

## 授業科目 臨床栄養学実習Ⅰ

| 【担当教員名】<br>永井 徹   |                          | 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            |
| 【ディプロマポリシーとの関連性】  |                          |                       |                          |       |               |
| 知識・理解   |                          | 思考・判断                 |                          | 態度    |               |
| ◎   |                          | ◎                     |                          | ◎     |               |
| 【概要・一般目標：G10】<br>臨床栄養学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食事計画を作成する。調理実習を通して対象患者に適した栄養療法の必要性を学ぶ。  |                          |                       |                          |       |               |
| 【学習目標・行動目標：SBO】   |                          |                       |                          |       |               |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 疾患別（病態・病期）における適切な献立作成ができる。</li> <li>2. 経口栄養補給法と栄養不良リスク患者への経口・経管栄養補給法の管理について説明できる。</li> <li>3. 疾患別食品群荷重平均量を作成して、対象患者に適した食事計画を立案できる。</li> </ol> |                          |                       |                          |       |               |
| 回数  | 授業計画・学習の主題               | SBO<br>番号             | 学習方法・学習課題<br>備考・担当教員     |       |               |
| 1   | 食品構成表の分類と作成 食形態別治療食      | 1                     | 講義と食事計画立案                |       |               |
| 2   | 易消化の食事形態を必要とする患者に対する食事計画 | 1～3                   | 講義および献立作成と食事計画立案         |       |               |
| 3   | 易消化の食事                   | 1～3                   | 実習                       |       |               |
| 4   | 糖尿病患者に対する食事計画            | 1～3                   | 講義、食品交換表を使用した献立作成と食事計画立案 |       |               |
| 5   | 糖尿病患者に対する食事              | 1～3                   | 実習                       |       |               |
| 6   | 小児糖尿病患者に対する食事計画          | 1～3                   | 講義および献立作成と食事計画立案         |       |               |
| 7   | 小児糖尿病患者に対する食事            | 1～3                   | 実習                       |       |               |
| 8   | 高齢高血圧患者に対する食事計画          | 1～3                   | 講義および献立作成と食事計画立案         |       |               |
| 9   | 高齢高血圧患者に対する食事            | 1～3                   | 実習                       |       |               |
| 10  | 脂質異常症患者に対する食事計画          | 1～3                   | 講義および献立作成と食事計画立案         |       |               |
| 11  | 脂質異常症患者に対する食事            | 1～3                   | 実習                       |       |               |
| 12  | 慢性腎臓病患者に対する食事計画          | 1～3                   | 講義および献立作成と食事計画立案         |       |               |
| 13  | 慢性腎臓病患者に対する食事            | 1～3                   | 実習                       |       |               |
| 14  | 経腸栄養法（経腸栄養の種類、経腸栄養剤の特徴）  | 1～3                   | 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<br>(必ず購入する書籍)   |                          | 臨床栄養学実習書第11版          | 玉川和子 他                   | 医歯薬出版 | 2013・2,700円＋税 |
|   |                          | 糖尿病食事療法のための「食品交換表」第7版 | 日本糖尿病協会                  | 文光堂   | 2013・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】<br>出席状況、レポートによる評価  |                          |                       | 【履修上の留意点】                |       |               |