

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Ⅱ		塩原 明世	実習	1	後期
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、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。また、医療スタッフの一員としての能力が発揮できる栄養士となるために、患者の生活の質(QOL)向上を視野に入れた治療食の提供が出来る能力・技術を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	アセスメントの実際	アセスメントのための栄養パラメーター 身体計測、アセスメントの実際、栄養補給の実際・経口摂取と献立			
2	臨床検査の意味	臨床データをどう読むかを学ぶ			
3	栄養ケアプランの作成方	検査データを読み、栄養ケアプランの作成を学ぶ			
4	栄養計画書の作成	症例検討、栄養計画書の作成を学ぶ			
5	献立作成（塩分制限食）	献立作成（ポイント：塩分制限食）を実施する			
6	症例検討（たんぱくコントロール食）	症例検討、栄養計画書の作成を学ぶ			
7	栄養ケアプラン（たんぱくコントロール食）	献立作成（ポイント：たんぱくコントロール食）を実施する			
8	Ca, Feコントロール食の実習	Ca, Feコントロール食の実習を行う			
9	献立作成（Ca, Feコントロール食）	献立作成（ポイント：Ca, Feコントロール食）を実施する			
10	小児の栄養計画	小児の栄養計画ー一般常食からの献立展開ー アレルギー食について			
11	アレルギー食	アレルギー食献立作成を学ぶ			
12	栄養ケアプラン（1）	症例検討、栄養計画書の作成を学ぶ			
13	栄養ケアプラン（2）	献立作成を実施する			
14	がん患者の栄養管理	がん患者の栄養管理 がん患者の食事の実際ーソフト食などー			
15	自主献立実施・評価	自主献立を実施し、評価する			
参 考 書	長浜 幸子ほか「実践臨床栄養学実習」第一出版 2010 玉川和子・口羽章子・木地明子著「臨床調理 第4版」 医歯薬出版 2007				
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。電卓、食品成分表は必携。積極的に学ぶ姿勢が要求される。				
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。				