

授業科目		教育課程ナンバー	時間割コード	開講期	単位数(時間数)	必修・選択
栄養学		BNNSB3L07	20107	2前	1(30)	必修
担当教員	両角 美幸					
概要	人間の生命を維持、健康の保持・増進、成長発達、疾病予防、また疾病からの回復において「栄養」の果たす役割は非常に大きい。ここでは栄養学についての基本的知識を網羅すると共に、看護学と関連する諸側面について理解を深める。 さらに、各栄養素の特徴と役割、消化・排泄・代謝機能との関係、ライフステージに応じた栄養所要量、病態栄養などについて理解する。					
学修目標	1) 各栄養素の特徴と役割、欠乏症と過剰症について説明できる。 2) 消化・排泄・代謝機能との関係を説明できる。 3) ライフステージ別に適した食事の特徴を述べる事ができる。日本人の食事摂取基準2020年について2015年と比較し違いを挙げることができる。 4) 病態別に適した食事の特徴を述べる事ができる。糖尿病食事療法のための食品交換表」を使用することができる。					
DPとの対応	智をいつくしむ力		人をいつくしむ力		命をいつくしむ力	
	科学的論理的思考力	○	全人的人間理解	◎	職業倫理と人権擁護	
	探求力と生涯学習能力	○	ケアリングとコミュニケーション		適切な看護実践	◎
回	学修内容			予習・復習内容		
1	栄養学を学ぶということ。体に良い食品とは			教科書 栄養学③ (pp.238-241)		
2	栄養とは 栄養と栄養素 食事における看護師の役割			教科書を読んでおくこと (pp.2-4)		
3	栄養素の種類と働き ① 糖質			糖質の多い食品を考えておくこと (pp.18-20)		
4	栄養素の種類と働き ② 脂質			脂質の多い食品を考えておくこと (pp.21-23)		
5	栄養素の種類と働き ③ たんぱく質			たんぱく質の多い食品を考えておくこと (pp.23-25)		
6	栄養素の種類と働き ④ ビタミン・ミネラル			ビタミン、ミネラルの欠乏症 (pp.27-40)		
7	栄養素の種類と働き ⑤ 水・食物繊維			食物繊維の多い食品 (pp.42-43)		
8	食物の消化と栄養素の吸収 三大栄養素の消化と吸収			三大栄養素を見直しておく (pp.52-55)		
9	食事摂取基準の概要			食事摂取基準表を見ておく (pp.93-99)		
10	ライフステージと栄養			ライフステージ別のアセスメント (pp.52-186)		
11	臨床栄養 病院食 栄養補給法			教科書を読んでおくこと (pp.188-199)		
12	疾病と栄養① 循環器疾患の食事療法			循環器疾患の種類を調べておく (pp.208-210)		
13	疾病と栄養② 消化器・肝臓・膵臓疾患患者の食事療法			消化器疾患、肝炎を調べておく (pp.210-216)		
14	疾病と栄養③ 栄養・代謝疾患患者の食事療法 糖尿病			糖尿病について調べておく (pp.216-217)		
15	疾病と栄養④ 腎臓病・食物アレルギー			腎臓疾患・食物アレルギーについて (pp.220-222 P.223)		
使用テキスト	2020年版「系統看護学講座」専門基礎分野 人体の構造と機能(3)「栄養学」医学書院					
参考図書	2020年版「系統看護学講座」別巻「栄養食事療法」医学書院					
成績評価基準	定期試験80% 小テスト20%					