

臨床栄養学

単位数（時間数）：1 単位（30 時間） 必修/選択：必修 履修年次：2 年次 開講時期：前期

科目責任者（職位・氏名）：非常勤講師・山崎久美子

科目担当者（職位・氏名）：

対応DP：基礎力をもった社会人 ケア・スピリット 看護専門職者としての基本姿勢
看護の基礎的・専門的知識と技術 社会への関心と地域貢献 生涯学習・自己研鑽

科目記号：35

■ 授業概要

生命維持に必要な栄養素とその機能、代謝の基本的知識を修得できるようにする。栄養状態の評価、食生活と健康障害の関連について栄養管理の視点で理解し、治療・療養上必要となる主な栄養方法について修得できるようにする。その上で、人間の発達段階及び治療過程における栄養の特徴、主な食事療法、栄養食事指導の基本について修得できるようにする。

■ 到達目標

1. 栄養素と機能や代謝、栄養状態の評価、食事摂取基準について理解できる。
2. 年代別の身体的、栄養学的特徴を理解できる。
3. 疾患別の栄養管理、食事療法の基本を理解し、習得する。

■ 教育内容

人体の構造と機能、疾病の成り立ちと回復の促進

■ キーワード

栄養状態、食事摂取基準、栄養管理、食事療法、栄養食事指導

■ 授業計画（授業項目、授業内容・授業方法、担当教員）

回	授業項目	授業内容・授業方法	担当
1	臨床栄養学の基礎知識①	臨床栄養学を学ぶ意義と看護、栄養とは・講義	山崎
2	臨床栄養学の基礎知識②	栄養アセスメント・講義	山崎
3	食品成分と食事摂取基準	食品成分とエネルギー、日本人の食事摂取基準・講義	山崎
4	日常生活と栄養①	食文化、運動と栄養・講義	山崎
5	日常生活と栄養②：人生各期の健康生活と栄養	乳幼児期、学童期、青年期の栄養・講義	山崎
6	日常生活と栄養③：人生各期の健康生活と栄養	成人期、妊娠・授乳期、高齢期の栄養・講義	山崎
7	療養生活と栄養①	治療による回復を促すための食事と栄養管理：病院における食事－検査食、周術期、化学療法時、放射線療法時・講義	山崎
8	療養生活と栄養②	栄養成分別のコントロール食：エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食、水・電解質コントロール食・講義	山崎
9	療養生活と栄養③	嚥下障害のある人のための食事、経口摂取できない患者のための栄養管理：経管栄養、中心静脈栄養・講義	山崎
10	疾患別の栄養食事療法①	消化器系疾患：胃・十二指腸潰瘍、潰瘍性大腸炎、クローン病・講義	山崎
11	疾患別の栄養食事療法②	消化器系疾患：急性肝炎、慢性肝炎、肝硬変、脂肪肝、胆石症・胆嚢炎、急性膵炎、慢性膵炎・講義	山崎
12	疾患別の栄養食事療法③	内分泌・代謝疾患：肥満症、糖尿病、脂質異常症(高脂血症)、高尿酸血症(痛風)、メタボリックシンドローム・講義	山崎

13	疾患別の栄養食事療法④	循環器系疾患：高血圧症、動脈硬化症、うっ血性心不全、腎疾患：急性腎炎症候群、ネフローゼ症候群、慢性腎臓病(CKD)、透析療法・講義	山崎
14	栄養食事指導の実際	健康増進のための栄養食事指導：食生活指針、健康長寿社会の実現に向けて、健康教育の方法、食習慣改善のための栄養食事指導：栄養食事指導の基本、チームアプローチと看護師の役割・講義	山崎
15	まとめ	振り返り・講義、質疑応答	山崎

■ 履修条件

特になし

■ 成績評価方法

期末試験 70% 課題レポート小テスト 30%

■ 課題（試験やレポート等）に対するフィードバック方法

小テストは、当日または次回授業時に解説する。

課題・レポートのフィードバックは、授業時に解説をするか、コメントを付して返却し行う。

期末試験は、試験後に採点基準と解説を配布する。

■ 教科書

- ・『デジタル ナーシング・グラフィカ』 メディカ出版
疾病の成り立ち ④ 臨床栄養学

■ 参考書・参考資料等

- ・教科書に記載している学習参考文献等

■ 準備学修に必要な時間及び具体的な学修内容

- ・授業の始めに前回の復習を行う。
- ・授業前後に教科書や指定した資料を用いて予習・復習を行うこと。
- ・授業1コマにつき、事前・事後学修としてそれぞれ90分程度必要とする。

■ 担当教員からのメッセージ

普段から栄養や食の知識などを書籍、新聞、雑誌、テレビ、インターネットなどから積極的に得るようにして下さい。健康状態を維持・増進するために自分自身の食事内容や生活習慣に配慮しましょう。

■ 研究室、連絡先、オフィスアワー

学務課へお問い合わせください。

■ 担当教員の実務経験の有無

有

■ 担当教員の実務経験

・岩手県立病院において、管理栄養士・栄養士として、傷病者の栄養管理・栄養食事指導を行ってきた。

■ 教員以外で指導に関わる実務経験者の有無

無

■ 教員以外で指導に関わる実務経験者

■ 実務経験を活かした教育内容

病院の管理栄養士としての実務経験を生かし、臨床栄養学の基礎と人間の発達段階及び治療過程における栄養の特徴、食事療法、栄養食事指導が結び付けられるように教育を行っています。