

授業科目 臨床栄養学実習Ⅰ

【担当教員名】 渡邊 榮吉	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>又は<一般目標：GIO>】

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ疾患の発生機序・病態・病期・臨床検査データ・治療法などの相互関係をよく理解し、かつ疾患の改善に欠くことのできない栄養治療の意義と実践の方法に基づいて献立を作成し、調理実習の体験から栄養療法の実際を学習する。

【<学習目標>又は<行動目標：SBO>】

1. 疾患別（病態・病期）における適切な献立作成ができる。
2. 経口栄養補給（食事療法）における補助食品の必要性について説明できる。
3. 疾患別食品群荷重平均食品量・成分値を立案できる

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	食品構成表の分類と作成	1.3	講義 実習
2	代謝疾患	1~3	講義 実習
3	一般食、分粥食・嚥下障害食	1~3	講義 実習
4	糖尿病の食事	1~3	講義 実習
5	高脂血症の食事	1~3	講義 実習
6	肥満症の食事	1~3	講義 実習
7	高尿酸血症の食事	1~3	講義 実習
8	循環器系疾患	1~3	講義 実習
9	高血圧症の食事	1~3	講義 実習
10	心疾患の食事	1~3	講義 実習
11	腎疾患	1~3	講義 実習
12	腎不全の食事	1~3	講義 実習
13	糖尿病性腎症の食事	1~3	講義 実習
14	腎不全（透析期）の食事	1~3	講義 実習
15	胃潰瘍の食事	1~3	講義 実習
16	腸疾患（クローン病）の食事	1~3	講義 実習
17	肝・膵疾患の食事	1~3	講義 実習
18	摂食・嚥下障害の食事	1~3	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)	臨床栄養学実習書	玉川和子	医歯薬出版	2005 ￥2300
参考書	糖尿病交換表	腎臓病交換表	日本食品成分表	病態栄養ガイドブック
その他の資料	プリント			

【評価方法】 出席状況、作成献立、レポートより評価する。	【履修上の留意点】
---------------------------------	-----------

健康栄養学科 専門