

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	18S570	担当者	古賀 克彦			
対象学生	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			
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. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と創造力	3. 「 実践 」 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 表現考・創造断力	⑤ 実主体行力・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能力（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											
準備学修						課題等への対応					
臨床栄養学（講義）で学んだ内容について復習しておくこと （学修時間の目安：毎週1時間程度）						提出されたレポートは添削して返却。また、定期試験解説を試験終了後に実施。					
授業計画											
第1回	治療食の種類と展開について（講義）										
第2回	献立の展開 ①										
第3回	献立の展開 ②										
第4回	治療食調理実習 軟食										
第5回	治療食調理実習 減塩食①										
第6回	治療食調理実習 減塩食②										
第7回	治療食調理実習 低エネルギー食										
第8回	献立の展開 ③										
第9回	献立の展開 ④										
第10回	経腸栄養剤および特殊食品について										
第11回	治療食調理実習 各疾患における間食										
第12回	治療食調理実習 たん白質・塩分コントロール食										
第13回	治療食調理実習 脂肪コントロール食										
第14回	治療食調理実習 高たん白質食										
第15回	アレルギー除去食について（講義）										
試験	定期試験を実施する										
教科書	臨床調理 玉川和子著 ㈱医歯薬出版 エッセンシャル臨床栄養学 佐藤和人著 ㈱医歯薬出版				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。頑張っって学んでいきましょう。					
参考書等	なし										