

| 分野 | 科目名 | 配当年次 | 開講期 | |
|---------------|---|---------------------------|---------|----|
| 専門基礎分野 | 代謝栄養学Ⅱ | 1年次 | 後期 | |
| 単位数 | 時間 | 担当教員 | 実務経験の有無 | |
| 1単位 (30時間) | 26時間 | 滝川市立病院 管理栄養士 | 有 | |
| | 4時間 | 滝川市立病院 管理栄養士 | 有 | |
| | | | | |
| 授業の概要 | 疾患によって、栄養に関連した各種の代謝の異常が生じ、食物の摂取・消化・吸収機能に障害がおこる場合がある。このような変化に対応し、栄養状態を改善しながら、疾患の状態の改善、悪化や再発の防止を目的として、摂取すべきエネルギーや栄養素の量や質、食物の選択、調理・献立・提供方法を適正化した食事栄養療法の基礎を学び、実習を通して統合していく。 | | | |
| 到達目標 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養素とその代謝について理解できる。 2. 医療の場における栄養食事療法の基礎を理解できる。 3. チーム医療と食事療法の必要性が理解できる。 | | | |
| 授業計画 | No. | 授業内容 | 授業方法 | 備考 |
| | 1 | 食物と栄養 | 講義 | |
| | 2 | 食事摂取基準・所要量の算出① | 講義 | |
| | 3 | 食事摂取基準・所要量の算出② | 講義 | |
| | 4 | 成長、生活と栄養 一高齢者、妊産婦、小児の栄養一 | 講義 | |
| | 5 | 術前・術後の栄養管理 医療保障制度 | 講義 | |
| | 6 | 三大栄養素とその代謝、ビタミン、ミネラルについて | 講義 | |
| | 7 | 消化器疾患の食事療法 | 講義 | |
| | 8 | 内分泌・代謝疾患の食事療法 | 講義 | |
| | 9 | 糖尿病と食事療法 | 講義 | |
| | 10 | 循環器疾患の食事療法 | 講義 | |
| | 11 | 腎疾患の食事療法 | 講義 | |
| | 12 | チーム医療と食事療法 NST、栄養管理計画 | 講義 | |
| | 13 | 一般食調理実習準備 レシピ、調理作業の流れと留意点 | 講義 | |
| | 14 | 一般食調理実習① | 実習 | |
| 15 | ”② | 実習 | | |
| 評価 | 定期試験 | | | |
| 参考文献 | 新体系 看護学全書 人体の構造と機能②「栄養生化学」：メジカルフレンド社 系統看護学講座5「栄養食事療法」：医学書院 新食品成分表 糖尿病交換表 | | | |
| 備考 | | | | |