

学 科	鍼灸マッサージ科	学 年	1年生	期 別	後期	科目の実務経歴	無
授業科目名	栄 養 学			担当教員	室 伏 誠		
授業の方法	講 義			単位数	2単位	時間数	30時間
学修内容	栄養素は、身体の構成成分や身体活動に不可欠なエネルギー源、さらに体内の様々な働きの潤滑油としての役割などを担っている。身体を健康に保つための食物の供給と、肉体的、精神的並びに社会的健康の維持の重要性を講述する。						
授業の到達目標	I. プロフェッショナリズム 5. 自身の栄養管理 II. 医学的知識 3. 人体に影響を及ぼす諸因子 V. 社会貢献 4. 疾病予防と健康増進に関するアドバイス						
授業計画	前 期			後 期			
	回	テーマ		回	テーマ		
	1			1	第1章 人間栄養学 A. 栄養を学ぶということ ①栄養とは ②栄養素と人間の栄養状態		
	2			2	第2章 栄養素の種類とはたらき A. 糖質 B. 脂質		
	3			3	第2章 栄養素の種類とはたらき C. タンパク質 D. ビタミン		
	4			4	第2章 栄養素の種類とはたらき E. ミネラル E. 食物繊維 F. 水		
	5			5	第3章 食物の消化と栄養素の吸収・代謝 A. 食物の消化 <中間試験>		
	6			6	第5章 食事と食品 A. 人間の食事と食文化 B. 日本人の食事基準		
	7			7	第5章 食事と食品 C. 食品と栄養素		
	8			8	第4章 エネルギー代謝 A. 食品のエネルギー B. 体内のエネルギー		
	9			9	第4章 エネルギー代謝 C. エネルギー代謝の測定 D. エネルギー消費 第6章 栄養ケアマネジメント		
	10			10	第7章 栄養状態の評価・測定 A. 栄養アセスメント C. 栄養状態の測定と評価		
	11			11	第8章 ライフステージと栄養 A. 乳児期 B. 幼児期 C. 学童期 D. 思春期・青年期		
	12			12	第8章 ライフステージと栄養 E. 青年期 F. 妊娠期 G. 授乳期 I. 高齢期 H. 更年期		
	13			13	スポーツと栄養 運動に対する糖質・脂質・蛋白質の補給		
	14			14	第9章 臨床栄養 A. チームで取り組む栄養管理 F. 疾患・症状別食事療法の実際		
15			15	第9章 臨床栄養 A. チームで取り組む栄養管理 F. 疾患・症状別食事療法の実際			
評価基準	評価：90-100点(A評価)、80-89点(B評価)、70-79点(C評価)、60-69点(D評価)、59点以下(F・不可)						
評価方法	レポート課題・小テスト・出席状況(40%)ならびに学期末試験(60%)			実務経歴	日本大学食物栄養学科・専攻科食物栄養専攻元教授、同生物資源科学部元兼任教授、晃陽学園専門学校(栄養学、医療概論等)、静岡県立看護専門学校(生化学等)		
履修上の注意	授業で示される専門語句の理解をまずは行うようにすること。			授業時間外の学習	授業内容の復習(原則として、各章の主要な内容のまとめ)を行うこと。		
使用教材	教科書 医学書院「栄養学」および配布プリント			連絡先	事務課をとおして、直接声をかけて下さい。(火曜日のみ)		