

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	担当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13052	3	後期	必修	1	45
授業科目名 (英文)	臨床栄養学実習Ⅱ (応用と実践) (Practice of Clinical Nutrition Ⅱ)				
担当教員名	細田 明美				
授業の概要及び到達目標					
<p>【ねらい】傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた栄養管理の一環として、食事療法の実際を学習する。</p> <p>【概要】傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた治療食の献立作成や調理実習を行う。</p> <p>【到達目標】①傷病者の状態に適切な食事療法の計画(献立作成)ができる。②計画に基づき、実践することができる。③食事療法の意義および目的などについて、傷病者に対して説明することができる。④調理を介した実技を伴った栄養食事指導ができる。</p>					
準備学習等					
「臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ」および「臨床栄養学実習Ⅰ」を十分に復習し、各実習内容に応じた各疾病の発症機序および病態生理、栄養管理の知識を持って実習に臨むこと。また、食事療法の意義とその内容を理解しておくこと。					
成績評価の方法	実習の取り組み姿勢(45%)、課題(献立・レポート)(55%)				
テキスト	<p>①『一品料理500選 治療食への展開 第3版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠』宗像伸子 編著：医歯薬出版社 (ISBN978-4-263-70650-3)</p> <p>②『糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版』日本糖尿病学会編集：文光堂 (ISBN978-4-8306-7062-7)</p> <p>③『腎臓病食品交換表 第9版 治療食の基準』、黒川清監修・中尾俊之 編集代表：医歯薬出版社 (ISBN978-4-263-70674-9)</p>				
参考図書	<p>①栄養科学シリーズ『新・臨床栄養学』竹谷豊、塚原丘美、桑波田雅士、阪上浩編：講談社 (ISBN978-4-06-155384-2)</p> <p>②『新しい臨床栄養管理 第3版』渡邊早苗・寺本房子・笠原賀子・松崎政三編：医歯薬出版社 (ISBN978-4-263-70575-9)</p> <p>※『臨床調理 第7版 日本食品標準成分表2015(七訂)準拠』玉川和子・口羽章子・木地明子著：医歯薬出版 (ISBN978-4-263-70634-3)</p> <p>※『一品料理献立集 第2版 基本献立と治療食・軟菜食・行事食』医歯薬出版編：医歯薬出版社 (ISBN978-4-263-70415-8)</p>				

備 考	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業認定・学位授与の方針と当該授業科目の関連については、別途明示している各学科の履修系統図を確認すること。 ・オフィスアワーは desknet' s の一覧で確認すること
授 業 計 画	
<p>第 1 回 栄養補給法の計画と治療食の献立作成における留意点</p> <p>第 2 回 腎臓病食品交換表の使い方</p> <p>第 3 回 ①～④の実習準備（展開献立およびレジュメの作成）</p> <p>第 4 回 嚥下調整食（指示献立）</p> <p>第 5 回 小児食物アレルギー食（指示献立）</p> <p>第 6 回 ①ナトリウムコントロール食への展開</p> <p>第 7 回 ②易消化食（流動食・軟食も含む）への展開</p> <p>第 8 回 ⑤⑥の実習準備（献立およびレジュメの作成）</p> <p>第 9 回 ③エネルギーコントロール食への展開</p> <p>第 10 回 ④脂質（量）コントロール食への展開</p> <p>第 11 回 ⑦⑧の実習準備（献立およびレジュメの作成）</p> <p>第 12 回 ⑤糖尿病食</p> <p>第 13 回 ⑥脂質（質）コントロール食</p> <p>第 14 回 ⑦たんぱく質・ナトリウムコントロール食 （たんぱく調整食品の利用／特殊アミノ酸製剤との関係）</p> <p>第 15 回 ⑧透析食</p> <p>※135分×15回 ※クラスにより順序が異なる。第1回に予定表を配布する。</p>	