

科目名	食事療法(講義)		科目ナンバー	HN-NH2206-NH		
担当者 (実務経験名)	教授 福嶋 伸子(病院管理栄養士)					
履修期	2年 後期			卒業単位	選択 2単位	
免許・資格	栄養士・健康管理士必修					
授業概要	治療食の特徴を理解し、適切な栄養管理ができる献立作成の方法を学ぶことを目的とします。前期の臨床栄養学実習と連動しています。					
到達目標	知識・理解	栄養補給法の選択ができ、臨床栄養管理に必要な栄養成分コントロール及び食事形態を理解し、対応する疾病について説明できる。				
	思考・判断	食事療法を必要とする対象者の情報を想定し、疾病に応じた食材料、調理方法を選択することができる。				
	興味・意欲・態度	各疾患の病態と症状を理解し、対応する栄養療法について献立計画に意欲的に取り組むことができる。				
	技能・表現	成分コントロールによる食品構成を組み立て、展開献立が作成できる。				
授業計画	授業内容			事前事後学習内容		時間 (時間/週)
	1	オリエンテーション:栄養補給方法の概要・選択		教科書を読んでくる ノートの準備		1
	2	災害時の食事提供、献立作成		災害時に必要な食材や食器について調べる		1
	3	易消化食:消化管疾患・一般食		左記のところを読み常食と軟食の違いを理解する		1
	4	易消化食:消化管疾患・一般食、献立展開演習		献立作成をしてくる～ノート提出		1
	5	易消化食:潰瘍食から低残渣食		低残渣食の献立展開～ノート提出		1
	6	糖尿病・肥満・メタボリックシンドローム、献立展開演習		低カロリーデザート献立作成してくる		1
	7	糖尿病・肥満・メタボリックシンドローム、献立展開演習		糖尿病食献立演習		1
	8	脂質コントロール食:胆のう・膵炎、献立展開演習		予定献立を作成してくる		1
	9	脂質コントロール食:胆のう・膵炎、献立展開演習		膵臓食の献立演習		1
	10	循環器疾患食		減塩に使用される香辛料等を調べる		1
	11	嚥下困難食		嚥下食で使用される食材を調べる		1
	12	腎臓食・透析・K制限食		献立展開の演習をする		1
	13	病院・福祉施設の行事食について		行事食の意義について調べる		1
	14	アレルギー食		アレルギー食の代替食の献立演習		1
	15	検査食等、その他		検査食種類と禁止食品を調べる		1
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験	○	○			70%
	レポート	○	○	○	○	10%
	課題	○			○	10%
	実技					
	受講状況・態度			○		10%
	その他()					
フィードバックの方法	提出した課題は、添削してフィードバックします。					
教科書	実践臨床栄養学実習第3版 長浜幸子他 第一出版					
参考書	①糖尿病食事療法のための食品交換表第8版					
アクティブ・ラーニング	献立展開等の演習を行う					
ICT活用	授業資料提示					
メッセージ・備考	病気になった時の食生活の改善として、治療の一環である各種疾患の対応できる献立作成を習得します。					
関連科目	臨床栄養学実習、臨床栄養学概論					