

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
臨床栄養学実習Ⅰ		塩原 明世	実習	1	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	栄養士免許必修 栄養教諭二種免許必修			
学習目標	個々の病態に即した栄養補給を行うことを目的とし、臨床栄養学各論で学んだ理論を元に、傷病者の栄養状態を正確に把握し、計画・立案できる能力・技術を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	臨床栄養学の基礎知識	一病院における栄養士の役割と業務治療食について、入院時食事療養制度について			
2	一般治療食の基礎	病院食の食種、献立作成のポイント 常食から全粥食、軟菜食への展開食の献立作成			
3	一般治療食の実習	常食、全粥食、5分粥食についての調理実習			
4	摂食機能と形態食について	嚥下困難食、高齢者の低栄養対策、特殊食品について			
5	摂食機能と形態食の実習	流動食、きざみ、ミキサー食、一口大の実習、とろみ剤を使った実習、低栄養適応栄養剤の試飲			
6	エネルギーコントロール食	エネルギーコントロール食の食事療法、エネルギーコントロール食の献立作成(糖尿病交換表を使って)			
7	糖尿病の食事療法(1)	糖尿病の病態と食事療法の必要性 糖尿病の献立から塩分制限へ展開献立作成			
8	糖尿病の食事療法(2)	糖尿病食、糖尿病塩分制限食、糖尿病性腎症食の実習 糖尿病性腎症食の献立作成			
9	たんぱく質コントロール食(1)	腎臓病の献立作成のポイント、低蛋白食と特殊食品 腎臓病食の献立作成(交換表を使って)			
10	たんぱく質コントロール食(2)	たんぱく質コントロール食の実習 特殊食品の利用効果の検討			
11	脂質コントロール食(1)	脂質コントロール食の献立作成のポイント 脂質コントロール食の献立作成			
12	アセスメント	モデル症例について各班で検討し献立作成(展開献立とする)			
13	自主献立作成	献立作成、発注実施			
14	脂質コントロール食(2)	脂質コントロール食の実習			
15	班献立実施、評価	班献立実施、評価			
参 考 書	長浜 幸子他「実践臨床栄養学実習」第一出版 2010 日本糖尿病学会編「糖尿病治療のための食品交換表 第6版」文光堂 2007 黒川 清監修「第7版(補訂)腎臓病食品交換表」 医歯薬出版 2009				
学習上の注意(自己学習、学外学習など)	ノートを作成すること。				
評価の方法と時期	各回の献立等提出物、小テスト、授業・実習態度等総合的に評価する。				