

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>・対象者に治療効果の高ま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>・対象者に適応した献立作成、調理ができる。</li> <li>・対象者に食事を媒体としての栄養ケアができる。</li> </ul>						
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	アレルギー疾患 ①アレルギー対応食の実際					
25・26	アレルギー疾患 ②献立作成					
27・28	アレルギー疾患 ③調理実習					
29・30	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8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						