

授業科目名		担当講師名		対象学年	
治療論Ⅱ（栄養学）		向井 祐美		1年次	
授業形態	単位（時間）	教室等	学期	曜日	時限
講義・演習	1（30）	教室 調理室	前・後期	不定期	不定期
実務経験	本科目は、管理栄養士として実務経験のある教員による講義。				
学修内容	保健・医療における栄養学・栄養素の種類と働き、臨床栄養、調理実習				
到達目標	食物が人体に及ぼす影響を理解し、健康の保持・増進または疾病の回復やコントロールのための基礎知識を学ぶ。				
事前学習					

### 授業計画

No.	授 業 内 容
1	保健・医療における栄養学（栄養の役割）栄養ケアの場における看護師の役割（グループワークまとめ提出）
2	人間栄養学と看護、食の安全と輸入大国日本（DVD）感想文提出
3	栄養素の種類とはたらき 糖質、脂質
4	栄養素の種類とはたらき タンパク質、ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE
5	栄養素の種類とはたらき ビタミンK、ビタミンB群、ビタミンC 欠乏症 奄美の食材
6	栄養素の種類とはたらき ミネラル
7	栄養素の種類とはたらき 食物繊維、水、日本の食生活と文化（DVD）
8	食物の消化・栄養素の吸収
9	エネルギー代謝 基礎代謝量、推定エネルギー必要量
10	臨床栄養 病院食 疾患別食事療法
11	臨床栄養 糖尿病の食事療法 各班で献立作成
12	調理実習（糖尿病食 1440～1600Kcal）
13	豆腐ハンバーグ、たけのことこんにやくの煮物、もやし豆苗のからし和え 味噌汁、おからもち
14	復習プリント まとめ
15	まとめ ・ 終講試験
履修上の要件	
テキスト、教材、 参考書	系統看護学講座 専門基礎 栄養学 医学書院 糖尿病食事療法のための食品交換表 文光堂 調理演習用具
成績評価の方法	筆記試験
備考	