講義名	栄養管理
開講学年	１
単位	２

授業の達成目標	専門科目で学ぶ様々な栄養管理の基礎を理解する。
授業の概要	プリントを用いた演習により栄養管理の種類を学ぶ
授業形式	講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考 **持ち物：太字の道具と毎回の授業で配布したプリントを毎回持参**
1	電卓の使い方	電卓を使った計算(電卓の設定とキーの種類・用途)	電卓キーの機能 **電卓（ｶｰﾄﾞﾀｲﾌﾟ不可）**
2	比率計算	百分率（%）重量%・容量%の違い	比率計算、% **電卓**
3	食品成分表	食品成分表の記号と単位を理解する。 食品成分表の見方、使い方	食品成分表 2023 **食品成分表・電卓**
4	食品成分表	食品成分表の食品群による分類、食品の探し方、食品の栄養成分の計算法	栄養計算 **食品成分表・電卓**
5	栄養計算	昼食の栄養計算　１回目	**食品成分表・電卓**
6	栄養計算	昼食の栄養計算　２回目	**食品成分表・電卓**
7	栄養計算	昼食の栄養計算　３回目	**食品成分表・電卓**
8	栄養計算	昼食の栄養計算　４回目	**食品成分表・電卓**
9	栄養比率計算	ＰＦＣ比、穀類エネルギー比・脂質エネルギー比・動物性たんぱく質比の計算	栄養比率計算 **食品成分表・電卓**
10	実施記録表	純使用量から仕込み量と金額の計算 廃棄率の計算（仕込み量と純使用量）	廃棄率、原価計算 **食品成分表・電卓**
11	実施記録表	純使用量から仕込み量と金額の計算 廃棄率の計算（仕込み量と純使用量）	廃棄率、原価計算 **食品成分表・電卓**
12	栄養出納表	実施記録表を月ごとの栄養出納表に転記して栄養管理する方法を学ぶ	食品構成表、加重平均 **食品成分表・電卓**
13	加重平均の理解	集団におけるエネルギーとたんぱく質の必要量を算出。	食事摂取基準 **食品成分表・電卓**

14	試験対策	期末試験対策の総まとめ	**食品成分表・電卓**
15	筆記試験	期末試験	**食品成分表・電卓**

事前・事後学習の内容	授業で配布したプリントの内容を理解し、栄養管理業務の基礎を習得し専門科目の理解度を高める。
成績評価の方法	学期末試験（80 点）と授業への取り組む姿勢・出席率（20 点）で評価。 評価基準は合計９０点以上：Ｓ、８５～８９点：A+、８０～８４点：Ａ、７５～７９点：B+、７０～７４点：Ｂ、６５～６９点：C+、６０～６４点：Ｃ、６０点以下：Ｄとし、Ｄは不合格とする。ただし、出席が２/３未満の場合は評価をせずに不合格とする。
参考書	配布プリント、電卓
教材	教科書（日本食品成分表 2023：女子栄養大学出版部）