

科目名 (科目番号)	栄養学 (075121)	教員名 菊池浩子	学科等	看護	必修	履修年次	1
			曜日・時限等	時間割表参照	単位数	2	
			オフィスアワー				
授業概要	看護における臨床栄養管理の基礎と実際を学ぶ。 栄養素の代謝の視点から人体の仕組みを理解し、ライフステージならびに疾病ごとの栄養的な特徴の理解を深める。 栄養状態の評価方法についての知識・技術を習得し、対象者に必要な栄養量と栄養補給の方法についての実際を学ぶ。 チーム医療における栄養ケア・マネジメントへの関心を高め、栄養と食事をとおした豊かな人間観を養う。						
準備学習	毎回の授業について、(少なくとも)1時間程度の予習・復習をすること						
授業計画	回	授業項目	学習内容・到達目標				
	1	臨床栄養管理の基礎知識 (1)	到達目標:看護における臨床栄養学の意義ならびに栄養と栄養素および栄養素の分類について説明できる 学習内容:臨床栄養学を学ぶ意義ならびに栄養と栄養素および栄養素の分類について学ぶ				
	2	臨床栄養管理の基礎知識 (2)	到達目標:栄養アセスメントについて身体計測・食事調査・臨床検査の説明ができる 学習内容:栄養管理を行うための栄養アセスメントである身体計測・食事調査・臨床検査について理解する				
	3	食品成分と食事摂取基準 (1)	到達目標:食品の成分が理解でき、栄養管理に必要な栄養投与量(エネルギー量)の概算ができる 学習内容:食品の成分について、栄養管理に必要な栄養素と栄養量について学ぶ(電卓を使います)				
	4	食品成分と食事摂取基準 (2)	到達目標:栄養管理に必要な栄養投与量(たんぱく質・水・他)の概算ができる 学習内容:栄養管理に必要な栄養素と投与栄養量について学ぶ(電卓を使います)				
	5	食品成分と食事摂取基準 (3)	到達目標:食品の分類方法、食品成分表、食事摂取基準について説明できる 学習内容:食品の分類ならびに食品成分表・食事摂取基準を学び、不足しがちな栄養素について考察する				
	6	日常生活と栄養 (1)	到達目標:日本の食文化の特徴と問題点が説明できる 学習内容:日本の食文化ならびに食行動について学ぶ				
	7	日常生活と栄養 (2)	到達目標:運動と栄養の関係について説明できる 学習内容:運動時の栄養の役割と関係する栄養素、リハビリテーション栄養について学ぶ				
	8	日常生活と栄養 (3)	到達目標:乳幼児期・学童期・青年期・成人期・妊娠授乳期・高齢期の栄養について説明できる 学習内容:人生各期における健康生活と栄養について学ぶ				
	9	療養生活と栄養 (1)	到達目標:検査のための食事、手術療法・化学療法・放射線療法による回復を促す食事が説明できる 学習内容:療養生活における栄養として、検査食・治療食・成分コントロール食の、目的と特徴について学ぶ				
	10	療養生活と栄養 (2)	到達目標:嚥下障害に対応した食形態・経管栄養・中心静脈栄養について説明できる 学習内容:嚥下障害に対応した栄養管理として食形態の変更・経腸栄養法・経静脈栄養法について学ぶ				
	11	疾患別の食事療法 (1)	到達目標:消化器系疾患の食事療法が説明できる 学習内容:栄養療法が効果的な消化器系疾患についての食事療法を学ぶ				
	12	疾患別の食事療法 (2)	到達目標:内分泌・代謝疾患の食事療法が説明できる 学習内容:肥満症・糖尿病・脂質異常症・高尿酸血症の食事療法を学ぶ				
	13	疾患別の食事療法 (3)	到達目標:循環器系疾患の食事療法が説明できる 学習内容:高血圧症・動脈硬化症・うっ血性心不全の食事療法を学ぶ				
	14	疾患別の食事療法 (4)	到達目標:腎疾患の食事療法が説明できる 学習内容:急性腎炎症候群・慢性腎臓病の食事療法を学ぶ				
15	食事指導の実際	到達目標:健康増進・食生活改善のための食事指導の概要を説明できる 学習内容:臨床栄養学に基づいた栄養指導について、対象者の生活指導の実際を学ぶ					
成績評価の方法・基準	知識確認試験(10%)、中間試験(20%)、課題提出(10%)、期末試験(60%)を総合して評価します。 課題が提出期日までに提出されない場合は、再試験の対象となります。						
教科書	1.ナーシンググラフィカ臨床栄養学 2.糖尿病食事療法のための食品交換表		1.關戸啓子編 2.日本糖尿病学会		1.株式会社メディカ出版 2.文光堂		
参考図書	病気がみえるvol.1消化器 vol.3糖尿病・代謝・内分泌		福本陽平 弘世貴久 ほか		メディックメディア		
教員からのメッセージ	ご自分の健康に興味関心を持ち、ご自分の健康管理ができるようになることが、栄養学を修得する上手な方法です。 多くの誤った情報に流されず根拠のある栄養学の知識を持ち、何をどれだけ食べたら良いか判断しましょう。 生化学・解剖学・生理学の知識を活用します。栄養量の計算には電卓を使用しますので、ご用意ください。						