

栄養学**Nutrition**

1 単位 (必修) 2 年

關戸 啓子・教授 / 保健学科 看護学専攻 基礎看護学講座

【授業目的】 栄養学は健康の維持・増進に関わるばかりではなく、患者の治療においても重要な役割を占めている。そこで、栄養学の基礎をおさえながら、臨床栄養学についても医療職として必要な知識を教授する。

【授業概要】 教科書を中心に、事例を取り上げながら説明する。

【キーワード】 食品, 栄養素, 治療食

【履修上の注意】 特に出席を重視する。

【到達目標】

1. タンパク質・脂質・炭水化物の体内における役割と臨床的意義を理解する。
2. 各ビタミン, ミネラル, 水の体内における役割と臨床的意義を理解する。
3. 食品の分類方法と, 分類された食品の含有成分の特徴について理解する。
4. 食品の機能と嗜好成分について理解する。
5. 食品の貯蔵と加工および食品の安全と衛生について理解する。
6. 食品のエネルギー, エネルギー消費量の計算方法を理解する。
7. 食事摂取基準の考え方を理解する。
8. 栄養アセスメントの方法を理解する。
9. 食文化の変遷と現代の食生活の特徴を理解する。
10. 運動と栄養の関係を理解する。
11. 人生各期における栄養摂取基準の特徴と健康障害をおこさないための食生活を理解する。
12. 検査のための食事の必要性を理解する。
13. 治療による回復を促すための食事を理解する。
14. 疾患を治療するための食事を理解する。
15. 経口摂取困難な患者のための栄養管理を理解する。

【授業計画】

1. 栄養素の役割と臨床的意義 1
2. 栄養素の役割と臨床的意義 2
3. 食品の分類方法と含有成分の特徴 (食品成分表の見方を含む), 食品の機能と嗜好成分
4. 食品の貯蔵と加工および食品の安全と衛生, 食品のエネルギー, エネルギー消費量の計算方法
5. 日本人の食事摂取基準
6. 栄養アセスメント
7. 食文化の変遷と現代の食生活の特徴, 運動と栄養
8. 人生各期における栄養摂取基準の特徴と健康障害を予防する食生活 1
9. 療養生活と栄養 / 検査のための食事

10. 療養生活と栄養 / 治療による回復を促すための食事

11. 療養生活と栄養 / 疾患を治療するための食事 1

12. 療養生活と栄養 / 疾患を治療するための食事 2

13. 療養生活と栄養 / 経口摂取困難な患者のための栄養管理 1

14. 療養生活と栄養 / 経口摂取困難な患者のための栄養管理 2

15. 試験

16. 総括授業 / まとめ

【成績評価】 定期試験に出席を加味して評価する。

【教科書】 關戸 啓子編: ナーシング・グラフィカ 6 「臨床栄養学」, メディカ出版

【参考書】 中坊幸弘ほか編: 栄養科学シリーズ NEXT, 講談社

【授業コンテンツ】 <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217905>

【連絡先】

⇒ 關戸 (088-633-9035, sekido@medsci.tokushima-u.ac.jp) MAIL (オフィスアワー: 毎週水曜日, 金曜日の18:00~ 19:00)