

科目名 Course Name	臨床栄養学実習 Practice of Clinical Nutrition	ナンバリング No.	L3-003				
年次	2年	期別	前期	単位数	1	授業形態	実験実習
担当者氏名	後藤 一美						
連絡方法	C-Learning で対応。食品加工準備室						
必修/選択	選択(栄養士養成課程必修)						
関連 DP	DP2, DP3, DP5						
授業の概要と到達目標	<p>臨床栄養学の倫理に基づき治療食の実習及び献立作成を行い、臨床調理の技術を習得し、食事療法の知識と実践力の習得を図る。</p> <p>①食事療法の基本方針と食品の選択、調理の工夫ができるようにする。          ②栄養士として栄養管理に基づいた献立作成及び展開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献立作成ができるようにする。          ④栄養指導においても、臨床調理の考え方を活用できるようにする。</p>						
授業の方法	<p>献立作成等の演習と調理実習を交互に実施する。          1回の実習は2コマ連続で行う。(合計30コマ)</p>						
学習成果	L01	臨床を目的とした食事プラン作りの力を身につけ、臨床の場で役立てることができる。					
	L02						
	L03	治療上の制約があっても、食事の満足感を味わえる調理技術や、食品の選択ができる。栄養指導を実践するにあたり、臨床調理の専門的技術と知識を疾病の治療と回復に役立てることができる。					
	L04						
課題に対するフィードバック	小テストは実施後、解答解説を行い、レポート・課題については、添削をして各自にフィードバックする。						
教科書/参考図書	臨床調理第7版(医歯薬出版)・腎臓病食品交換表第9版(医歯薬出版)・糖尿病のための食品交換表(文光堂)・糖尿病性腎症のための食品交換表(文光堂)						
履修上の留意点やルール等	事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回90分とする。						
担当教員の実務経験	<p>●実務経験(職種:管理栄養士 職歴:通算25年)          (科目名:臨床栄養学実習)栄養指導を中心に臨床実務の様々な経験を臨床調理実習や、献立作成に生かす。</p>						

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	授業の演習・実習は積極的に参加し自分の意見を述べること。	10			
レポート/作品	レポートは詳細に内容を探求し、構成も的確であり、要件を十分に満たしており、期限内に提出されている。			35	
発表					
小テスト	糖尿病・腎臓病の食品交換表を正確に理解し、活用できるものとする。	20			
試験					
その他	献立作成の条件を満たし、正確な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。			35	
合計		30		70	

回数		授業計画
1	授業内容	学習成果、学習評価、臨床栄養の基礎
	事前・事後学習	栄養管理・臨床調理の基本と一般の調理との違いを見出す。
2	授業内容	●調理実習 流動食・軟菜食のための調理 レポート①
	事前・事後学習	レポート①を4回目の授業までに提出できるようにしておく。
3	授業内容	★演習 流動食・軟菜食の献立作成 常食及び全かゆからの展開 課題1
	事前・事後学習	課題1を5回目の授業までに提出できるようにしておく。
4	授業内容	●調理実習 食塩を減らすための調理 レポート②
	事前・事後学習	レポート②を6回目の授業までに提出できるようにしておく。
5	授業内容	★演習 エネルギーコントロール食・糖尿病のための食品交換表の使い方 課題2
	事前・事後学習	課題2を7回目の授業までに提出できるようにしておく。
6	授業内容	●調理実習 糖尿病20単位の食事・調味料の使い方 レポート③
	事前・事後学習	レポート③を8回目の授業までに提出できるようにしておく。
7	授業内容	★演習 単位による糖尿病食の献立作成 課題3
	事前・事後学習	課題3を9回目の授業までに提出できるようにしておく。
8	授業内容	●調理実習 脂質コントロールのための調理 レポート④
	事前・事後学習	レポート④を10回目の授業までに提出できるようにしておく。
9	授業内容	★演習 常食からの糖尿病食への展開 課題4 小テスト(糖尿病のための食品交換表について)
	事前・事後学習	課題4を11回目の授業までに提出できるようにしておく。 糖尿病のための食品交換表の内容を理解しておく。
10	授業内容	●調理実習 たんぱく質コントロールのための調理 レポート⑤
	事前・事後学習	レポート⑤を12回目の授業までに提出できるようにしておく。
11	授業内容	★演習 糖尿病性腎症の食事療法・糖尿病性腎症のための食品交換表の使い方 糖尿病性腎症食の献立作成 課題5
	事前・事後学習	課題5を13回目の授業までに提出できるようにしておく。
12	授業内容	●調理実習 カリウムコントロールのための調理 レポート⑥
	事前・事後学習	レポート⑥を14回目の授業までに提出できるようにしておく。
13	授業内容	★演習 腎疾患の種類と概要・腎臓病食品交換表の使い方① 腎臓病食の献立作成① 課題6
	事前・事後学習	課題6を15回目の授業までに提出できるようにしておく。
14	授業内容	★演習 腎臓病食品交換表の使い方②・腎臓病食の献立作成② 小テスト(腎臓病食品交換表について)
	事前・事後学習	腎臓病食品交換表の内容を理解しておく。
15	授業内容	●調理実習 その他の栄養素と食事(カルシウム・鉄)
	事前・事後学習	実習した料理以外に、どのようなものがあるか調べて調理してみる。