加する。		
授業時間外の学習	食生活に関わることに興味関心をもち、自分自身で各種データについてインターネットなどを使用し、調べる習慣をつける。授業計画に該当する予習・前回授業の復習を、週 60 分以上行うこと。		
履修条件	情報処理演習 A、情報処理演習 B を履修していることが望ましい。		

授業計画

第１回	テーマ： 「ガイダンス」	栄養情報処理の意義、実力確認テスト
第２回	テーマ： 「資料検索の方法と活用」	EBN、インターネットの活用、専門誌（学会誌）の活用
第３回	テーマ： 「栄養情報について」	Word 及び Excel の操作、文章及び図表作成
第４回	テーマ： 「食事計画（献立の立案）の要点・手順①」	食事計画の基本知識と要点、食事計画の手順について
第５回	テーマ： 「食事計画（献立の立案）の要点・手順②」	栄養素等摂取量の計算
第６回	テーマ： 「日本人の食事摂取基準の理解」	日本人の食事摂取基準の基本的な考え方、エネルギー及び栄養素量、個人及び集団対象の活用法について
第７回	テーマ： 「食事計画の実際①」	食事計画の要素
第８回	テーマ： 「食事計画の実際②」	食事計画の立案、栄養計算
第９回	テーマ： 「食事計画の評価」	評価方法、PDCA サイクルについて
第 10 回	テーマ： 「応用問題①：グループ演習」	栄養情報処理に関する演習（食事計画）
第 11 回	テーマ： 「応用問題②：グループ演習」	栄養情報処理に関する演習（栄養計算）
第 12 回	テーマ： 「応用問題③：グループ演習」	栄養情報処理に関する演習（図表作成）
第 13 回	テーマ： 「応用問題④：グループ演習」	栄養情報処理に関する演習（媒体作成）
第 14 回	テーマ： 「応用問題⑤：グループ演習」	栄養情報処理に関する演習（プレゼンテーションの方法と技術）
第 15 回	テーマ： 「まとめ」	応用問題のグループ課題発表会
第 16 回	定期試験	

テキスト	香川明夫監修「八訂　食品成分表 2026」女子栄養大学出版部
参考文献・資料	厚生労働省　「日本人の食事摂取基準(2025 年版)」 村上健太郎著「基礎から学ぶ栄養学研究 -論文の読み方・書き方から科学的根拠に基づいた実践まで-」建帛社
成績評価の方法	課題への取り組み（30%）、課題の成果（30%）、定期試験（30%）、受講態度（10%）を基本に総合的に評価する。出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。
成績評価基準	秀(100～90 点)、優(89～80 点)、良(79～70 点)、可(69～60 点)、不可(59 点以下)
オフィスアワー	金曜日 14：30-17：00
受講生に望むこと・受講のルール	授業中の私語は慎むこと。スマホ禁止。遅刻 30 分過ぎは出席と認められません。途中退席は申し出ること。授業回数の 2/3 以上の出席がないと単位が認められません。課題レポート提出は期限厳守。毎回ノートパソコンを持参すること。事前に Word、Excel、PowerPoint、栄養ソフトを使用できる状態にしておく。