

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	栄養
	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：G I O＞】

臨床栄養学Ⅰ、Ⅱで学んだ疾患の発生機序・病態・病期における臨床検査値から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必要性を学習する。

【＜学習目標＞又は＜行動目標：S B O＞】

1. 疾患別（病態・病期）における適切な献立作成ができる。
2. 経口栄養補給法と低栄養障害者への経口・経管栄養補給法の管理について説明できる
3. 疾患別食品群荷重平均量・成分値を作成できる。

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	一般職・分粥食・展開食	1	講義と献立作成
2	代謝疾患	肥満症および糖尿病の食事	1～3	講義および献立作成と実習
3		高脂血症の食事	1～3	講義および献立作成と実習
4		糖尿病・高脂血症の食事	1～3	講義および各班作成献立の実習
5	腎疾患	腎不全患者の食事	1～3	講義および献立作成と実習
6	腎疾患・糖尿病合併症	腎不全・糖尿病性腎症患者の食事	1～3	講義および各班作成献立の実習
7	循環器疾患	心疾患の食事	1～3	講義および実習
8	血液疾患	貧血の食事	1～3	講義および献立作成と実習
9	消化器疾患	クローン病食事	1～3	講義および実習
10		肝疾患の食事	1～3	講義および実習
11		膵疾患の食事	1～3	講義および実習
12	その他の疾患	摂食・嚥下機能障害の食事	1～3	講義および実習
13	代謝性疾患 糖尿病食バイキング方式による実習		1～3	選択食品チェック表作成および実習
14	腎疾患 腎不全バイキング方式による実習		1～3	選択食品チェック表作成および実習

【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)	臨床栄養学実習書第9版	玉河和子	医師薬出版	2005年 ￥2300
	糖尿病食品交換表	日本糖尿病協会	文光堂	2005年 ￥900
	腎臓病食品交換表補訂第7版	医歯薬出版		￥1200
参考書	糖尿病腎症交換表、日本食品成分表			
その他の資料	必要に応じてプリント			

【評価方法】 出席状況、レポートにより評価	【履修上の留意点】
--------------------------	-----------