

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者	
栄養補給法実習	3年次	必修	実習	1単位（45時間）	柄澤 美佳 ※	
授 業 概 要						
臨床現場における栄養補給法について、実践的な知識・手技の習得を目的とする。治療食の献立作成演習、調理実習を通して、各病態における栄養補給法の実際を習得する。また、食事提供を通しての栄養ケアの実際を習得する。						
到 達 目 標						
<ul style="list-style-type: none"> <li>・一般食、治療食について説明ができる。（展開食、入院時食事療養、約束食事箋）</li> <li>・対象者に適する必要栄養量が算出できる。</li> <li>・対象者の栄養・疾患に関する問題点を抽出し、適した栄養補給方法が提案できる。</li> <li>・対象者に適した献立作成、調理ができる。</li> <li>・対象者に食事を媒体とした栄養ケアができる。</li> </ul>						
実務経験のある教員						
柄澤 美佳：福祉施設における経験を踏まえ、適切な栄養補給法の選択及び食事提供を通しての栄養ケアを概説する。						
回	学 習 内 容				担当教員	
1・2	オリエンテーション、臨床現場における栄養補給法(食事基準について)				柄澤 美佳 ※	
3・4	治療食（エネルギーコントロール食）①治療食の実際					
5・6	治療食（エネルギーコントロール食）②献立作成					
7・8	治療食（エネルギーコントロール食）③調理実習					
9・10	治療食（たんぱく質・塩分コントロール食）①治療食の実際					
11・12	治療食（たんぱく質・塩分コントロール食）②献立作成					
13・14	治療食（たんぱく質・塩分コントロール食）③調理実習					
15・16	摂食・嚥下機能障害 ①経腸栄養剤の実際					
17・18	摂食・嚥下機能障害 ②嚥下のメカニズム					
19・20	摂食・嚥下機能障害 ③献立作成					
21・22	摂食・嚥下機能障害 ④調理実習					
23・24	まとめ、小テスト					
学 習 方 法						
常に患者をイメージし実習に取り組む。 これまで学んだ調理関連の授業ノート、作成した献立を見直す。 教科書等を用いて、事前に各疾患の病態生理や食事療法を予習する。						
評 価 方 法						
〔評価方法〕 献立作成50%、レポート20%、小テスト30%で総合評価する。						
先 修 科 目						
教科書、参考書						
最新 臨床栄養学 第2版 新ガイドライン対応、井上修二他編、株式会社光生館 症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト第3版、川崎英二他監修、本田佳子・松崎政三編、医歯薬出版株式会社 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、日本糖尿病協会・文光堂 腎臓病食品交換表 第9版 治療食の基準、黒川清監修、中尾俊之他編、医歯薬出版株式会社 糖尿病治療ガイド 日本糖尿病学会編、文光堂						