

## 授業科目

## 臨床栄養学実習I

担当教員名 永井 徹	対象学年	2	対象学科	健栄
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

## ディプロマポリシーとの関連性

知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	◎	◎	○	◎

## 授業の概要

本科目は1回あたり2コマの連続授業である。

臨床栄養学で学んだ疾患の発生機序・病態・病期における治療を理解し、疾患の栄養治療の意義と実践の方法に基づいて栄養管理計画を作成する。調理実習を通して対象患者に適した栄養療法を学ぶ。

## 授業の目的

傷病者の病態や特徴に基づいた栄養管理計画の立案から食事提供を行うために、さまざまな栄養補給方法を理解し、対象患者の生活の質を考慮した栄養療法ができることを目指す。

## 学習目標

1. 疾患別（病態・病期）における適切な献立作成ができる。
2. 対象患者に適した食品構成と栄養管理計画を作成して食事提供ができる。
3. 病態の異なる傷病者に対して、適切な栄養補給方法を選択できる。

## 授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1	食品構成表の分類と作成	講義、食事計画立案	永井 徹 他
2	易消化の食事形態を必要とする患者に対する食事計画	講義、献立作成と食事計画作成	永井 徹 他
3	易消化の食事提供	実習	永井 徹 他
4	糖尿病患者に対する食品構成、食事計画立案	講義、食品交換表を使用した食事計画立案	永井 徹 他
5	糖尿病患者に対する献立作成と食事計画	講義、献立作成と食事計画作成	永井 徹 他
6	糖尿病患者に対する食事提供	実習	永井 徹 他
7	小児糖尿病患者に対する食品構成、食事計画立案	講義、食事計画立案	永井 徹 他
8	小児糖尿病患者に対する献立作成と食事計画	講義、献立作成と食事計画作成	永井 徹 他
9	小児糖尿病患者に対する食事提供	実習	永井 徹 他
10	脂質異常症患者に対する食品構成、食事計画立案	講義、食事計画立案	永井 徹 他
11	脂質異常症患者に対する献立作成と食事計画	講義、献立作成と食事計画作成	永井 徹 他
12	脂質異常症患者に対する食事提供	実習	永井 徹 他
13	高齢高血圧患者に対する食品構成、食事計画立案	講義、食事計画立案	永井 徹 他
14	高齢高血圧患者に対する献立作成と食事計画	講義、献立作成と食事計画作成	永井 徹 他
15	高齢高血圧患者に対する食事提供、まとめ	実習、まとめ	永井 徹 他

## 使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	臨床栄養学実習書第12版	玉川和子 他	医歯薬出版	2015年	2,700円+税	
	糖尿病食事療法のための「食品交換表」第7版	日本糖尿病協会	文光堂	2013年	900円+税	
	腎臓病の食品交換表	黒川清 他	医歯薬出版	2015年	1,300円+税	
参考書						
その他の資料						

## 評価方法

レポートによる評価

## 履修上の留意点

## オフィスアワー・連絡先

toru-nagai@nuhw.ac.jp