

科目名	食事療法論実習					開講 キャンパス	神 埼
担当者	熊 川 景 子						
開講年次	3	開講期	後期	単位数	1	必修・選択	必 修
授業の概要 及びねらい	管理栄養士は、病態に応じた献立を作成することができ、治療食の提供を行うことができないといけない。そして、それが栄養管理の1つとなり指導媒体ともなる。また、治療食は、衛生的に美味しく楽しく食べられる工夫について理解し実践できることが求められている。本実習は、このような知識・技術の習得を目的として展開する。						
授 業 の 到達目標	1) 治療食の作成に興味を持つことができる。 2) 治療食の意義を説明できる。 3) 病態に応じて食料量、調味料量、調理法を決定することができる。 4) 病態に応じた献立・調理のポイントの説明ができる。 5) 常食から病態に応じた献立の展開ができる。 6) 食材の旬や色彩を考慮した治療食を作成できる。 7) 衛生管理を適切に実施することができる。 8) 治療食を食べる傷病者の気持ちを感じることができる。						
学習方法	講義、調理実習、レポート（食事療法のポイントと献立の展開）						
テキスト及び参考書等	栄養食事療法の実習、糖尿病食品交換表、腎臓病食品交換表						
評価基準・方法	到達目標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験							
小テスト等							
宿題・授業外レポート	◎	○	○	◎		90	
授業態度			◎			10	
受講者の発表							
授業への参加度							
その他							
合 計						100	
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画（学習内容・キーワードとスケジュール）							
第 1 週	オリエンテーション、治療食について						
第 2 週	消化性潰瘍の食事療法						
第 3 週	クローン病・潰瘍性大腸炎の食事療法						
第 4 週	術後食						
第 5 週	肥満症の食事療法						
第 6 週	糖尿病の食事療法						
第 7 週	脂質異常症の食事療法						
第 8 週	高血圧症、心疾患の食事療法						
第 9 週	肝炎の食事療法						
第 10 週	肝硬変・脂肪肝の食事療法						
第 11 週	脾炎・胆石症・胆嚢炎の食事療法						
第 12 週	腎疾患の食事療法（慢性腎臓病）						
第 13 週	腎疾患の食事療法（糖尿病性腎症）						
第 14 週	腎疾患の食事療法（透析）						
第 15 週	摂食・嚥下障害の食事療法						
第 16 週							
備 考	清潔な調理着一式を着用していない場合は、調理室への入室は禁止する。頭髪（帽子は髪が出ないように着用）、爪などを清潔に保ち、アクセサリー・時計の着用は固く禁じる。 事前事後学習については授業ごとに指示を行う。						