

39期生（令和2年4月入学） 授業内容計画

教科名【 臨床栄養学実習 】

教員名【 木原 憲子(実務経験のある教員：現病院栄養課長) 】

講義No.	授 業 内 容	
	大 分 類	内 容
1	肝臓疾患	<ul style="list-style-type: none"> ・肝臓の働き ・生理・生化学検査 ・各肝臓疾患の成り立ち
2	肝臓疾患の栄養ケアプランと栄養ケアの実施	<ul style="list-style-type: none"> ・食事療法の基本 ・食品の選択と調理の工夫 ・肝臓疾患の給与食事摂取量のまとめ
3	生活習慣病と脂質異常症と動脈硬化症	<ul style="list-style-type: none"> ・動脈硬化症のメカニズム ・脂質異常症の成り立ち ・栄養アセスメント ・栄養ケアプラン ・食事療法の基本
4	脂質異常症	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養ケアの実施 ・食品の選択と調理の工夫 ・献立作成
5	脂質異常症	<ul style="list-style-type: none"> ・脂質異常症の調理実習
6	易消化食	<ul style="list-style-type: none"> ・胃腸疾患と食事療法の基本 ・各疾患の成り立ち ・栄養アセスメント ・栄養ケアプラン ・食品の選択と調理の工夫
7	鉄欠乏性貧血	<ul style="list-style-type: none"> ・貧血の成り立ち ・栄養アセスメント ・栄養ケアプラン・実施 ・給与食事摂取量 ・献立作成
8	骨粗鬆症	<ul style="list-style-type: none"> ・骨粗鬆症の成り立ち ・栄養アセスメント ・栄養ケアプラン・実施 ・食事療法の基本 食品の選択と調理の工夫 ・給与食事摂取量・献立作成
9	食物アレルギー	<ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーの成り立ち ・栄養アセスメント ・栄養ケアプランと実施 ・基本方針・食事療法の基本・食品の選択と調理の工夫
10	摂食・嚥下調整食	<ul style="list-style-type: none"> ・摂食・嚥下障害の成り立ち ・栄養アセスメント ・栄養ケアプラン
11	摂食・嚥下調整食	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養ケアの実施 ・調理実習
12	術前・術後の栄養管理	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養アセスメント ・栄養ケアプラン・実施
13	合併症の食事の考え方	<ul style="list-style-type: none"> ・肥満と高血圧を合併した人への食事の考え方 ・献立作成
14	展開食の考え方 臨床栄養学のまとめ	<ul style="list-style-type: none"> ・常食から糖尿病食ほかの食事の考え方 ・献立作成 ・後期講義のまとめ
15	学期末テスト	

到達目標

- ・各種疾患の栄養補助食品の選択方法を体得する。
- ・各種疾患に対する病態を理解し、献立作成・調理を行う知識や能力を高め、実践に移すための学習や技術を習得する。

教科書名【 臨床栄養学実習書 玉川和子 口羽章子 木戸詔子編著 医歯薬出版 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業の出欠と期末試験にて判定

- ・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。

- ・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。