

科目名	臨床栄養学演習（栄養士必修：NR・SA 必修）				
授業形態	演習	学年	2		
開講時期	2022 年度 前期	単位数	1		
担当教員	加藤 亮、舟木 乃里恵				
内容および計画	臨床栄養学概論で学習した理論をもとに、各疾患に応じて必要な情報の収集、検査値に基づいた栄養状態の判定と栄養ケアプラン、献立作成等をおこなう。また、実施後の評価についても学習する。栄養アセスメント、献立作成を通じて対象者の QOL 向上のためにどのように対応するか（態度、姿勢）についても学習する。演習で作成した献立は一部を臨床栄養学実習で実際に調理し、理論と実際を学習する。				
1	オリエンテーション 栄養アセスメントについて PC を使用した献立表作成の仕方 一般治療食について、栄養価計算（演習）				
2	軟食・ソフト食について、栄養価計算（演習）				
3	消化性潰瘍の栄養管理について、献立作成（演習）				
4	肝疾患の栄養管理について、献立作成（演習）				
5	糖尿病の栄養管理について、献立作成（演習）				
6	高血圧症の栄養管理について、献立作成（演習）				
7	腎疾患の栄養管理について、献立作成（演習）				
8	治療用食品について、栄養価計算（演習）				
9	治療用食品を利用した栄養管理について、献立作成（演習）				
10	展開食について PC ソフトウェアを用いた展開食作成方法について				
11	PC ソフトウェアを用いた展開食の献立作成 1（演習）				
12	PC ソフトウェアを用いた展開食の献立作成 2（演習）				
13	PC ソフトウェアを用いた展開食の献立作成 3（演習）				
14	検査値に基づいた栄養状態の判定				
15	まとめ				
<b>教科書</b>					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	臨床調理	玉川和子、口羽章子、木地明子、小林ゆき子	医歯薬出版株式会社	978-4-263-70652-7	2016
	日本人の食事摂取基準 2020 年版	伊藤貞嘉、佐々木敏	第一出版	978-4-8041-1408-8	2020
	八訂食品成分表 2021	香川明夫	女子栄養大学出版部	978-4-7895-1021-9	2021
	調理のためのベーシックデータ第 5 版	松本仲子	女子栄養大学出版部	978-4-7895-0323-5	2018
	<b>参考書</b>	①渡邊早苗他著 『新しい臨床栄養管理』 医歯薬出版 ②足立香代子著 『検査値に基づいた栄養指導』 (株)チーム医療			
<b>成績評価</b>					
	評価方法				割合(%)
	予復習テスト				50
	提出物				50

<p>予復習テストは講義ごとに実施し、各テーマの理解度を評価する。          提出物はすべて提出することを原則とする。          演習時間外の学習について、提出物で評価する。</p>	
学習到達目標	<p>各病態に合わせて必要な情報の収集、検査値に基づいた栄養状態の判定ができる。          各病態の対象に合わせた献立を作成することができる。          対象者の QOL を高めるために栄養士としてどのような態度で臨むべきか説明できる。</p>
先修条件	
実務経験	
その他	