

授業科目 臨床栄養学実習Ⅰ

【担当教員名】 小林 一美	対象学年	3	対象学科	健康
	開講時期	前期	必修・選択	必須
	単位数	2	時間数	90

<概要>

臨床栄養学で学んだ知識を基に 食品学、調理化学、栄養学を駆使して献立作成、調理実習を体験し臨床栄養の実際を修得する。又医療チームとして治療食計画を立て将来管理栄養士として医学的基礎にそった栄養指導ができる態度を身につける。特に食生活と関係の深い疾患である生活習慣病の病態及び医学情報を十分に理解する。

<学習目標>

- 1) 疾病別に 食事の基本 進め方のポイントを理解し 献立、調理の実際を修得し 栄養指導の説明ができる。
- 2) 個人の病状に適応した 治療食への 対応調整ができる。
- 3) チーム医療の一翼を担うための人間性や折衝力を高める。

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、食事形態区分別分類	一般食・分粥		講義 実習
2		流動食・嚥下障害食・景観栄養		講義 実習
3	疾患別治療食の実際、消化器系疾患	胃潰瘍食		講義 実習
4		腸疾患の食事		講義 実習
5		消化管術後食		講義 実習
6		肝臓・膵臓食		講義 実習
7	代謝系疾患	糖尿病食		講義 実習
8		肥満症の食事		講義 実習
9		高脂血症		講義 実習
10	循環器系疾患	心臓・高血圧食		講義 実習
11	腎疾患	腎臓病食		講義 実習
12		透析食		講義 実習
13	血液疾患	貧血食		講義 実習
14	骨・関節疾患	骨粗しょう症の食事・サプリメント		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	補助資料適宜プリント				

【評価方法】

出席状況・実習態度 作成献立・向上心
テストなどから総合判断し評価する。

【履修上の留意点】