

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
臨床栄養学実習	石橋 智奈美	実習	1	栄養士必修	1, 2, 3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	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います。治療食をプログラムし、提供する側にたつて、よりよい治療食と食事療法のあり方の基本を学び、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る実習を行います。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 疾病別・栄養成分別分類に則した献立が計画できる。</li> <li>2 展開食の理解を深め、より実践的な献立作成ができる。</li> <li>3 糖尿病や腎臓病の食事療法のツールが使いこなせるようになる。</li> </ol>						
回	学習内容						
1	オリエンテーション		栄養ケアの概要、非常食				
2	栄養ケアの基礎		流動食・軟食・あい〜と食				
3	胃腸疾患の栄養ケア(易消化食)		経腸栄養剤の使い方				
4	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				
5	糖尿病食品交換表の理解と使用法		糖尿病献立作成				
6	減塩方法と減塩食の献立作成		糖尿病献立修正				
7	糖尿病献立の調理実習		減塩食の修正				
8	減塩食献立の調理実習		減塩製品の使用				
9	腎臓病食品交換表の理解と使用法		腎臓病献立作成				
10	腎臓病(たんぱく質調整食)の献立作成		たんぱく質制限・塩分制限				
11	腎臓病の献立作成(たんぱく質調整食品について) 献立提出						
12	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						
13	腎臓病献立(たんぱく質調整食)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						
14	Caの多い食事または食物アレルギー献立の調理実習						
15	試験及び試験終了後に、臨床栄養学実習のまとめと総評						
予習内容 復習内容	予習：教科書の各回の学習内容に相当する範囲に目を通す等。 復習：講義時配布の印刷物を整理し、理解を深める。						
教科書	本田佳子編「トレーニーガイド栄養食事療法の実習」 医歯薬出版(株) 日本糖尿病学会編「糖尿病食事療法のための食品交換表第7版」 文光堂 黒川清監修 中尾俊之他編「腎臓病食品交換表第9版」 医歯薬出版(株)						
成績評価	積極的に取り組む姿勢・受講態度(10%)、課題に対するレポート(40%)、試験(50%)から評価します。全授業回数の3分の2以上の出席がない場合、評価の対象外とします。						
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・栄養素別献立作成を中心に講義します。						
その他 特記事項	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。						