

|                 |  |           |  |
|-----------------|--|-----------|--|
| 科目名             | <b>臨床栄養学実習</b>   | 科目分類      | <input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目   |
|                 |  | 開講年次      | <input type="checkbox"/> 卒業必修 <input checked="" type="checkbox"/> 栄養士必修 <input type="checkbox"/> 選択                        |
| 英文表記            | <b>Practice in Clinical Nutrition</b>  | 開講期間      | <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中 |
| ふりがな            | ちだ まどか   | 授業形態・修得単位 | <b>実習</b> ・ 1 単位   |
| 担当教員名           | 千田 茉登佳   | 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            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・自分自身、他者の衛生管理を徹底する態度を身につける。</li> </ul>               |           |  |
| 授業時間外の学習        | 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。  |           |  |
| <b>授業計画</b>     |  |           |  |
| 第1回             | テーマ：「一般治療食」流動食、軟食の調理<br>「特別治療食：易消化食 (1)」胃腸疾患の栄養管理、献立作成と調理  |           |  |
| 第2回             | テーマ：「特別治療食：易消化食 (2)」炎症性腸疾患の栄養管理、献立作成と調理  |           |  |
| 第3回             | テーマ：「特別治療食：エネルギーコントロール食 (1)」肥満症の食事管理、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)」糖尿病の食事管理、献立作成と調理   |           |  |
| 第5回             | テーマ：「特別治療食：脂質コントロール食」膵炎の食事管理、献立作成と調理   |           |  |
| 第6回             | テーマ：「特別治療食：ナトリウムコントロール食」高血圧症の食事管理、献立作成と調理  |           |  |
| 第7回             | テーマ：「特別治療食：ナトリウム・脂質コントロール食」動脈硬化症の食事管理、献立作成と調理  |           |  |
| 第8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、献立作成と調理   |           |  |
| 第9回             | テーマ：「特別治療食：たんぱく質コントロール食 (2)」糖尿病性腎症の食事管理、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 (3)」透析の食事管理、献立作成と調理  |           |  |
| 第11回            | テーマ：「特別治療食：その他の治療食 (1)」貧血の食事管理、献立作成と調理   |           |  |
| 第12回            | テーマ：「特別治療食：その他の治療食 (2)」食物アレルギー対応食の基本、献立作成と調理   |           |  |
| 第13回            | テーマ：「特別治療食：その他の治療食 (3)」摂食・嚥下調整食の食事管理と調理、PEMの食事管理   |           |  |
| 第14回            | テーマ：「症例検討 (1)」献立作成と調理  |           |  |
| 第15回            | テーマ：「症例検討 (2)」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12版 医歯薬出版  |           |  |
| 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         | 1年生：月曜及び水曜9：00～10：30 2年生：金曜9：00～10：30  |           |  |
| 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。学期末にすべてをファイルした後提出してもらう予定です。                          |           |  |