

科目名	栄養情報処理演習	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
			<input type="checkbox"/> 卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選択
英文表記	Practice in Nutrition Planning	開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
ふりがな	たなか けいこ	開講期間	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
担当教員名	田中 景子	授業形態・修得単位	演習 ・ 1 単位
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持ち、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①」 Word 及びExcel の操作、文章及び図表作成		
第4回	テーマ:「栄養情報について②」 栄養教育の媒体作成		
第5回	テーマ:「食事計画(献立の立案)の要点」 食事計画の基本知識と要点		
第6回	テーマ:「食事計画の手順」 食事計画の手順について、栄養素等摂取量の計算		
第7回	テーマ:「日本人の食事摂取基準の理解①」 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について		
第8回	テーマ:「日本人の食事摂取基準の理解②」 日本人の食事摂取基準の活用のあり方(個人及び集団対象の活用法、アセスメント、プランニング)		
第9回	テーマ:「食事計画の実際①」 食事計画の要素		
第10回	テーマ:「食事計画の実際②」 食事計画の立案、栄養計算		
第11回	テーマ:「食事計画の評価①」 評価方法、PDCA サイクルについて		
第12回	テーマ:「応用問題①」 栄養情報処理に関する演習(食事計画と栄養計算)		
第13回	テーマ:「応用問題②」 栄養情報処理に関する演習(図表作成)		
第14回	テーマ:「応用問題③」 栄養情報処理に関する演習(媒体作成)、プレゼンテーションの方法と技術		
第15回	テーマ:「まとめ」 応用問題についてプレゼンテーション		
第16回	定期試験		
テキスト	適宜プリントを配布する。		
参考文献・資料	厚生労働省 「日本人の食事摂取基準(2020年版)」 日本栄養改善学会監修 「初めての栄養学研究論文一人には聞けない要点とコツ」 第一出版株式会社		
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	1,2年生とも 水曜日 13:00~14:30、木曜日 16:20~17:50		
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。		