

ナンバリング	授業科目名 (科目の英文名)	区分
M211L201	栄養学 (Dietetics)	専門基礎科目 心身の機構

必修選択	単位	対象年次	学期	曜・限	担当教員
必修	1	2	前	火・2	平川史子 (非常勤:別府大学)・廣田優子他(栄養管理室) 内線: E-mail:

### 【授業の概要・到達目標】

健康の維持・増進や疾病の予防・治療に食事が大きく関わっている。食事を構成する食品は栄養素の供給源である。食品の特徴を知り、栄養素の働きや体内での消化・吸収・代謝を理解することによって、食と健康の関係を認識するとともに、食事を摂ることが患者にとって大切な医療行為の一端であることを認識する。

具体的な到達目標	看護学科ディプロマポリシーとの対応						
	1	2	3	4	5	6	7
1. 食品に含まれる栄養素の種類と役割、体内に取り込まれ、代謝される過程を理解する。		○			○	○	
2. 食品の調理法、摂取すべき食品の種類や量のバランスなど、食生活の実践方法を理解する。		○			○	○	
3. ライフステージや疾患に応じた食事療法、現代の食生活の課題について理解する。		○			○	○	

### 【授業の内容】

1	栄養学と看護
2,3	栄養素の種類と働き (1) (2)
4,5	食物の消化と栄養素の吸収・代謝、エネルギー代謝
6	食事と食品:食文化、食事摂取基準、食品と栄養素
7	栄養ケア・マネジメントと栄養状態の評価・判定
8	ライフステージと栄養 (1) 乳児期・小児期・学童期
9	ライフステージと栄養 (2) 思春期・青年期・成人期
10	ライフステージと栄養 (3) 妊娠期・授乳期・更年期
11	ライフステージと栄養 (4) 高齢期
12	臨床栄養 (1): 病院食・栄養補給法
13	臨床栄養 (2): 疾患・症状別の食事療法
14	臨床栄養 (3): 場面別・がんの食事療法
15	食生活の展望と健康増進

### 【アクティブラーニングの内容・その他の工夫】

A: 知識の定着・確認	○	学習記録で振り返る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>各回の授業で学んだ事やその意義を考える時間を設ける。</li> <li>学んだ知識を応用する訓練を通じて、使える知識とする。</li> </ul>
B: 意見の表現・交換	○	講義中に意見を求める。	
C: 応用志向	○	自身の食生活と評価をレポートする。	
D: 知識の活用・創造			

### 【時間外学修の内容と時間の目安】

課題レポート	自分の食生活の記録を取り、栄養学の面から評価し、どういう課題があるかについてレポートする。
準備学修	次回の学習内容について予習する。(8h)
事後学修	前回の授業で学習した内容を復習する。(8h)

### 【教科書】 系統看護学講座 専門基礎3 栄養学 医学書院

糖尿病食事療法のための食品交換表 日本糖尿病学会 編 日本糖尿病協会・文光堂

### 【参考書】 系統看護学講座 別巻 栄養食事療法 医学書院、栄養の基本がわかる図解事典 中村丁次 監修 成美堂出版

### 【成績評価方法及び評価の割合】

評価方法	割合	目標1	目標2	目標3
課題レポート (最終回に提出)	20%		○	○
小テスト・期末試験	80%	○	○	○

【注意事項】 Moodle に授業資料が掲示された場合は必ずコピーをして授業に臨むこと。

### 【備考】

担当教員の実務経験の有無	<input type="radio"/>	
教員の実務経験	医師（病院）、管理栄養士（病院、事業所）	
教員以外で指導に関わる実務経験者の有無	<input type="radio"/>	
教員以外の指導に関わる実務経験者	栄養士（病院、事業所）	
実務経験をいかした教育内容	病院の医師や栄養士として患者の病態や疾病への理解による栄養学の知識を教授し、病院食の献立や栄養食事療法についての学習を支援する。	
授業形態		