

開講科目名 / Course	栄養情報(月1限) / Nutritional Information
時間割コード / Course Code	N00A203FA
時間割所属 / Course Offered by	湘南キャンパス /
ターム・学期 / Term・Semester	2026年度 / Academic Year 秋学期 / Autumn Semester
開講区分 / semester offered	秋学期 / Autumn Semester
単位数 / Credits	2.0
学年 / Year	1,2,3,4
主担当教員 / Main Instructor	太田 信宏
担当教員名 / Instructor (担当教員所属名 / Affiliation)	太田 信宏 (管理栄養学科 /)
サブタイトル / Subtitle	栄養情報に関する媒体資料の作成と分析、ブログによる栄養情報の発信
研究室 / Laboratory	1314
連絡先 / Contact address	ohtan@bunkyo.ac.jp
授業概要 / Course Overview	栄養士の専門業務は健康増進のための栄養指導を行うことであり、栄養指導対象者が持っている情報を正確に把握する必要がある。この授業の目的は、栄養指導対象者の情報を正確かつ迅速に整理・統計化し、正しく活用・分析・発信するための知識を習得することである。授業の内容は、栄養指導媒体の作成、対象者の情報収集と統計分析、栄養計算ソフトによるデータ処理、Webを利用した栄養情報の発信である。授業はPCによる演習形式で行う。
到達目標 / Goals	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養指導媒体、栄養調査アンケートの作成と分析ができる ・栄養摂取データについての統計処理ができる ・栄養計算ソフトの機能を理解して活用ができる ・献立情報をブログで発信できる
授業外での学修(予習・復習) / Study outside of class (preparation and review)	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養指導媒体の役割や活用法を事前に調べておくこと ・食品群の分類の仕方と食品成分表の見方を理解しておくこと ・ブログ発信用に自分で調理した一日3食分の食事写真を用意すること ・課題の作成後に、他学生の作品を鑑賞して比較・検証すること
授業外学修時間 / Study time outside of class	各授業回の事前事後で4時間以上の授業外学修を目安とする。
評価方法 / Evaluation method	授業の活動内容および提出課題を総合的に評価する。
評価基準 / Evaluation criteria	授業の活動内容は毎回の出席を基本として、授業への参加態度・意欲・取り組み方を総合的に評価する。提出する課題および作成するWebコンテンツについては、課題の完成度、内容、分量、見栄え、提出点をそれぞれ点数化する。すべての合計点を100点換算し、90点以上をAA、80点以上をA、70点以上をB、60点以上をC、59点以下をDとする。
フィードバック / Feedback	原則として毎週、課題の提出がある。翌週の授業で解説を行い、補足説明をmanabaまたは授業ウェブページに掲載する。
授業で使用するテキスト / Textbooks used in the class	資料を配付する。
参考書 / References	使用しない。
受講者へのメッセージ / Message to participants	栄養士に必要とされる実践的な実習を多く取り入れて行います。この授業を通じてコンピュータを活用した栄養業務について理解を深めてください。また遅刻・欠席をしないよう注意して下さい。授業に対する姿勢・態度も評価のポイントになります。遅刻(15分以内)/早退3回で欠席1回分とみなします。
実務経験のある教員に関する情報 / Information about teachers with work experience	
アクティブ・ラーニングを導入した科目であるか。 / Implementation of active learning	該当する

授業計画詳細 / Course schedule

回	内容	備考
1	1. 授業ガイダンス、栄養情報カリキュラムの説明	
2	2. 給食だよりの作成	
3	3. 栄養摂取状況表の作成と評価	
4	4. 食事 / 生活習慣アンケートの作成	
5	5. 残食調査アンケートの検討・作成	
6	6. 残食調査アンケートの記入・集計・評価	
7	7. 統計処理 (1) (栄養摂取量の分析?平均・最大・最小・度数分布)	
8	8. 統計処理 (2) (身体測定値の分析?標準偏差・散布図・相関係数)	
9	9. 栄養計算ソフトBNSを利用した食品群別荷重平均成分表の作成	
10	10. 食品構成表の作成	
11	11. 栄養支援システムの活用 (1) (栄養支援システムの基本操作習得)	
12	12. 栄養支援システムの活用 (2) (管理栄養士 / 栄養指導対象者のロールプレイ)	
13	13. 食事写真の加工とブログの登録	
14	14. 献立レシピの発信 (Webページ作成)	
15	15. 作品発表・授業のまとめ・授業アンケート	