

講義名	臨床栄養学実習
開講学年	2年
単位	1

授業の達成目標	<p>① 病態の成因を理解して、栄養アセスメント、栄養ケアプランができる。</p> <p>② 食事療法の基本、食品の選択と調理の工夫を理解して献立作成とその調理を習得する。</p> <p>③ 献立作成に使う食品の適正な量が把握でき献立作成に応用できるようになる。</p>
授業の概要	<p>・臨床栄養の基礎を踏まえて、特別治療食への応用を学ぶ。 各疾患の成因、栄養アセスメント、栄養ケアプランを学ぶ。 栄養ケアにおいて各疾患に適した食品の選択と調理の工夫を学び、各疾患の食品構成および献立作成を行い、その献立の調理実習を行い共食する。</p> <p>・自主学习として、献立作成に必要な1人分の食材量の適正量理解のために、「食品重量の目測・実測・記録・評価表」を提出させる。</p>
授業形式	講義、演習、5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 脂質コントロール食 脂質異常症 1.	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 栄養ケアの実施 脂質コントロール食の基本的な考え方	脂肪酸（EPA DHA） 目測・実測記録表作成開始
2	脂質コントロール食 脂質異常症 2.	給与食事摂取量 食品構成および献立作成 1	献立作成 廃棄率
3	脂質コントロール食 脂質異常症 3.	献立作成 2	献立表完成
4	脂質コントロール食 脂質異常症 4.	調理実習 共食	グループ調理実習
5	脂質コントロール食 胆道系疾患・膵臓疾患	疾患の成り立ち 栄養アセスメント・ケアプラン 食事療法の特徴とポイント	脂質ゼロの食品のリストアップ
6	エネルギーコントロール食 高血圧症・うっ血性心不全 1	食塩制限の基本的な考え方 疾患の成り立ち 栄養アセスメント、栄養ケアプラン 栄養ケアの実施	減塩 カリウム
7	エネルギーコントロール食 高血圧 2.	給与食事摂取量 食品構成および献立作成 1	廃棄率 調味%
8	エネルギーコントロール食 高血圧 3.	献立作成 2	献立表完成
9	エネルギーコントロール食 高血圧 3.	調理実習 共食	グループ調理実習

10	たんぱく質コントロール食 ネフローゼ症候群 透析療法・糖尿病腎症	疾患の成り立ち 栄養アセスメント・ケアプラン 食事療法の特徴とポイント	高エネルギー 低たんぱく 減塩 治療用特殊食品
11	肝臓疾患 肝硬変 脂肪肝	肝臓の働き 肝臓疾患の成り立ち 肝臓疾患の種類 栄養アセスメント・ケアプラン 食事療法の特徴とポイント	アミノレバン試飲 LES 献立作成
12	骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血 1.	骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血の成り立ち 栄養アセスメント, 栄養ケアプラン 給与食事摂取量 食品構成および献立作成	Ca を含む食品 鉄分を含む食品
13	骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血 2.	献立作成	
14	骨粗鬆症・鉄欠乏性貧血 3.	調理実習 共食	
15	その他の栄養管理 展開食 後期まとめ	疾病別一連献立作成(展開食)	

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 目測・実測記録表作成 事後 ノートの整理は必須であり、不明点・疑問点などがあれば質問する または文献などで調べる
成績評価の方法	授業参加、課題10%、テスト90% 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、「調理のためのベーシックデ ータ」日本女子栄養大学
教材	適宜プリントの配布