

講義名	臨床栄養学Ⅱ
開講学年	2年
講義開講時期	前期
単位	1

」

担当教員

木原憲子

授業の達成目標	1. 各疾患の病態と栄養問題を理解し説明できる。 2. 栄養アセスメントを行い課題を抽出できる。 3. 栄養管理計画の立案ができる。 4. 栄養指導の基本を理解する。
授業の概要	各疾患における栄養管理について 病態理解の理解・栄養評価・栄養ケア・栄養指導の実践力を養う。症例検討を通じて臨床応用力を高める。
授業形式	・講義 ・症例検討 ・演習 ・実習 ・グループワーク

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 第1章 臨床栄養の基礎	1.栄養評価と栄養管理 2.栄養計画	栄養管理システム パラメーター SOAP NST
2	臨床栄養の基礎	3.食事計画 ・治療食の種類の決定 ・給与食事摂取量の決定	食品群別荷重成分 平均値 食品構成表 献立作成
3	第2章 一般治療食の基礎 形態別治療食	流動食・軟食・常食の定義と適応 給与食事摂取量と食品構成 食品の選択と調理の工夫 献立作成	形態別治療食 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 常食、全粥食、5分かゆ食、流動	形態別献立調理 供食

		食の調理実習	
5	第3章 エネルギー コントロール食 ・糖尿病 ・その他の糖尿病	・糖尿病の成り立ち ・栄養アセスメント・ケアプラン ケアの実施 ・給与食事摂取量 ・エネルギーコントロール食	糖尿病食品交換表 単位
6	エネルギー コントロール食 ・糖尿病	・食品構成および献立作成 1600 Kcal (20単位) 炭水化物エネルギー比55% ・糖尿病食献立作成	人工甘味料
7	エネルギー コントロール食 ・糖尿病	・糖尿病食の調理実習	供食 糖尿病食の写真
8	特別治療食の基礎 栄養成分管理別治療食	① エネルギーコントロール 食 基本的な考え方	低エネルギー食 高エネルギー食
9	第5章 たんぱく質 コントロール食 ・慢性腎臓病	・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 ・栄養アセスメント・ケアプラン ケアの実施 ・給与食事摂取量	腎臓病食品交換表 単位 減塩
10	たんぱく質 コントロール食 ・慢性腎臓病	・たんぱく質コントロール ・食品構成および献立作成 ・CKD ステージ4の献立作成	低たんぱく 治療用食品 MCT 粉飴
11	たんぱく質 コントロール食 ・慢性腎臓病	慢性腎臓病食調理実習	供食 腎臓病食の写真
12	特別治療食の基礎 栄養成分管理別治療食	② たんぱく質コントロール 食 基本的な考え方	高たんぱく質食品 低たんぱく質食品

1 3	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・ケアプラン ケアの実施 ・調理の実際	嚥下分類表
1 4	その他の治療食 摂食・嚥下調整食	摂食・嚥下食の調理実習 試食	とろみ剤
1 5	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	事前教科書の予習、事後はノートの整理と復習。 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 60% 小テスト・課題 20% 授業態度 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、60 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	・配付プリント ・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）適宜プリント配布