

講義名	臨床栄養学実習
開講学年	2
単位	1

授業の達成目標	1. 病態の成因を理解して、栄養アセスメント、栄養ケアプラン、食事療法の基本、食品の選択と調理の工夫、献立作成と調理を習得する。 2. 食材の重さや献立に使う食品の重さを把握し、献立作成に応用できるようになる。
授業の概要	臨床栄養の基礎を理解し、一般治療食・特別治療食の基礎を学び疾病の成因、栄養アセスメント、栄養ケアプラン、栄養ケア実施、給与食事摂取量、食品構成および献立作成を学ぶ。
授業形式	講義(スライド使用)、治療用特殊食品の試食と試飲、治療食の調理実習・共食を行う。

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	栄養評価と栄養管理 栄養計画 食事計画 治療食の種類・給与食事摂取量	栄養補助食品 食品構成表
2	一般治療食の基礎 形態別治療食	流動食・軟食・常食定義と適応 食品の選択と調理の工夫 給与食事摂取量と食品構成	形態別治療食
3	一般治療食の基礎 形態別治療食	形態別治療食の献立作成	展開食
4	一般治療食の基礎 形態別治療食	形態別治療食の調理実習	共食
5	易消化食	胃腸疾患と食事療法の基本 胃腸疾患の成因 栄養ケアプラン・実施、食事療法	低残渣食
6	EC食 糖尿病	糖尿病の成因・栄養アセスメント 栄養ケアプラン・栄養ケアの実施 食品の選択と調理の工夫	糖尿病食品交換表
7	EC食 糖尿病	食品構成および献立作成 1	人工甘味料

		炭水化物55%	治療用特殊食品
8	EC食 糖尿病	食品構成および献立作成 2 炭水化物55%	
9	EC食 糖尿病	糖尿病食調理実習	共食
10	PC食 慢性腎臓病	慢性腎臓病の成因・栄養アセスメント・ 栄養ケアプラン・栄養ケアの実施 食品の選択と調理の工夫 糖尿病腎症	腎臓病食品交換表 治療用特殊食品
11	PC食 慢性腎臓病	食品構成および献立作成 CKDステージ4の献立作成 1	たんぱく質 0.6 ～ 0.8g/kg BW/日
12	PC食 慢性腎臓病	CKDステージ4の献立作成 2	共食
13	PC食 慢性腎臓病	慢性腎臓病の調理実習	減塩
14	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 食品の選択と調理の工夫 調理の実際	ソフト食
15	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 栄養ケアプラン・実施	アレルゲンを含む 食品

事前・事後学習 の内容	事前に教科書の予習をしておく。 事後はノートの整理をして復習をする。不明な点等は、文献などで 調べる又は次回授業で質問する。
成績評価の方法	テスト80% 小テスト、課題等20%、 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	適宜プリント配付 調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学)
教材	臨床栄養学実習書(医歯薬出版株式会社)、臨床栄養学概論(化 学同人)、「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」(女子栄養大学出版部)適宜プリントの配布