

# 栄養管理概論

(Introduction to Nutrition Support)

担当教員

教授 長澤 一樹

非常勤講師 野崎 歩

科目群	開講期	授業形態	単位数	必修等
薬学専門教育（講義）	6年次 前期	講義	1単位	選択

## 【概要】

本概論は、疾患の予防と治療における食事・栄養療法の重要性を理解し、それを実践できるようになることを目的とする。食事療法を継続的に実施するには、対象者の健康状態だけでなく、食嗜好に適した食事メニューを提案することが重要である。また、患者に対する栄養療法の実践には、栄養状態の評価、メニューの設計及び実施、そのモニタリング及び評価、すなわちPDCAサイクルを展開する必要がある。そこで、本概論では、食嗜好形成メカニズム、基本的な栄養状態評価法、静脈経腸栄養療法の特徴を理解し、薬剤師として臨床症例に対する栄養療法の設計及びその実施への介入について習得できるよう講義・演習を行う。

この授業は全て対面授業で構成する。

## 【授業の一般目標】

食嗜好、栄養管理などに関する知識を習得し、それらを実践するための知識・技能・態度を身につける。

[ 関連する卒業認定・学位授与方針 ] DP1・DP4

## 【準備学習(予習・復習)】

予習復習を合わせて1週間あたり3.5時間程度の学習が必要である。内容については、その都度指示するが、少なくとも、シラバスに記載されている学習項目と到達目標を理解して、該当するテキストを読み、重要項目を把握した上で講義に臨むこと。また受講後は、テキスト、ノート、配布資料などを活用し復習すること。

## 【学習項目・学生の到達目標】

No	学習項目	担当教員	学生の到達目標
1	食と嗜好	長澤一	食べ物のおいしさと嗜好について説明できる。
2	食事計画	長澤一	ライフステージと嗜好に基づいた食事を設計できる。
3	栄養管理の基礎	長澤一	栄養状態評価法と経腸栄養療法の特徴について説明できる。
4	栄養管理の基礎	長澤一	経静脈栄養療法の特徴について説明できる。
5	栄養管理の実際	野崎歩	患者の栄養状態に基づき経腸栄養メニューを設計できる。
6	栄養管理の実際	野崎歩	患者の栄養状態に基づき静脈栄養メニューを設計できる。
7	栄養管理の実際	野崎歩	腎不全、肝不全を考慮した栄養メニューを設計できる。
8	栄養管理の実際	野崎歩	重症例や心不全の急性期の栄養メニューを設計できる。

## 【実務経験】

長澤 一樹

業種: 病院

学習項目No.	その経験を生かして、どのような教育を行なうのか。
1,2,3,4	病院薬剤部での栄養管理を含めた患者ケアの経験などに基づき、栄養化学のみならず薬学の基礎知識が現場でどのように活かされるかを伝えていきたい。

(書名)	(著者・編者)	(発行所)
教科書 プリントを配布する		
参考書 薬学領域の食品衛生化学 第6版 衛生薬学－健康と環境－	長澤一樹・川崎直人編 姫野誠一郎他編	廣川書店 丸善出版

## 【成績評価方法・基準】

定期試験（100％）の成績により評価する。

【評価のフィードバック】

講評は試験終了後にmanaba上に公開する。