

科目分類	専門基礎分野	学 年	1 年	担当教員の氏名・職名
授 業 科 目 名	臨床栄養学	学 期	後 期	永戸 ゆうこ（管理栄養士）
		単 位 数	1	
		時 間 数	30	
目 的 (ねらい)	栄養学の基礎知識を習得し、臨床栄養学の看護への活用について学ぶ。			
目 標	1. 臨床栄養学の基礎知識について理解する。 2. 対象者の健康の段階に応じた栄養について理解する。 3. 健康障害に応じた栄養食事療法について理解する。			
授 業 計 画	回数	単元項目	内容	授業形態
	1	臨床栄養学の基礎	1) 栄養素の種類と役割	講義
	2	〃	2) 栄養アセスメント	講義
	3	〃	3) 食事摂取基準	講義
	4	ライフステージと栄養	1) 乳幼児・幼児期・学童期・青年期・成人期	講義
	5	〃	2) 妊娠期・授乳期・更年期・高齢期	講義
	6	疾病と栄養	1) 食事の種類と栄養補給法	講義
	7	〃	2) 疾患別栄養食事療法	講義
	8	〃	3) 糖尿病・高血圧の食事療法	講義
	9	調理実習（糖尿病食）	・調理実習	演習
	10	〃		
	11	調理実習（減塩食）	・調理実習	演習
	12	〃		
	13	調理実習（自由献立）	・調理実習	演習
	14	〃		
15	栄養教育・栄養サポートの 実際		講義	
教 科 書	ナーシング・グラフィカ 疾病の成り立ち ④臨床栄養学（メディカ出版） 糖尿病食事療法のための食品交換表-第7版-（文光堂）			
参 考 文 献	栄養食事療法（医学書院）			
評 価 方 法	出席状況、定期試験を総合的に評価する。 合計 100 点満点での結果を最終評価とする。			
関 連 科 目	解剖生理学Ⅰ・Ⅱ 生化学 病理学 看護学			
自 己 学 習 に 関 する 指 針	自己の日々の健康管理にも結びつける事ができる様、食と健康との関わり、様々な食品や調理などに関心を持ってみましょう。			
そ の 他 の 通 知 事 項	随時質問に応じます。			