

|                      |                                                                                                                                    |               |                                                                                                         |       |              |        |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|--------|
| 授業科目名                | 食 生 活 論                                                                                                                            |               |                                                                                                         | 担当教員  | 白石 美恵        |        |
| 開講年次                 | 2 年後期                                                                                                                              | セメスター         | 4                                                                                                       |       | 時間数(単位数)     | 15 (1) |
| 必修選択                 | 選択                                                                                                                                 | 授業形態          | 講義                                                                                                      |       | 使用教室         |        |
| 授業の目的                | 栄養学の知識を基に、健康を保持・増進するための食生活の実践について学ぶ。<br>さらに、疾患別栄養食事療法を理解し、医療における栄養ケアについて学ぶ。                                                        |               |                                                                                                         |       |              |        |
| 到達目標                 | 1) 健康を保持・増進し、疾病の予防に繋がる食生活とはどのような事かを事例と共に理解することができる。<br>2) 調理実習を経験することにより食品の衛生・安全の管理法を理解することができる。<br>3) 疾患別栄養食事療法の実際について理解することができる。 |               |                                                                                                         |       |              |        |
| ディプロマポリシーにおける科目の位置づけ | この科目は〈リベラルアーツ・専門基礎科目〉であり、「人間」「環境」「健康」「国際」の4つの主要概念の「健康」に位置付けられており、栄養学の基礎知識、食事療法について理解するための科目である。また、「自己教育力」を養うことを目指す科目である。           |               |                                                                                                         |       |              |        |
| ディプロマポリシーとの関連        | 人間の尊厳と権利を擁護する力                                                                                                                     | 自己教育力         | チームで働く力                                                                                                 | 問題解決力 | 看護の専門性を探究する力 |        |
|                      |                                                                                                                                    | ◎             | ○                                                                                                       |       |              |        |
| 授業計画                 |                                                                                                                                    |               |                                                                                                         |       |              |        |
| 回                    | 授業内容                                                                                                                               | 授業方法          | 学修課題<br>(予習・復習)                                                                                         |       | 取組時間         | 担当者    |
| 1                    | 健康の保持・増進のための食生活<br>ライフステージ別栄養と常食                                                                                                   | 講義            | テキスト①栄養学の復習<br>参考①栄養食事療法 第 1,14 ～ 17 章を読む（予習）<br>テキスト①栄養食事療法 第 2,3 章を読む（予習）<br>栄養指導の集団・個人指導の実際について解説する。 |       | 2 時間         | 白石     |
| 2                    | 病人食の分類と形態<br>食生活指導<br>(1) 集団指導<br>(2) 個人指導<br>学生同士の栄養指導の実際                                                                         | 講義<br>演習 (GW) | テキスト②食品成分表参照<br>調理実習に向け、食品の衛生・安全を理解する。（予習）<br>学生同士の栄養指導のまとめ（復習）                                         |       | 2 時間         | 白石     |
| 3                    | 調理実習 1<br>健康の保持・増進のための食事 (1)                                                                                                       | 演習 (実技)       | 実習献立から栄養価や栄養バランスを考え、実際に常食の献立作成が出来る様に理解する。                                                               |       | 1 時間         | 白石     |
| 4                    | 調理実習 1<br>健康の保持・増進のための食事 (2)                                                                                                       | 演習 (実技)       | 実習レポート（提出 1）<br>調理実習後の考察・まとめ報告献立作成・栄養価計算（予習）                                                            |       | 3 時間         | 白石     |
| 5                    | 調理実習 2<br>栄養食事療法の実際 (1)<br>疾患別栄養食事療法<br>症例報告と対策                                                                                    | 演習 (実技)       | 参考①栄養食事療法 第 3 ～ 9 章について読む（予習） / 常食との相違点を考え、理解する（復習）                                                     |       | 1 時間         | 白石     |
| 6                    | 調理実習 2<br>栄養食事療法の実際 (2)<br>疾患別栄養食事療法<br>症例報告と対策                                                                                    | 演習 (実技)       | 実習レポート（提出 2）<br>参考①栄養食事療法 第 12,13 章について読む（予習）症例報告に対する自分の考えをまとめる（復習）                                     |       | 2 時間         | 白石     |

|            |                                                       |                                                                                                                                              |                                                        |      |    |
|------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------|----|
| 7          | 調理実習 3<br>循環器疾患・栄養代謝性疾患<br>患者の食事療法（1）                 | 演習<br>（実技）                                                                                                                                   | 治療食献立の調理実習と試食を通して調理法や献立を学習し、他の疾患の食事療法について応用出来るように理解する。 | 1 時間 | 白石 |
| 8          | 調理実習 3<br>循環器疾患・栄養代謝性疾患<br>患者の食事療法（2）<br>調理実習後フィードバック | 演習<br>（実技）                                                                                                                                   | 実習レポート（提出 3）<br>治療食献立作成・栄養価計算<br>調理実習後の考察・まとめ報告（復習）    | 3 時間 | 白石 |
| 先行履修<br>科目 |                                                       |                                                                                                                                              |                                                        |      |    |
| テキスト       |                                                       | ① 中村丁次ら：系統看護学講座 専門基礎 人体の構造と機能③栄養学 第 12 版，医学書院，2015.<br>② 食品解説つき 新ビジュアル食品成分表 新訂第二版，大修館書店，2016.<br>③ 日本糖尿病学会編：糖尿病食事療法のための食品交換表 第 7 版，文光堂，2013. |                                                        |      |    |
| 参考文献       |                                                       | ① 中村丁次ら：系統看護学講座 別巻 栄養食事療法 第 3 版，医学書院，2015.<br>② 本田佳子編：新臨床栄養学 栄養ケアマネジメント第 3 版，医歯薬出版，2016.                                                     |                                                        |      |    |
| 評価方法       |                                                       | 課題提出 50%、授業参加度 50%                                                                                                                           |                                                        |      |    |