

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	第1章 栄養を学ぶということ 朝食について（DVD） 日本の食文化（DVD）視聴 感想文提出
2	第1章 保健・医療における栄養学 看護と栄養 （グループワークまとめ提出）
3・4・5・6・7	第2章 栄養素の種類とはたらき 欠乏症 糖質、脂質、タンパク質、ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE ビタミンK、ビタミンB群、ビタミンC、ミネラル 食物繊維、水 ゼミナール レポート提出
8	第3章 食物の消化・栄養素の吸収
9	第9章 臨床栄養 病院食 疾患別食事療法
10	糖尿病の食事療法 各班で献立作成
11	エネルギー代謝 基礎代謝量、推定エネルギー必要量
12	第8章 ライフステージと栄養
13・14	調理実習（糖尿病食 1440～1600Kcal） 例：豆腐ハンバーグ、たけのことこんにゃくの煮物 もやし豆苗のからし和え、味噌汁、おかからもち
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	

