

講義名	臨床栄養学実習
開講学年	2
単位	1

」

担当教員

木原憲子

授業の達成目標	さまざまな疾病に対してどのような栄養食事療法が適切かを理解し実施することができる。 栄養食事療法の必要性和重要性が理解できる。 各疾病の献立作成ができる。
授業の概要	臨床栄養学で学んだことを基に、一般治療食（形態別治療食）と特別治療食（栄養成分管理別治療食）の各疾病に対して適切な食品の選択と調理の工夫、献立作成・調理実習が行えるようにする。
授業形式	講義（教科書、スライド使用）、グループワーク、 献立作成実習、調理実習、共食

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	栄養評価と栄養管理 栄養計画 食事計画	治療食の種類
2	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 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 小テスト①
3	第2章 一般治療食の基礎 形態別治療食	全粥食・五分粥食・三分粥食・ 流動食の献立作成	献立作成（展開食）
4	第2章 一般治療食の基礎 形態別治療食	全粥食・五分粥食・三分粥食・ 流動食の調理実習 共食	普通流動食 濃厚流動食
5	第4章エネルギー コントロール食 ・糖尿病	糖尿病の成り立ち 栄養アセスメント・栄養ケアプラン・栄養ケアの実施	糖尿病食品交換表 単位 小テスト②

		エネルギーコントロール食（基礎） 給与食事摂取量	
6	第4章エネルギー 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） 糖尿病食献立作成	人工甘味料 炭水化物エネルギー比55%
7	第4章エネルギー コントロール食 ・糖尿病	糖尿病食献立作成実習 栄養価計算 （単位使用献立作成）	食品成分表 糖尿病食品交換表
8	第4章エネルギー コントロール食 ・糖尿病	糖尿病食の調理実習	共食
9	第4章エネルギー コントロール食 ・肥満症 ・うっ血性心不全 ・高血圧	肥満症、うっ血性心不全、高血圧 の成り立ち 栄養ケアプラン・栄養ケアの実施 給与摂取量	小テスト③
10	第5章たんぱく質 コントロール食 ・腎臓疾患	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 たんぱく質コントロール食（基礎） 給与食事摂取量	CKD 腎臓病食品交換表 単位 小テスト④
11	第5章たんぱく質 コントロール食 ・慢性腎臓病	慢性腎臓病 食品構成および献立作成 CKD ステージ4の献立作成実習	低たんぱく治療用 食品 MCT 粉飴
12	第5章たんぱく質 コントロール食 ・慢性腎臓病	慢性腎臓病食調理実習	共食
13	第8章	摂食・嚥下障害の成り立ち	学会分類表

	その他の治療食 摂食・嚥下調整食	栄養アセスメント・ケアプラン ケアの実施	とろみ剤
14	第8章 その他の治療食 摂食・嚥下調整食	摂食・嚥下食の調理実習 嚥下調整食試食	とろみ剤 小テスト⑤
15	第8章 その他の治療食 食物アレルギー 前期総括	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	授業に備え事前に予習行うこと必須。 当日学んだことは、自己の生活や自己の経験などと結びつけて 考察るとよい。
成績評価の方法	テスト80% 小テスト（5回実施）、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（講談社）1年生教科書 「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）