

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	健栄
		開講時期	前期	必修選択	必修
		単位数	2	時間数	90
【カリキュラムポリシーとの関連性】					
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	
◎	◎	○	○	◎	
【概要・一般目標：GI0】 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・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・学習の主題			SBO 番号	学習方法・学習課題 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 糖尿病の食事			1～3	講義および献立作成と実習
3	脂質異常症の食事			1～3	講義および実習
4	高尿酸血症の食事			1～3	講義および実習
5	腎疾患 腎不全患者の食事			1～3	講義および実習
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	講義および実習
7	循環器疾患 高血圧の食事			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 肝疾患の食事			1～3	講義および実習
10	その他の疾患 摂食・嚥下機能障害の食事（ソフト食）			1～3	講義および実習
11	代謝性疾患 糖尿病食バイキング方式による献立作成			1～3	講義およびバイキング料理作成
12	代謝性疾患 糖尿病食バイキング方式による実習			1～3	講義および実習
13	腎疾患 腎不全バイキング方式による献立作成			1～3	講義およびバイキング料理作成
14	腎疾患 腎不全バイキング方式による実習			1～3	講義および実習
15	まとめ				講義
【使用図書】		<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)		臨床栄養学実習書第10版	玉川和子 他	医歯薬出版	2007・2,600円＋税
		糖尿病食事療法のための「食品交換表」第6版	日本糖尿病協会	文光堂	2007・900円＋税
		腎臓病の食品交換表	黒川清 他	医歯薬出版	2008・1,300円＋税
参考書					
その他の資料					
【評価方法】 ・試験 ・レポート			【履修上の留意点】		