

講義名	臨床栄養学実習
開講学年	2年
講義開講時期	前期
開講曜日・時間	水曜日 1～2時間目 金曜日 1～2時間目
単位	1

担当教員

木原 憲子
-------

授業の達成目標	<p>① 病態別に分類された栄養コントロール食を把握し、経口栄養療法による栄養食事計画ができるようになる。</p> <p>② 糖尿病食事療法のための食品交換表を理解し、活用ができるようになる。</p> <p>③ 病態別の献立作成と調理ができるようになる。</p>
授業の概要	<p>一般治療食の形態別治療食を学ぶ</p> <p>特別治療食の栄養成分管理別治療食を学ぶ</p> <p>病態別に分類された栄養コントロール食の栄養ケアプラン・実施を学ぶ</p> <p>各疾病に対する給与食事摂取量、食品構成および献立作成を学ぶ</p> <p>自ら作成した献立の調理実習・供食実習を行い、実践能力を身につけるようにする</p>
授業形式	講義、演習、3～4人グループでの調理実習

授業計画表

回	項目	内容	キーワード 備考
1	オリエンテーション 臨床栄養の基礎	<p>栄養評価と栄養管理</p> <p>栄養計画</p> <p>食事計画</p> <p>治療食の種類 治療食の種類 治療食の種類</p>	<p>適切な栄養補給の理論と手法</p> <p>治療食の種類</p>
2	臨床栄養の基礎 食事計画	<p>給与食事摂取量の決定</p> <p>食品構成表の作成</p> <p>献立作成</p>	食品群別荷重平均成分値
3	一般治療食の基礎 形態別治療食	<p>流動食・軟食の定義と適応と種類</p> <p>食品の選択と調理の工夫</p> <p>給与食事摂取量と食品構成</p> <p>献立と調理例</p> <p>常食の定義と適応</p> <p>給与食事摂取量と食品構成</p>	<p>形態別治療食の特徴</p> <p>食品の胃内滞留時間</p> <p>主食の形態別特徴</p>
4	一般治療食の基礎 形態別治療食	<p>軟食に適した食品と調理法</p> <p>形態別一連献立作成</p>	展開食
5	一般治療食の基礎 形態別治療食	<p>主食の形態別調理実習</p> <p>形態別一連の調理実習</p>	<p>主食の形態</p> <p>形態別の副菜の状態</p>
6	特別治療食の基礎 一栄養成分管理別治療食一 エネルギーコントロール食	<p>基本的な考え方</p> <p>適応症</p> <p>食品の選択と調理の工夫</p>	<p>低エネルギー食</p> <p>人工甘味料</p> <p>糖尿病食品交換表の活用</p>

	糖尿病	糖尿病食の栄養ケアの実施 食品の選択と調理の工夫 食品構成および献立作成	糖尿病食品構成表
7	エネルギーコントロール食 糖尿病	糖尿病食献立作成	実習用献立作成
8	エネルギーコントロール食 糖尿病	糖尿病食の調理実習	統一献立
9	特別治療食の基礎 —栄養成分管理別治療食— 食塩制限食 カリウムコントロール食 たんぱく質コントロール食 腎臓疾患	基本的な考え方 適応症 食品の選択と調理の工夫  腎臓の働き 腎臓疾患の主な生理・生化学検査 慢性腎臓病の成り立ち	食品中のナトリウム含量 加工食品・調味料の食塩相当量
10	特別治療食の基礎 —栄養成分管理別治療食— たんぱく質コントロール食 慢性腎臓病	栄養アセスメント 栄養ケアプラン 栄養ケアの実施 食品構成	低たんぱく質の治療用特殊食品
11	たんぱく質コントロール食 慢性腎臓病	献立作成	腎臓病食品交換表
12	たんぱく質コントロール食 慢性腎臓病	慢性腎臓病の調理実習	
13	その他の治療食 摂食・嚥下調整食	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 食品の選択と調理の工夫	日本摂食・嚥下リハビリテーション学会分類2013食事早見表
14	その他の治療食 食物アレルギー	食物アレルギーの成り立ち 栄養アセスメント 食事療法の基本 食品の選択と調理の工夫	アレルギー治療のための代替食品
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