

科目区分	専門教育科目	授業科目名	臨床栄養学実習				科目コード	26S506	担当者	古賀 克彦			担当形態	単独
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	2年次	開講学期	春学期	単位数	1	必修・選択の別	選択	免許・資格要件	栄養士必修			
授業形態	実習	履修条件									教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分		
実務の経験を有する教員担当科目		実務の経験内容及び科目との関連										科目に含めることが必要な事項		

授業の主題	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。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	提出されたレポートは添削して返却します。また、オフィスアワー等の時間に質問に対応します。定期試験の結果については、追再試験期間中に解説や質問対応を行い、必要な支援を提供します。
授業の方法	実習形式 ※ 各治療食は実際に調理実習を行います。 ※ 献立の展開はグループワークを行います。	アクティブ・ラーニングの実施方法	栄養士業務に必須のスキルである献立の展開について、班で検討したり、検討結果の発表を行います。

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	オリエンテーション 献立の展開 ① (献立展開の基本についてのグループワーク①)	教科書の「臨床調理の基本」の部分を読み予習を行っておく。	第9回	献立の展開 ⑥ (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」の部分を読み予習を行っておく。(課題: 献立の展開)	
第2回	献立の展開 ② (献立展開の基本についてのグループワーク②)	教科書の「臨床調理の基本」の部分を読み予習を行っておく。	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」の部分を読み予習を行っておく。	
第3回	献立の展開 ③ (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」の部分を読み予習を行っておく。(課題: 低エネ食へ展開)	第11回	治療食調理実習④ アレルゲン除去食について	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4回	献立の展開 ④ (減塩食への展開)	教科書の「食塩を減らすための調理」の部分を読み予習を行っておく。(課題: 減塩食への展開)	第12回	治療食調理実習⑤ たん白質・塩分コントロール食	腎臓疾患について読み予習し、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5回	治療食調理実習① 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13回	治療食調理実習⑥ 脂肪コントロール食	脂質異常症について読み予習し、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6回	治療食調理実習② 減塩食	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14回	治療食調理実習⑦ 高たん白質食	肝臓疾患について読み予習し、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7回	治療食調理実習③ 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15回	アレルゲン除去食について(講義) 臨床栄養学実習の総括	臨床栄養学の教科書を用い食物アレルギーについて読み予習しておくこと。	
第8回	献立の展開 ⑤ (軟食への展開)	教科書の「食塩を減らすための調理」の部分を読み予習を行っておく。(課題: 軟食への展開)			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	30分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	臨床調理/玉川和子/株式会社 臨床栄養学/佐藤和人/株式会社	受講生へのメッセージ	臨床栄養学実習は、栄養士として患者の治療や喫食者の健康増進に係わる重要な科目です。この授業で学ぶ「献立展開」のスキルは、現場で必ず必要とされるものであり、修得すれば必ず皆さんの役に立ちます。内容は難しい部分もありますが、積極的に授業に参加し、学びを自分のものにしてください。分からないことがあれば、担当教員に遠慮なく質問し、理解を深めましょう。社会で栄養士として活躍する自分の姿を目指し、共に頑張っていきたいと思います。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

