

科目名	臨床栄養学実習(実習)		科目ナンバー	HN-NH2205-N		
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 前期			卒業単位	選択 1単位	
免許・資格	栄養士必修					
授業概要	食事療法の一環として疾病者の病態や栄養状態に応じて適切な調理ならびに状況対応ができるようになることを目的とする。特に生活習慣病や低栄養、嚥下困難状態について栄養法を具体的に身に付ける。また疾病治療に適した献立を忠実に調理する意義や方法を学ぶ。					
到達目標	知識・理解	栄養補給法を選択でき、栄養学・臨床栄養学等の知識をもとに、治療食への応用とその特徴を説明できる。				
	思考・判断	各々の疾患に至った経路を想定し、個別対応による問題解決方法を考えることができる。				
	興味・意欲・態度	各疾患に至った要因を知り、食生活への改善について積極的に取り組むことができる。				
	技能・表現	興味を持った疾病を挙げ、対象者を想定し、栄養療法をもとに献立計画提案・調理できる。				
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:臨床調理の目的や種類を理解する		臨床調理の基本を読んでくる		1
	2	流動・軟食調理法・摂食嚥下調整食の調理法		臨床調理の食事プランの予習		1
	3	流動・軟食調理法・摂食嚥下調整食の調理の実際		学んだ手法を用いて、軟食・嚥下食調理の実際の手順		1
	4	調味料等の効果的利用法		食塩を減らすための調理の予習		1
	5	減塩のための調理法と調理の実際		学んだ手法を用いて、減塩食調理の実際		1
	6	エネルギーコントロールのための調理法		エネルギー制限食の具体的手法についての予習		1
	7	エネルギーコントロールのための調理の実際		学んだ手法を用いて、糖尿病食調理の実際		1
	8	脂質コントロールのための調理法		脂質制限の具体的手法・調理の実際の手順		1
	9	脂質コントロールのための調理法		学んだ手法を用いて、脂質異常症食の実際		1
	10	たんぱく質コントロールのための調理法		たんぱく質制限食の具体的手法について・班献立の計画		1
	11	食物アレルギーのための調理法とその実際		食物アレルギー除去食の具体的手法・調理の実際		1
	12	たんぱく質コントロールのための調理の実際		学んだ手法を用いて、低たんぱく食調理の実際		1
	13					
	14					
15						
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	○	○			60%
	レポート	○	○	○	○	20%
	課題					
	実技				○	10%
	受講状況・態度			○		10%
	その他()					
フィードバックの方法	提出したレポートは添削によりフィードバックします。					
教科書	①臨床調理 第7版 玉川和子他著 医歯薬出版 ②糖尿病のための食品交換表第7版 日本糖尿病協会 文光堂					
参考書	なし					
アクティブ・ラーニング	治療食の調理実習を行う。					
ICT活用	授業資料の提示。					
メッセージ・備考	各コントロール食で学んだ栄養・食事療法を基礎に治療食(各疾患別)を調理します。					
関連科目	臨床栄養学概論、給食管理実習、食事療法、学外実習2(病院)					