

講義名	臨床栄養学概論 I
開講学年	1年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	水曜日 1 時間目 金曜日 1 時間目
単位	2

担当教員

木原 憲子

授業の達成目標	<ul style="list-style-type: none"> 臨床栄養の概念を理解し医学と栄養学を基礎とした学問体系を理解する。 治療における栄養管理の意味を理解し関連の基礎と制度を理解する。 各種疾患の病態生理と栄養管理・食事療法のうち、一般治療食と特別治療食を理解する。
授業の概要	<p>臨床栄養の概念を学ぶ</p> <p>各病態の特徴を学ぶ</p> <p>栄養摂取法を学ぶ</p>
授業形式	講義、演習

授業計画表

回	項目	内容	キーワード 備考
1	臨床栄養の基礎 病院食と管理栄養士・栄養士の立場 ・オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> オリエンテーション 臨床栄養学とは 食事の大切さ 管理栄養士・栄養士のあり方 栄養部門の組織と業務の流れ 	
2	栄養評価と栄養管理 栄養ケアマネジメントシステムの手順	<ul style="list-style-type: none"> 栄養スクリーニング・栄養アセスメント 栄養ケアプラン・栄養ケアの実施 栄養モニタリング・評価・判定 	
3	栄養評価と栄養管理	<ul style="list-style-type: none"> 栄養管理の記録 栄養サポートチーム (NST) クリニカルパス 	
4	臨床栄養の基礎 ・栄養計画	<ul style="list-style-type: none"> 栄養補給法の決定と栄養補給法の種類 栄養補給法の選択 給与栄養量の決定 	
5	臨床栄養の基礎 ・食事計画	<ul style="list-style-type: none"> 治療食の種類決定 給与食事摂取量の決定 	
6	臨床栄養の基礎 ・食事計画	<ul style="list-style-type: none"> 食品構成表の作成・手順 献立作成 	
7	一般治療食の基礎 ・流動食	<ul style="list-style-type: none"> 流動食の定義と適応 種類 流動食の食品の選択と調理の工夫 	

8	一般治療食の基礎 ・軟食・常食	脂質異常症・胆道系疾患 栄養アセスメント ・軟食・常食の定義と適応 種類 ・軟食・常食の食品の選択と調理の工夫 ケアプラン 栄養ケアの実施等	
9	特別治療食の基礎	・エネルギーコントロール食 ・基本的な考え方 適応症 ・食品の選択と調理の工夫	
10	特別治療食の基礎	・たんぱく質コントロール食 ・基本的な考え方 適応症 ・食品の選択と調理の工夫	
11	特別治療食の基礎 ・脂質コントロール食	・基本的な考え方 適応症 ・食品の選択と調理の工夫	
12	特別治療食の基礎 ・脂質コントロール食	・基本的な考え方 脂質の質に注意 適応症食品の選択と調理の工夫	
13	特別治療食の基礎 ・食塩制限食	・基本的な考え方 適応症 ・食品の選択と調理の工夫	
14	特別治療食の基礎 ・食塩制限食	・基本的な考え方 適応症 ・食品の選択と調理の工夫	
15	テスト		

事前・事後学習の内容	事前 教科書の指定範囲を熟読し、事柄について下調べをしておく 毎日、自分の食事記録をする 事後 ノートをしっかり整理する、分からない箇所があれば質問する、文献などで調べる
成績評価の方法	課題20%、授業態度10%、テスト70% 評価基準は合計90点以上:S、85~89点:A+、80~84点:A、75~79点:B+、70~74点:B、65~69点:C+、60~64点:C、59点以下:Dとし、Dは不合格とする。 ただし、出席が2/3未満の場合は評価をせず不合格とする。
参考書	臨床栄養学実習書 (医歯薬出版株式会社)、「糖尿病食事療法のための食品交換表」日本糖尿病協会 文光堂出版、「腎臓病食品交換表」医歯薬出版株式会社、「食品成分表」 日本女子栄養大学
教材	適宜プリントの配布