

準備学習ポイント一覧

| 科目名 | 基礎栄養学実習 | 教員名 | 野口祥子 | 学科/区分 | 保健栄養 必修 | 履修年次 | 2 |
|------------|--|---|--|-------|---------|------|---|
| 授業計画 | 回 | 授業項目 | 準備学習キーワード 使用教科書掲載箇所(ページ等) | | | | |
| | 1 | 日本食品成分表(1) | キーワード:目的、性格、経緯、収載食品、収載成分項目等、エネルギー 教科書:日本食品成分表 説明 2~8ページ | | | | |
| | 2 | 日本食品成分表(2) | キーワード:一般成分、表示方法 教科書:日本食品成分表 説明 8~18ページ | | | | |
| | 3 | 日本食品成分表(3) | キーワード:市販食品、市販食品の栄養計算 配布資料:市販食品に関する資料など | | | | |
| | 4 | 日本食品成分表(4) | キーワード:重量変化率、廃棄部、発注量 教科書:日本食品成分表 説明 18~19ページ | | | | |
| | 5 | 日本食品成分表(5) | キーワード:そう菜、市販、栄養計算 配布資料:日本食品成分表第3章資料 3そう菜 | | | | |
| | 6 | 日本食品成分表(6) | キーワード:献立、栄養価計算、目標量 参考資料:日本食品成分表 | | | | |
| | 7 | 食事摂取基準(1) | キーワード:策定方針、基礎的事項、留意事項 参考資料:日本人の食事摂取基準2015年版 1~20ページ | | | | |
| | 8 | 食事摂取基準(2) | キーワード:食事摂取基準の活用、アセスメント、食事調査 参考資料:日本人の食事摂取基準2015年版 21~44ページ | | | | |
| | 9 | 食事摂取基準(3) | キーワード:エネルギー、体重管理 参考資料:日本人の食事摂取基準2015年版 45~58ページ | | | | |
| | 10 | 食事摂取基準(4) | キーワード:エネルギー必要量、基礎代謝量、基礎代謝基準値、身体活動レベル、推定式 参考資料:日本人の食事摂取基準2015年版 59~87ページ | | | | |
| | 11 | 食事摂取基準(5) | キーワード:推定平均必要量、推奨量、目標量、耐容上限量、目安量 参考資料:日本人の食事摂取基準2015年版 | | | | |
| | 12 | 食事摂取基準(6) | キーワード:たんぱく質、たんぱく質維持必要量、消化率 参考資料:日本人の食事摂取基準2015年版 88~109ページ | | | | |
| | 13 | 食事摂取基準(7) | キーワード:脂質、炭水化物 参考資料:日本人の食事摂取基準2015年版 110~152ページ | | | | |
| | 14 | 食事摂取基準(8) | キーワード:カルシウム、鉄、要因加算法 参考資料:日本人の食事摂取基準2015年版 256~261、286~295ページ | | | | |
| 15 | 食事摂取基準(9) | キーワード:成人の食事摂取基準、ライフステージ別食事摂取基準 参考資料:日本人の食事摂取基準2015年版 | | | | | |
| 教員からのメッセージ | 教科書や参考図書をよく読み予習をしておいてください。授業は進行状況により内容を変更することがあります。授業中に計算をしますので計算機を持参してください。 | | | | | | |