

講義科目	: 臨床栄養学実習	単位数	: 1
担当	: 石橋 智奈美	学習形態	: 選択科目 栄養士免許必修科目
		実務経験	: 有

講義の内容・方法および到達目標

臨床栄養学で学習した理論をもとに、病態や栄養状態の特徴に基づいて個人または集団に対応する適切な栄養ケアの計画と実施、食事療法および栄養補給がおこなえる実践的な能力を培うことを目標としています。エビデンスに基づいた治療を展開する責務を担う栄養サポートの一員としての知識とスキルを高め、総合的なマネジメントができるように実習を行います。

授業計画

第1回	オリエンテーション	栄養ケアの概要、非常食
第2回	栄養ケアの基礎	流動食・軟食・アイト食
第3回	胃腸疾患の栄養ケア	経腸栄養剤の使い方
第4回	エネルギーコントロール食	低エネルギー食・展開食について
第5回	糖尿病食品交換表の理解と使用法	糖尿病献立作成
第6回	カーボカウント食事療法の理解	糖尿病献立作成・提出
第7回	減塩方法と献立作成	糖尿病献立修正
第8回	糖尿病献立実習	減塩食の修正
第9回	減塩食の調理実習	減塩製品の使用
第10回	腎臓病食品交換表の理解と使用法	腎臓病献立作成
第11回	腎臓病の献立作成	たんぱく質制限・塩分制限
第12回	腎臓病の献立作成（たんぱく調製食品について）	献立提出
第13回	Caの多い食事または食物アレルギーの献立作成、腎臓病の献立修正	
第14回	腎臓病の調理実習、Caの多い食事または食物アレルギーの献立修正	
第15回	Caの多い食事または食物アレルギーの調理実習	

教材・テキスト・参考文献等

テキスト

- ・ トレーニーガイド栄養食事療法の実習 本田佳子編 医歯薬出版(株)
- ・ 糖尿病食事療法のための食品交換表 日本糖尿病学会編 文光堂
- ・ 腎臓病食品交換表 黒川清監修 中尾俊之他編 医歯薬出版(株)

参考書

- ・ 栄養食事療法必携 中村丁次編著 医歯薬出版(株)
- ・ 糖尿病食事療法のための食品交換表活用編 日本糖尿病学会編 文光堂

成績評価方法

- ・ 受講態度(10%)、課題に対するレポート(40%)、定期試験(50%)から評価します。
- ・ 定期試験期間中に定期試験を実施します。
- ・ 全授業回数の3分の2以上の出席がない場合、評価の対象外となります。

実務経験

医療法人に勤務し、入院時食事療養、入院患者の栄養管理業務に従事しています。実務経験を活かし、病態別の実践的な献立作成を中心に講義します。

その他

- ・ レポートの提出日は翌週の授業開始前とします。
- ・ より理解を深めるため、DVD鑑賞を実施することもあります。