

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 | 栄養 |
| | 開講時期 | 前期 | 必修・選択 | 必修 |
| | 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知識、人間性、態度を身に付け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し、食事に結びつける事が出来るように学ぶ。

<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・調理の実際を習得し、栄養指導の説明が出来る。
- 2) 個人の病状に適應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 | | | 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・経管栄養 | 講義 | 実習 |
| 3 | 疾患別治療食の実際 | 循環器系疾患 | 心臓・高血圧食 | 講義 | 実習 |
| 4 | | 代謝系疾患 | 糖尿病食 | 講義 | 実習 |
| 5 | | | 肥満症の食事 | 講義 | 実習 |
| 6 | | | 高脂血症の食事 | 講義 | 実習 |
| 7 | | 消化器系疾患 | 胃潰瘍食 | 講義 | 実習 |
| 8 | | | 腸疾患の食事 | 講義 | 実習 |
| 9 | | | 消化管術後食 | 講義 | 実習 |
| 10 | | | 肝臓・脾臓食 | 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・その他 | 貧血症の食事・サプリメント | 講義 | 実習 |
| 14 | | 骨・関節疾患 | リュウマチ・骨粗症の食事 | 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 (必ず購入する書籍) | 臨床調理 | 玉川 和子他 | 医歯薬出版 | 2004年 | 2000円 |
| | 臨床栄養学実習(第4版) | 星野 厚子編著 | 建帛社 | 2004年 | 2100円 |
| 教科書 | 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・レポート・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】 実習の記録をとり、パソコン等を使い資料作りや学習の整理をする。 |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|