

科目区分	専門教育科目	科目名	臨床栄養学実習		科目コード	22S506	担当者	古賀 克彦			
対象学生	生活創造学科 栄養士コース 2年生		学期区分	前期	単位数	1	担当形態	単独			
			授業形態	実習							
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	選択				
						免許・資格要件	栄養士必修				
科目の主題						学修成果との関連 (大◎、中○、小△)					
学生が各種疾患患者を対象とした治療食を提供するに当たり、必要な知識と技術を修得することを目的とする						1. 「 <b>良心</b> 」 誠実な人柄と 人間力	2. 「 <b>創造</b> 」 高度な知性と 創造力	3. 「 <b>実践</b> 」 明確な意思と 実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表現力・創造断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	代表的な各種疾患の治療食の特徴や調理方法について理解する										
2.	常食から治療食を作成する方法(献立の展開)を理解・修得する										
3.											
4.							◎	○		○	
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						提出物 (50%) 受講態度 (20%) 定期試験 (30%)					
実習形式 ※ 各治療食は実際に調理実習をおこないます。 ※ 献立の展開はグループワークをおこないます。											
課題等への対応						授業外学修時間					
提出されたレポートは添削して返却。オフィスアワー等の時間に質問への対応を行う。 定期試験の結果については、追再試験期間中に対応する。						毎週30～60分程度 (課題制作時は2時間程度)					
回数	授業計画					学習課題 (予習・復習)					
第1回	オリエンテーション 治療食の種類と展開について (講義)					教科書の「臨床調理の基本」の部分を読み予習しておく。					
第2回	献立の展開 ① (低エネルギー食への展開)					教科書の「エネルギーコントロールの為の調理」の部分を読み予習しておく。(課題: 低エネルギー食への展開)					
第3回	献立の展開 ② (減塩食への展開)					教科書の「食塩を減らすための調理」の部分を読み予習しておく。(課題: 減塩食への展開)					
第4回	治療食調理実習 軟食					軟食の適応疾患について調べ、予め配布したレシピを読んでおくこと。(課題: 栄養価計算他)					
第5回	治療食調理実習 減塩食①					減塩食の適応疾患について調べ、予め配布したレシピを読んでおくこと。(課題: 栄養価計算他)					
第6回	治療食調理実習 減塩食②					予め配布したレシピを読み、調理工程を把握しておく。(課題: 栄養価計算他)					
第7回	治療食調理実習 低エネルギー食					低エネルギー食の適応疾患を調べ、予め配布したレシピを読んでおくこと。(課題: 栄養価計算他)					
第8回	献立の展開 ③ (軟食への展開)					教科書の「食塩を減らすための調理」の部分を読み予習しておく。(課題: 軟食への展開)					
第9回	献立の展開 ④ (減塩食かつ低エネルギー食への同時展開)					教科書の「軟食の為の調理」の部分を読み予習しておく。(課題: 献立の展開)					
第10回	経腸栄養剤および特殊食品について					臨床栄養学の教科書の「栄養補給法」の部分を読み予習しておく。					
第11回	治療食調理実習 各疾患における間食					予め配布したレシピを読み、調理工程を把握しておく。(課題: 栄養価計算他)					
第12回	治療食調理実習 たん白質・塩分コントロール食					腎臓疾患について予め予習し、予め配布したレシピを読んでおくこと。(課題: 栄養価計算他)					
第13回	治療食調理実習 脂肪コントロール食					脂質異常症について予め予習し、予め配布したレシピを読んでおくこと。(課題: 栄養価計算他)					
第14回	治療食調理実習 高たん白質食					肝臓疾患について予め予習し、予め配布したレシピを読んでおくこと。(課題: 栄養価計算他)					
第15回	アレルゲン除去食について (講義)					臨床栄養学の教科書を用い食物アレルギーについて予め予習しておくこと。					
試験	定期試験を実施する										
教科書	臨床調理 [著者]玉川和子 [出版社]榊園薬業出版 エッセンシャル臨床栄養学 [著者]佐藤和人 [出版社]医歯薬出版株式会社					受講生へのメッセージ  栄養士として働いていくうえで、治療食を介して患者さんの治療や、喫食者の健康増進に係わる事が出来る事は大きなやりがいとなります。難しい内容も多いですが、社会に出ると必ず必要となります。頑張ってください。					
参考書等	なし										