

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アセスメントを行って問題点を把握するとともに、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一連の流れを学び給与栄養目標量に沿った献立作成を行う。</p>					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・給与栄養目標量に沿った献立を立案できる。</li> <li>・調味パーセント、購入量、食品成分表を用いた栄養価等の献立作成に関わる基本的な計算ができる。</li> </ul>					
実務経験のある教員					
回	学 習 内 容				担当教員
1	オリエンテーション				小杉ひかる
2	多種多様な場所で働く管理栄養士				
3	専門学院生に望ましい食事計画				
4	自己の食事記録・自己アセスメント				
5	献立作成の考え方				
6	献立作成（料理の構成要素）				
7	献立作成（調味の基礎 1）				
8	献立作成（調味の基礎 2）				
9	献立作成（料理法の基礎）				
10	献立作成（食品成分表の活用、栄養価計算）				
11	献立作成（献立の組み立て 1）				
12	献立作成（献立の組み立て 2）				
13	献立作成（献立の組み立て 3）				
14	献立作成（献立の組み立て 4）				
15	確認試験				
学 習 方 法					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・本演習で学んだ内容を毎日の食事に実践する。</li> <li>・献立作成の際は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。</li> </ul>					
評 価 方 法					
献立作成課題40%、確認試験30%、提出物20%、学習態度10%で評価する。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本食品標準成分表</li> <li>・日本人の食事摂取基準 第一出版</li> <li>・調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版社</li> </ul>					