

科目名		授業形態	担当教員名	
臨床栄養学		講義	三好 真琴・前重 伯壮	
時間数（単位数）		授業回数	年次	開講時期
15 時間（1 単位）		8 回	2 年次	前期
授業の目的・概要				
<p>リハビリテーションを受けている患者さんには低栄養の人が多くという報告がある。栄養管理をしながら作業療法を実施しなければその効果はなく、ずさんな栄養管理で行えば、逆に悪化してしまう可能性もある。本講義では栄養学に関する基礎的な知識を習得し、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ことを目指す。</p>				
授業の到達目標				
<p>1. 栄養を食品面と生体面の双方から説明することができる。 2. 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。</p>				
授業計画				
回	内容			
1	生化学・栄養学に必要な基礎化学、栄養評価			
2	蛋白質とアミノ酸、酵素・ホルモン			
3	糖質			
4	脂質			
5	ビタミン・ミネラル、消化と吸収			
6	主な病態の栄養管理、静脈・経腸栄養法、栄養と摂食嚥下			
7	エネルギー代謝、運動と栄養			
8	リハビリテーションと栄養			
成績の評価法と基準				
種別	割合	評価基準・その他備考		
定期試験	100%	身体内の物質の反応や栄養状態の知識について理解できているかを評価します。		
レポート				
小テスト				
平常点				
その他				
自由記載				
教科書				
書名	著者・編集者名	出版社名		
リハベーシック生化学・栄養学	内山靖・藤井浩美・立石雅子編	医歯薬出版株式会社		
自由記載				
参考文献				
書名	著者・編集者名	出版社名		
なし				
自由記載				
備考				