

2020年度 日本工学院八王子専門学校											
医療事務科											
栄養学											
対象	2 年次	開講期	後期	区分	選	種別	講義	時間数	30	単位	2
担当教員	照井裕子			実務 経験	有	職種	作業療法士				
授業概要											
食物に含まれる栄養素を知り、食と健康の関係を学ぶ。											
到達目標											
食品の持つ栄養素やその働きについて学び、私たちが成長し、健康に生活していくために、どのような栄養素が必要で、その栄養素はどのような食品から摂取したら良いのか理解し、普段の生活の食事についての知識を知り、健康を維持することを目的とする。											
授業方法											
栄養に関する基礎的な知識、食と健康の関係等を具体的な事例を交えて説明する。											
成績評価方法											
課題、小テスト、試験等を含めて総合的に評価する。											
履修上の注意											
授業中の私語や受講態度などには厳しく対応する。理由のない遅刻や欠席は認めない。また、授業時数の4分の3以上出席しない者は試験を受験することができない。授業の進捗状況により、内容が前後する場合がある。											
教科書教材											
プリント教材											
回数	授業計画										
第1回	栄養学とは（歴史、人体の成り立ちと栄養、食物成分、医療と栄養）										
第2回	栄養素の種類と働き（タンパク質）										
第3回	栄養素の種類と働き（脂質）										

2020年度 日本工学院八王子専門学校	
医療事務科	
栄養学	
第4回	栄養素の種類と働き（炭水化物）
第5回	栄養素の種類と働き（ビタミン）
第6回	栄養素の種類と働き（ミネラル）
第7回	栄養素の生理（摂取、消化、吸収、排泄、代謝）
第8回	エネルギー代謝（人体エネルギー代謝、消費エネルギーの測定法と算定法）
第9回	ライフステージと栄養（妊娠期、授乳期、発育期、思春期、青年期、成人期、高齢期）
第10回	栄養アセスメント（栄養指標）
第11回	傷病者の栄養ケア（栄養に関わる主な疾患、栄養補給）
第12回	特別用途食品と保険機能食品（病者用食品、妊産婦、授乳婦用粉乳、保健機能食品）
第13回	健康づくりと栄養（健康増進と疾病予防、食事摂取基準、食生活指針）
第14回	これからの栄養学（栄養不良の二重負荷）
第15回	まとめ