| | | | |
|---|---|---|---|
| 科目名 | 臨床栄養学実習 | 科目分類 | □基礎教育科目　■専門教育科目<br>□卒業必修 ■栄養士必修 □選択 |
| 英文表記 | Practice in Clinical Nutrition | 開講年次 | □１年 ■２年 |
| ナンバリング | NH280D | 開講期間 | □前期 ■後期 □通年 □集中 |
| ふりがな | ちだ　まどか | 授業形態・修得単位 | 実習・１単位 |
| 担当教員名 | 千田　茉登佳 | 実施方法 | ■対面のみ　□遠隔のみ<br>□対面・遠隔併用 |
| | | 実務家教員担当科目 | ○ |
| 授業のテーマ | 病態別の食事管理を中心とした栄養管理を理解し、実践する。 | | |
| 授業概要 | 病態に応じた適切な食事管理を中心とした栄養管理を実践する。各疾患の病態に適した具体的な食事管理を中心とした栄養管理について実習を通して実践することで食事管理できる力を身につける。病院での実務経験（管理栄養士）を活かし、栄養食事療法の実際や症例などを紹介しながら進める。 | | |
| 到達目標 | ・病態別の食事管理を中心とした栄養管理について理解し、実践できる。<br>・自分自身、他者の衛生管理を徹底する態度を身につける。 | | |
| 授業時間外の学習 | 授業前に資料や教科書に目を通し予習を行った上で受講すること、また授業終了時に示す課題について、毎週レポートを作成すること。 | | |
| 履修条件 | 特になし。 | | |

| 授業計画 | |
|---|---|
| 第１回 | テーマ：「一般治療食と易消化食（1)」流動食、軟食の調理 |
| 第２回 | テーマ：「特別治療食：易消化食（2)」胃腸疾患の食事管理、経腸栄養剤の試飲、献立作成と展開 |
| 第３回 | テーマ：「特別治療食：エネルギーコントロール食（1)」糖尿病の食事管理、調理 |
| 第４回 | テーマ：「特別治療食：エネルギーコントロール食（2)」エネルギーコントロール食への献立作成と展開 |
| 第５回 | テーマ：「特別治療食：ナトリウムコントロール食（1)」高血圧症の食事管理、調理 |
| 第６回 | テーマ：「特別治療食：ナトリウムコントロール食（2)」ナトリウムコントロール食への献立作成と展開 |
| 第７回 | テーマ：「特別治療食：脂質コントロール食（1)」膵疾患の食事管理、調理 |
| 第８回 | テーマ：「特別治療食：脂質コントロール食（2)」脂質コントロール食への献立作成と展開 |
| 第９回 | テーマ：「特別治療食：たんぱく質コントロール食（1)」腎疾患の食事管理、調理 |
| 第 10 回 | テーマ：「特別治療食：たんぱく質コントロール食（2)」たんぱく質コントロールへの献立作成と展開 |
| 第 11 回 | テーマ：「特別治療食：症例提示（1)」糖尿病の食品交換表の使い方、グループ別に症例検討 |
| 第 12 回 | テーマ：「特別治療食：症例提示（2)」グループ別に献立作成と展開 |
| 第 13 回 | テーマ：「特別治療食：症例提示（3)」グループ別に調理 |
| 第 14 回 | テーマ：「特別治療食：その他の治療食」摂食・嚥下調整食の食事管理と調理 |
| 第 15 回 | テーマ：「症例提示（4)」発表、評価<br>「栄養アセスメント」身体測定の実際 |
| 第 16 回 | 定期試験 |

| | |
|---|---|
| テキスト | 玉川和子ら編集　臨床栄養学実習書　第 13 版　医歯薬出版<br>香川明夫監修：「八訂 食品成分表 2025」女子栄養大学出版社 |
| 参考文献・資料 | 授業の中で適宜紹介する。 |
| 成績評価の方法 | 出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。<br>定期試験 50%、レポート等の課題 40%、実習態度 10%を基本として総合的に評価する。 |
| 成績評価基準 | 秀(100～90 点)、優(89～80 点)、良(79～70 点)、可(69～60 点)、不可(59 点以下) |
| オフィスアワー | 在室中はいつでも可 |

| | |
|---|---|
| 受講生に望むこと・受講のルール | レポート課題は授業内に指示しますので、期日までに必ず提出するようにして下さい。また、配布資料およびレポートは各自 A4 サイズのファイルを用意し、保管してください。 |