

## 佐野短期大学シラバス2013

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
臨床栄養学実習 Practice of Clinical Nutrition		2年	前期	月曜日・1,2時限、3,4時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
1単位	実験実習		選択 (栄養士資格必修)	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
臨床栄養学概論				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士資格取得に必要な科目				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスのアワー	電話番号・メールアドレス	
森田悠子	福祉棟2階 研究室	月～金の9時から17時(授 業時間を除く)	授業中に指示します	
授業の概要				
臨床栄養学の理論に基づき疾患別に治療食の実習及び献立作成を行い、技術、知識の習得を図る。一般治療食では流動食、軟食、常食、特別治療食ではエネルギーコントロール食(糖尿病、肥満等)、たんぱく質コントロール食(腎臓疾患、糖尿病性腎症等)、脂質コントロール食、減塩食、カルシウム・鉄付加食を取り扱い、献立例に基づいて実習を行う。また、糖尿病、糖尿病性腎症、腎臓病についてはそれぞれ食品交換表を用いた献立作成を行い、食事療法の理解と実践力の習得を図る。				
授業の到達目標				
①食事療法の基本方針と食品の選択と調理の工夫などについて理解することができるようにする。 ②栄養士として臨床の場における実際の在り方に基づいた献立作成及び展開を行うことができるようにする。 ③糖尿病、糖尿病性腎症、腎臓病についてはそれぞれの食品交換表の内容と使い方を理解した上で、献立作成を行うことを身に付けることができるようにする。 ④臨床栄養の理論に基づいた実践力を栄養指導に応用することができるようにする。				
授業の方法				
一回の実習は2コマ連続で行う。献立作成演習、調理実習を交互に実施する。献立作成演習時には、テキスト及び配布参考資料を用いた講義および事例演習により各治療食の基本的考え方、食品の選択と調理の工夫について学習した後、個別に献立作成を行う。調理実習では少人数の班を編成し、各疾病に対する治療食の作成、治療用特別食品の試食等を実施後、班別にディスカッション、発表を行い確認する。				
学習の成果				
①様々な疾病に対する食事療法の基本に基づいた栄養ケアを実践することができる。 ②栄養士として病院や老人保健施設等の場における献立作成業務や調理業務を行うための基本的な知識と技術を身に付けることができる。 ③様々な疾病別の栄養指導を実践するための基本的な理論を身につけることができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス、臨床栄養の基礎：栄養管理、栄養補給法、一般治療食の基礎			
第2回目	【調理実習①】流動食・軟食の定義と適応、種類、食品の選択と調理の工夫：おもゆ、くず湯、野菜スープ、全粥、泡立てオムレツ、空也蒸し、とりだんごの煮物 *レポート1 (提出は第3回目の授業日)			
第3回目	流動食、軟食の献立作成と手順、献立の展開 *献立作成課題1-1、1-2 (提出は第4回目の授業日)			
第4回目	【調理実習②】食塩制限食、食品の選択と調理の工夫：調理法、切り方による比較、カレー煮、ポテトサラダ、もやし酢の物、重ね煮、汁物の塩分測定 *レポート2 (提出は第5回目の授業日)			
第5回目	肥満症、糖尿病の食事療法、糖尿病食品交換表の使い方 *単位への振り替え演習課題2 (提出は今回の授業終了後)			
第6回目	【調理実習③】糖尿病20単位(1600kcal)の食事、砂糖の使い方による甘味の感じ方、低エネルギー甘味料の使用について *レポート3 (提出は第7回目の授業日)			

第7回目	糖尿病の食品の選択と調理の工夫、献立作成 *食品交換表単位による献立作成課題3 (提出は第6回目の授業日)		
第8回目	【調理実習④】脂質コントロール食、食品の選択と調理の工夫：量を減らす工夫(焼き豚カツ、豆腐ハンバーグ、ドレッシング)、質を考慮する工夫 *レポート4 (提出は第9回目の授業日)		
第9回目	小テスト(糖尿病の食品交換表について) *糖尿病献立作成課題(常食からの献立展開)4 (提出は第6回目の授業日)		
第10回目	【調理実習⑤】たんぱく質コントロール食、食品の選択と調理の工夫(揚げ豆腐の甘酢あんかけ、炒飯、フルーツジュース、カルピスゼリー、治療用特殊食品の利用) *レポート5 (提出は第11回目の授業日)		
第11回目	腎臓疾患の種類と概要、糖尿病性腎症の食事療法の基本方針、糖尿病性腎症食品交換表の使い方 *糖尿病性腎症の献立作成課題5 (提出は第13回目の授業日)		
第12回目	【調理実習⑥】貧血症、骨粗しょう症、くる病・骨軟化症、食品の選択と調理の工夫(炒めレバーのケチャップ炒め、ポテトピザ、大豆とベーコンのトマト煮)		
第13回目	腎臓病食品交換表の使い方1 *献立作成演習6-1 (提出は第15回目の授業日)		
第14回目	腎臓病食品交換表の使い方2 *献立作成演習6-2 (提出は第15回目の授業日)		
第15回目	まとめ、学期末試験		
成績評価の方法と基準			
	評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度		10%	遅刻欠席等なく授業に出席し、班別の実習や討議に積極的に参加し、自身の意見を述べること。授業中の居眠りや不必要なおしゃべり、携帯電話の使用、実習時の身支度や衛生状態が不完全である場合は減点となる。
レポート		20%	実習事後レポートを計5回課す。S(4点)は詳細に課題を探索し、内容構成もしっかりしており、課題の要件を十分に満たしている。(詳細はガイダンス時に説明する。)
調査報告書			
小テスト		10%	糖尿病食品交換表の内容と使い方を正確に理解し活用することができるものとする。
中間・学期末試験		30%	各種食品交換表の内容と使い方を正確に理解し活用ことができ、食事療法の基本方針と食品の選択と調理の工夫について正確に理解し述べることができるものとする。
発表内容(態度含む)			
その他		30%	献立作成課題を計6回課す。S(5点)は献立作成条件を十分に満たし、正確に栄養価計算がなされ、食品の選択や調理方法に工夫がなされた内容構成であるものとする。(詳細はガイダンス時に説明する。)
教科書と参考図書			
教科書：臨床栄養学実習書(医歯薬出版)、腎臓病食品交換表(医歯薬出版)、糖尿病食品交換表(文光堂)、糖尿病性腎症の食品交換表(文光堂) 参考書：五訂増補食品成分表(女子栄養大学出版部)、調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)			
履修上の心得・ルール			
教科書：臨床栄養学実習書(医歯薬出版)、腎臓病食品交換表(医歯薬出版)、糖尿病食品交換表(文光堂)、糖尿病性腎症の食品交換表(文光堂) 参考書：五訂増補食品成分表(女子栄養大学出版部)、調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)			