

授業科目 臨床栄養学実習 I

【担当教員名】 佐藤恵子	対象学年	3	対象学科	健康
	開講時期	前期	必修・選択	必修
	単位数	2	時間数	90

<概要>

治療の一手段としての食事療法には体力をつける間接的手段としての役割と代謝性疾患や消化器疾患のように直接的に疾患に働きかけて治療に導くものがある。臨床栄養学で学んだ知識を元にして食品学、調理科学、栄養学等の知識や情報を生かしながら疾患別の治療食計画、献立作成、調理実習を実施して食事療法の実際に対処できる基本知識と技術を習得する。

<学習目標>

- ・ 疾病ごとの食事の基本方針や進め方のポイントを理解して、実践できる。
- ・ 個に対応した適切な治療食事が調整できる。
- ・ 食事としての質の向上、患者のQOLへの配慮ができる。

回数	授業計画又は学習の主題	SBO	
		番号	学習方法・学習課題又は備考・担当教員
1	食事療法実際の概要、食事の形態区分別種類 ① 一般治療食		講義、実習
2	② 嚥下障害食、経管流動食		講義、実習
3	疾患別治療食の実際、消化器系疾患 ① 胃潰瘍食		講義、実習
4	② 腸疾患の食事		講義、実習
5	③ 肝・膵疾患の食事		講義、実習
6	消化管術後の食事管理		講義、実習
7	内分泌、代謝系疾患 ① 肥満症の食事		講義、実習
8	② 糖尿病の食事		講義、実習
9	骨・関節疾患 ① 骨粗しょう症の食事		講義、実習
10	循環器系疾患 ① 高脂血症の食事		講義、実習
11	② 高血圧症の食事		講義、実習
12	腎臓疾患 ① 腎臓病の食事		講義、実習
13	慢性腎不全の食事		講義、実習
14	血液疾患 ① 貧血症の食事		講義、実習

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書	臨床調理	玉川和子他	医歯薬出版	2002年 2000円
	臨床栄養学実習（第3版）	星野厚子編著	建帛社	2002年 2100円
参考書	五訂日本食品標準成分表、糖尿病食品交換表、腎臓病食品交換表			
その他の資料	適時プリントを使用			

【評価方法】	出席状況、実習態度、	【履修上の留意点】
作成献立、テスト等から総合的に評価する。		