

分 野	授 業 科 目	単 位 (時 間)	進 度	担 当
専門基礎分野	栄養学	1 (3 0)	1 年後期	原田香・上田葉子 増住智子 実務経験あり
科 目 目 的	人間にとっての食の意義、健康を維持するための栄養について理解を深め、さらにそれぞれの障害に応じた効果的な食事療法の基本を学ぶ。			
科 目 目 標	1. 健康のために良い食事についての判断能力、また各個人の栄養アセスメント能力を養う。 2. 対象の健康の段階にあわせて、健康の維持増進から、健康障害の治療に関する事柄までを学ぶ。 3. 対象が食習慣を見直し、改善できるための食事指導について学ぶ。			
単 元 名	教 育 内 容	時間	教育方法	担 当
1. 食物と栄養	「「栄養 (学)」とは 栄養素と栄養	2	講義	原田
2. 糖質・脂質の栄養生化学	栄養素の種類とはたらき (1) 糖質・脂質	2		原田
3. タンパク質の栄養生化学	栄養素の種類とはたらき (2) タンパク質	2		原田
4. ビタミン・ミネラルの栄養生化学	栄養素の種類とはたらき (3) ビタミン・ミネラル	2		原田
5. エネルギーの栄養生化学	エネルギー代謝	2		原田
6. 人体の栄養生化学	栄養の消化・吸収	2		原田
7. 食事摂取基準	日本人の食事摂取基準	2		原田
8. 栄養ケア・マネジメント	チームアプローチと栄養ケア・マネジメント 栄養スクリーニング・アセスメント・ケア計画・実施・評価	2		増住
9. 栄養状態の評価・判定	栄養アセスメントの目的 栄養状態の評価・判定法			
10. ライフステージと栄養	乳児期・幼児期・学童期・思春期・青年期・成人期・妊娠期・授乳期・更年期・高齢期における栄養	4		増住
11. 臨床栄養	栄養管理・栄養補給法・病院食・経腸栄養製品・静脈栄養剤	2		上田
	疾患・症状別食事療法の実際 ①循環器疾患②消化器疾患 ③栄養・代謝疾患④腎臓疾患⑤血液疾患 ⑥食物アレルギー疾患 ⑦骨粗鬆症患者 ⑧咀嚼・嚥下障害患者	4		上田
	場面別の栄養管理 ①小児 ②術前・術後 ③高齢者の在宅療養 がんの食事療法	2		上田
12. 健康づくりと食生活	食生活・生活習慣病の予防・食の安全性			
13. まとめと試験		2		原田・上田・増住
テキスト／その他の教材	系統看護学講座「栄養学」(医学書院)			
評 価 方 法	筆記試験 100 点 (原田 50 点・上田 増住 50 点) で評価する			