

科目名	臨床栄養学実習（栄養士必修：NR・SA 必修）				
授業形態	実習	学年	2		
開講時期	2023 年度 前期	単位数	1		
担当教員	加藤 亮、山岡 伸				
内容および計画	臨床栄養学概論および臨床栄養学演習で学習した理論をもとに、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養ケアの計画（特に食事計画）と実施、食事療法及び栄養補給がおこなえる実践的な能力を培う。本実習では疾患・病態別食事療法を基本にしつつ、栄養成分別管理についても意識化させ、学生一人ひとりのより実際の具体的な栄養補給方法の修得を目的とする。				
1	オリエンテーション 病院における給食管理および栄養管理について				
2	一般治療食（実習）				
3	軟食、ソフト食（実習）				
4	濃厚流動食（実習）				
5	経管栄養について				
6	消化性潰瘍食（実習）				
7	脂質コントロール食（実習）				
8	エネルギーコントロール食（実習）				
9	塩分コントロール食（実習）				
10	たんぱく質および塩分コントロール食（実習）				
11	治療用食品を使用した食事（実習）				
12	治療用特殊食品について				
13	たんぱく質、塩分、カリウムコントロール食（実習）				
14	展開食（実習）				
15	まとめ				
教科書					
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、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
参考書					
成績評価					
評価方法					割合(%)
調理実習の評価（調理技術、衛生面の配慮、盛り付け方、効率的な進行）					50
献立作成					40
提出物					10
献立作成は、実習での調理の状況も含めて評価する。 提出物は、期限内に提出することとする。					
学習到達目標	疾患・病態別に対応させた献立をたてることができる。				

	疾患・病態別の献立を衛生面に配慮した上で効率的に調理できる。 調理を効率的にすすめるために準備をし、必要に応じて指示を出すことができる。 仲間と協力して調理・供食し、評価し合い、よりステップアップしていく態度を習得する。
先修条件	臨床栄養学演習とリンクさせて学習する。
実務経験	
その他	