

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
臨床調理学実習		塩原 明世	実習	1	1年後期
必修・選択	修了要件	選択			
	資格要件	学位取得希望者必修			
学習目標	食事療法の一環として、病者の病態や栄養状態に応じ、適切な調理ならびに状況対応ができるようになることを目的とする。特に生活習慣病や低栄養状態についての栄養療法を具体的に身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	臨床調理の目的と意義	疾病治療に適した献立を忠実に調理する意義や方法について			
2	栄養補給法、経腸栄養法	栄養補給の方法の選択と、経腸栄養の実際について			
3	調味料等の効果的利用法（1）	塩分制限食の具体的手法について			
4	調味料等の効果的利用法（2）	学んだ手法を用いて、献立の展開			
5	エネルギーコントロールのための調理法（1）	エネルギー制限食の具体的手法について			
6	エネルギーコントロールのための調理法（2）	学んだ手法を用いて、献立の展開を実施			
7	たんぱく質コントロールのための調理法（1）	たんぱく質制限食の具体的手法について			
8	たんぱく質コントロールのための調理法（2）	学んだ手法を用いて、献立の展開を実施			
9	脂質コントロールのための調理法（1）	脂質制限食の具体的手法について			
10	脂質コントロールのための調理法（2）	学んだ手法を用いて、献立の展開を実施			
11	ユニバーサルデザインフード・介護食の献立と調理（1）	摂食に障害のある人、介護食の具体的手法について			
12	ユニバーサルデザインフード・介護食の献立と調理（2）	学んだ手法を用いて、献立の展開を実施			
13	班献立の計画	学んだ手法を用いて、症例に対応した献立の展開を実施す			
14	食物アレルギーのための調理法	食物アレルギーのための食事の具体的手法について			
15	班献立の実施・評価	計画した献立を実施し、評価			
参 考 書	本田佳子「トレーニーガイド 栄養食事療法の実習 第7版」医歯薬出版 2008 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）	ノート作成をすること。日常的に調理を積極的に行うこと。				
評価の方法と時期	各テーマの課題提出、実習態度等総合的に評価する。				