

【科目名】 栄養学		【担当教員】 宮岡 里美 研究室 E 棟 2 階 内線 311 (メールアドレス) miyaoka@nur05.onmicrosoft.com (オフィスアワー) 月～金 9:00-17:00
【授業区分】 専門基礎 (リハビリ関連科目)	【授業コード】 2-14-0455-0-2	
【開講時期】 1・2年次 前期	【選択必修】 PT/OT/ST 選 択、RP 必修	
【単位数】 1 単位	【コマ数】 8 コマ	
【注意事項】 (受講者に関わる情報・履修条件) 資料は全受講生に配付します。欠席した場合には、後日担当者から受け取り、必ず参照しておいて下さい。 講義後にミニレポートを課す場合があります。また、心理テストも随時実施していきます。 (受講のルールに関わる情報・予備知識) 毎回、出欠及び遅刻・早退を確認します。申し出のない途中退室は欠席と見なします。 他者に迷惑となる行為が認められた場合は、講義室から退出していただきます。		
【講義概要】 (目的) 栄養摂取が単に生命維持のためのみではなく、人間の QOL に重要な影響を及ぼしていることを知る。 (方法) Power Point スライドを使用しての講義が中心となります。		
【一般教育目標(GIO)】 食品の栄養特性と物性を理解する。ライフステージやライフスタイルの変化に伴う食行動の特徴とその問題を理解する。栄養と健康維持・増進、介護予防及びリハビリテーションとの関連を理解する。 【行動目標(SBO)】 栄養を食品面と生体面の双方から概説することができる。医療及びリハビリテーションにおける栄養管理法の基礎を修得する。経口摂取による栄養が、リハビリテーション効果に及ぼす影響を説明できる。		
【教科書・リザーブドブック】 「五訂カラーチャート食品成分表」 教育図書, ¥740		
【参考書】 「栄養計算 CD-ROM 付 ヘルシーデータ食品成分表」教育図書 ¥1,260 栢下淳・若林秀隆(編著) 「リハビリテーションに役立つ栄養学の基礎」医歯薬出版(2013/12) ¥3,990 若林秀隆(編著) 「リハビリテーション栄養 ハンドブック」医歯薬出版(2012/11) ¥3,780		
【評価に関わる情報】 (評価の基準・方法) 下記の評価基準により、100 点満点で 60 点以上を合格とする。		

平成 26～28 年度入学者用

【達成度評価】		試験	小テ スト	レポート	成果発 表	実技	ポートフォ リオ	その他	合計
総合評価割合		70	0	30	0	0	0	0	100点
評 価 指 標	取り込む力・知識	50		10					
	思考・推論・創造の力	20		10					
	コラボレーションとリーダーシップ								
	発表力			10					
	学修に取り組む姿勢								
【授業日程と内容】									
回数	講義内容	授業の運営 方法			学修課題(予習・復習)	時 間 (分)			
1	要介護高齢者の身体状況 タンパク質・エネルギー低栄養状態(PEM)とは？	講義							
2	何故食べ物を食べるのか？ 人体の構成 消化と吸収 経口摂取と摂食・嚥下障害ー栄養投与ルートー	講義 確認テスト			指定教科書 p.4-5 指定教科書 p.16-17	30			
3	栄養素Ⅰ 3大栄養素、食品の成分と栄養特性	講義			指定教科書 p.5-11	30			
4	栄養素Ⅱ 5大栄養素、食品の成分と栄養特性 食生活と健康 栄養表示/特別用途食品/保健機能食品	講義 確認テスト			指定教科書 p.12-15 指定教科書 p.25 指定教科書 p.254-259	30			
5	食品群別摂取量 栄養バランスガイド(演習)	講義 一部演習			指定教科書 p.28-29 指定教科書 p.20-21 レポート作成	30 60			
6	代謝と栄養所要量ー栄養ケアプランー 身体構成成分 栄養計算(演習) ライフステージによる食生活上の留意点	講義 一部演習			指定教科書 p.22-27 レポート作成 指定教科書 p.32	30 60			

平成 26～28 年度入学者用

7	食生活と生活習慣、病気 脳血管疾患、心疾患、糖尿病等	講義	指定教科書 p.30-31	30
8	介護予防のための栄養食事管理法 栄養状態の評価法: 栄養ケアマネジメント(NCM) 栄養スクリーニングと栄養アセスメント	講義 一部演習	資料配布	

※授業日・教室は随時学生ポータルサイトにて配信します。

※ここに示す学修課題の時間は、必要とする授業外の学修時間(授業時間の3倍)に含むべき時間を示します。