

科目名	臨床栄養学実習						
授業形態	履修形態	単位数			年次	開講期	
実習	選択	1 単位			2 年次	前期	
担当者名	櫻井 菜穂子 永久 裕子		関連する資格	栄養士免許必修			
授業概要 臨床栄養学に基づき、実践臨床栄養学との連携の中で、傷病者の病態や栄養状態の特徴を把握し、疾患・病態別の食事療法の基本方針と栄養管理の技法を学ぶ							
到達目標 1. 対象者に適正な食事療法が理解できる。 2. 軟菜食が理解でき、作ることができる。 3. 糖尿病の食事療法が理解でき、食品交換表を使って献立作成ができる。 4. 腎臓病の食事療法が理解でき、減塩食ができる					成績評価方法 実習への意欲・態度 課題・レポート 小テストおよび定期試験		
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）	○	○	○				50
小テスト、授業内レポート	○	○	○				10
宿題、授業外レポート	○	○	○				20
授業態度・授業参加度	○		○		○		10
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習	○	○	○	○			
実習	○		○	○	○		10
授業計画と概要					アクティブラーニング		
1) 臨床栄養学実習の基礎 意義と目的							
栄養補給法、 栄養評価							
2) 一般治療食 (1) 流動食、濃厚流動食、軟食 (分粥)							
3) 一般治療食 (2) 流動食、濃厚流動食、軟食 (分粥) 実習					グループワーク		
4) 特別治療食 エネルギーコントロール食							
5) 特別治療食 糖尿病食事療法のための食品交換表を活用法					個人ワーク		

6) 特別治療食 エネルギーコントロール食 実習	グループワーク
7) 特別治療食 糖尿病食事療法のための食品交換表を活用した献立作成	個人ワーク
8) 特別治療食 たんぱく質コントロール食	
9) 特別治療食 腎臓病食品交換表の理解、治療用特殊食品の利用 減塩の工夫	
10) 特別治療食 一般食からの展開、たんぱく質コントロール食の実習	グループワーク
11) 特別治療食 脂質コントロール食	
12) 特別治療食 一般食からの展開、脂質コントロール食の実習	グループワーク
13) 特別治療食 一般食からの治療食への応用、展開、献立作成	個人ワーク
14) 特別治療食 摂食・嚥下障害の食事	
15) 特別治療食 骨粗しょう症、アレルギー まとめ	
授業外学習	
テキスト、配布資料を参考に予習・復習を積極的にする	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
<ul style="list-style-type: none"> ・「臨床栄養学実習書～栄養食事アセスメントとケアプラン」芳本信子他（学建書院） ・「糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版」日本糖尿病学会編著（文光堂） 	臨床栄養学、実践臨床栄養学
備考	
私語を慎むこと 電卓を持参すること 【オフィスアワー】 櫻井 菜穂子 sakurai@ube-c.ac.jp	