

科目コード	N12112	科目名	医療と食				
履修区分	選択	開講期	1年後期	授業回数	15回	単位数	2単位
担当者	村本圭子、三好真理						
授業の概要	人が生きてくうえで必要不可欠な「食」には、健康を害する問題点が多く挙げられている。本講義では保険・医療・福祉の担い手である医療従事者として、医療を支える「食」のあるべき姿や正しい知識を学修する。本学の精神「心技一体」を実践するためにも、先人達の残した食文化や、これからの子ども達を育む食育を学び、自らの資質を高めることは重要である。自らの健康を支える「食」を実践しつつ、医療の現場で実践できる内容を学ぶ。11-15週は、「食」と微生物の関わり、病原微生物の概略、医療現場の衛生管理と自己の健康管理について広く解説をする。						
DPとの関連	平和を希求する姿勢を身につける						
	豊かな教養を身につける						
	高い倫理観と責任感、他者との信頼関係を築き協働できる能力を身につける						
	看護専門職者としての役割を認識し、看護の実践に活用するための専門的知識を身につける						
	地域に生活している人々に対して深い関心と理解する姿勢を身につける						
	自らの学びを通じて人々や地域社会に積極的に関わり貢献しようとする意欲を身につける						
	多様な保健医療福祉の場での多職種との連携で、看護専門職として機能を発揮する能力を身につける						
	社会情勢や人々の健康に関する課題に沿った看護のニーズを意欲的に探究する姿勢を身につける						
到達目標	異なる文化や多様な考えを受け入れ、看護職者としての価値観を形成する能力を身につける						
	DP：ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与の方針）＝卒業までに身に付けるべき資質・能力 食文化、「食」の本来の役割、微生物との関わり、医療現場での衛生管理などの知識を学修し、実践する力をつける。						
履修上の注意事項	1. 授業中の私語は禁止 2. 携帯電話は使用禁止 3. 毎回の配布資料は必ず持ち帰り、ファイルすること（欠席する場合は他の学生に頼むこと） 4. ファイルした資料は毎回授業に持参すること 5. 日常生活全般に目を向け、特に「食物」「食べる」に興味を持つことが望ましい。						
授業計画	回数	講義内容【担当教員】				事前・事後学修	
	1	人類は何を食べて生きてきたのか？ （何の為に食べるのか？食べる方法、食物禁忌）【村本】				事前・事後学修 講義の中で指示	
	2	平均寿命世界一、日本人の食事は？ （日本料理の変遷：原始から室町時代）【村本】				事前学修：日本料理の特徴を考えてみる・事後学修 日本料理の変化、良い点をまとめる	
	3	健康寿命はなぜ、イマイチなのか？ （日本料理の変遷：安土・桃山時代から江戸時代）【村本】				事前学修：日本料理の変遷による問題点を考える・事後学修：日本料理の健康への影響をまとめる	
	4	西洋料理の変遷（上） （テーブルマナーの歴史）【村本】				事前学修：日頃食べている西洋料理を調べておく・事後学修：西洋料理の歴史をまとめる	
	5	西洋料理の変遷（下） （スローフードの意義や現代の取り組み）【村本】				事前学修：日本料理との違いをまとめる・事後学修：西洋料理の良い点や問題点を考察する	
	6	健康志向の中国料理の変遷（上） （医食同源、陰陽道）【村本】				事前学修：自らが日頃食べている中国料理をまとめる・事後学修：中国料理の歴史と特徴をまとめる	
	7	おいしく食べる中国料理の変遷（下） （宮廷料理、現代の中国料理系統）【村本】				事前学修：中国料理が与えた日本料理への影響を考える・事後学修：中国料理の問題点を考察する	
	8	食卓の変化の影響はどこに？ （食育について、日本の食糧事情、食の安全）【村本】				事前学修：理想の食卓を考える・事後学修：これからの健全な食事を支えるために必要なことを考える	
	9	おいしい病院食とは （病院食の概要、食物アレルギーについて）【村本】				事前学修：食事の役割を整理しておくこと 事後学修：患者の食事への対応をまとめる	
	10	生活習慣病予防と食事のポイント （食事療法の概要、バランスの良い食事とは）【村本】				事前学修：日頃の自らの食事を振り返っておくこと・事後学修 講義の中で指示	
	11	食と医療と微生物 （私たちの暮らしは微生物とともにある）【三好】				事前学修：これまで学んだ微生物学を確認しておく 事後学修：配布プリントの復習、興味ある発酵食品について調べてみる	
	12	微生物と食の安全と医療 （大腸菌とノロウイルスを中心に）【三好】				事前学修：腹痛と下痢についてどのような感染症があるのか調べてみる 事後学修：食中毒、消化器系感染症の予防法のポイントをまとめること	
	13	感染症と付き合うための基礎知識と食の大切さ （病原微生物の攻撃と宿主の防御）【三好】				事前学修：これまで学習してきた「感染症」について確認しておく 事後学修：免疫力をアップする方法を各自の生活の中で考えてみる	
	14	病原微生物の消毒・化学療法剤と食品衛生の消毒・殺菌 （殺菌・消毒の概説と正しく使うためのポイント）【三好】				事前学修：殺菌・消毒・化学療法剤について知っていることを確認しておく 事後学修：薬剤耐性菌について調べてみる	
	15	医療現場で注意をしたい衛生管理 （元気な看護師さんは患者さんをしっかり守れる！）【三好】				事前学修：11週～14週までのプリントをよく読んでおく 事後学修：感染症から命を守るために「日常でできること」を実践していくこと！	
成績評価方法	期末試験50%、レポート20%（1～10週の内容）、授業内ワークシート30%（11～15週） ただし、受験資格を満たしていない場合は評価の対象としない。						
教科書	書名・著者（出版社）					ISBNコード	
参考書	食品成分表：資料編（女子栄養大学出版部）						
教員からのメッセージ	講義では概略になりますので、興味のある分野についてはさらに内容を掘り下げて学習されることをお勧めします。 「食」に関する情報に日ごろから関心を持ち、学習に活かされることをお勧めします。						
教員との連絡方法	教務課に連絡してください。						
実務経験のある教員							