

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
栄養管理導入演習	1年次	必修	演習	1単位（30時間）	小杉日登美
授 業 概 要					
<p>管理栄養士教育の概要、専門教科にかかわる事項を横断的に体験学習し、大まかな4年間の教育内容を理解させる。北里の初年次教育を受けて社会における管理栄養士の役割についての導入教育を行う。</p> <p>また、自己の食事記録から自己アセスメントを行い、問題点を把握し、望ましい献立を考える。更に管理栄養士の業務において必須となる基本的な献立作成の概念、流れを学び自己に適した献立を構成する。</p>					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士としての職務の基礎と社会的ニーズについて説明できる。 ・自己の望ましい食事プランに適した献立の組合せを考えられる。 ・調味パーセント、購入量、食品成分表を用いた栄養価等の基本的な計算ができる。 					
回	学 習 内 容				担当教員
1	オリエンテーション・管理栄養士とは、				小杉ひかる
2	食生活の自己点検				
3	多種多様の場所で働く管理栄養士				
4	専門学院生に望ましい食事計画				
5	自己の食事記録・自己アセスメント				
6	献立作成の考え方				
7	献立作成（料理の構成要素）				
8	献立作成（調味の基礎1）				
9	献立作成（調味の基礎2）				
10	献立作成（料理法の基礎）				
11	献立作成（食品成分表の活用、栄養価計算）				
12	献立作成（常用量の把握）				
13	献立作成（献立の組み立て1）				
14	献立作成（献立の組み立て2）				
15	小テスト、食生活の自己点検				
学 習 方 法					
<ul style="list-style-type: none"> ・本演習と基礎栄養学・食品学・応用栄養学・調理学（実習も含め）等の科目を関連づけて学ぶと良いでしょう。 ・本演習で学んだ内容を毎日の食事に実践できると良いでしょう。 ・図書館にある調理関連の書籍、雑誌（栄養と料理・きょうの料理等）も参考にすると良いでしょう。 					
評 価 方 法					
学習意欲・態度、提出物、小テストにより総合的に評価する。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
<ul style="list-style-type: none"> ・七訂食品成分表2019 女子栄養大学出版部 ・日本人の食事摂取基準（2015年版）第一出版 ・調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部 					