科目名	29．臨床栄養学				
履修年次	1年次	科目区分	専門基礎分野	単位数 (時間)	1単位 （15時間）
ディプロマポリシー(DP)	□ 人を大切にするこころ ☑ 現象を適切に把握し地域で生活する人を支える看護実践力 □ チームの中で連携・協働するための力 □ 専門職業人として自己研鑽する力				
科目目標	生体が正常な機能を営むために必要な栄養・食事について理解することができる				
到達目標	人の生活行動に関心を持ちながら、生体が正常な機能を営むために必要な栄養・食事が、その人に及ぼす影響について表現することができる				
評価方法	筆記試験（100点）				
使用 テキスト	系統看護学講座　専門基礎分野　栄養学　人体の構造と機能③　医学書院 系統看護学講座　別巻　栄養食事療法　医学書院				
参考文献					
教育方法と学生への期待 (求めること)	臨床栄養学として臨床に則したものとします。生体が正常な機能を営むため必要な栄養・食事、対象者の栄養を改善する食事、病院における食事療法について学びます。 日本人の栄養状態に関しては、生活環境やライフスタイルの変遷に伴って新たな問題も生じています。望ましい食生活への援助や異常の早期発見、また健康状態を逸脱している人に対する食事療法や栄養療法への必要性と根拠について理解を深めて欲しい。 受講にあたっては、『からだのしくみ』（生化学）の復習をして講義に臨み、理解を深めて欲しい。				

回	学習項目	学習内容	授業 方法
1	栄養素の種類とはたらき	臨床栄養学の意義と看護 栄養とは	講義
2	食物の消化と栄養素の吸収・代謝	食物の消化 栄養素の吸収・代謝	講義
3	エネルギー代謝 栄養状態の評価・判定	食品成分とエネルギー 栄養アセスメント	講義
4	人生各期における健康生活と栄養	ライフステージの特徴と食生活	講義
5	療養生活と栄養	病院食 検査のための食事 栄養補給法	講義

6	疾患と栄養①	疾患・症状別の食事療法	講義
7	疾患と栄養②	疾患・症状別の食事療法	講義
7.5	疾患と栄養③	食事指導の実際	講義