

授業科目(ナンバリング)	治療食実習(1B365) (実践的教育科目)			担当教員	林 俊介(実務経験のある教員)		
展開方法	実習	単位数	1単位	開講年次・時期	3年・前期	必修・選択	必修
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
<p>本実習は各疾患・病態に合わせ適切な栄養管理を実施するために、日本人の食事摂取基準(2020年版)および各疾患のガイドラインをもとにエネルギー量や各栄養素の設定について理解し、必要な献立の作成と各施設での給食管理を行う上で必須な常食からの各食種に合わせた献立の展開が出来るようになることを目指す。適時、授業内でディスカッションを行い、理解を深め、受講者のより効果的な学修活動を推進し、知識の定着を図る。そして、各食種の献立に合わせた適切な調理方法、食材の使い分けを理解し、それに基づき献立作成や調理作業が出来るようになることを目標とする。</p>							① ② ③ ④ ⑧ ⑩ ⑪
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	栄養食事療法を推し進める上で、チーム医療の中で栄養管理の中心的な管理栄養士としての役割と様々な職種との連携について理解できる。患者の特性を鑑み、相応しい食種と食形態を判断できる。それに合わせた献立作成と調理を検討することができる。				<ul style="list-style-type: none"> <li>授業態度・授業への参加度</li> <li>課題レポート</li> <li>実習レポート</li> <li>定期試験</li> </ul>	10% 10% 5% 25%	
情報収集、分析力	多様な対象者に対する栄養管理のための情報収集、分析を行い、そこから課題を見つけ出すことができる。問題解決のための栄養管理に関する計画を立案することができる。				<ul style="list-style-type: none"> <li>定期試験</li> <li>課題レポート</li> <li>実習レポート</li> </ul>	15% 10% 5%	
コミュニケーション力	様々な対象者(患者など)及びチーム医療で協働する関連職種に対する確にコミュニケーションを取り、適切な栄養食事療法について説明することができる。				<ul style="list-style-type: none"> <li>定期試験</li> </ul>	5%	
協働・課題解決力	栄養管理や治療に関わる種々の職種について理解し、それぞれの役割を踏まえた組織運営を計画することができる。チーム医療の中で管理栄養士の役割を知り、それらについて提案できる。				<ul style="list-style-type: none"> <li>定期試験</li> </ul>	10%	
多様性理解力	様々な対象者(患者など)の特性や様々な疾患の病態や治療、食事療法を理解し、またライフステージや身体状況などを十分に配慮し、その治療のための献立作成、展開、調理を考えることができる。				<ul style="list-style-type: none"> <li>定期試験</li> </ul>	5%	
出 席					受験要件		
合 計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> <li>定期試験で筆記試験を行う。課題レポートは、各回の実習・演習時の内容に関する課題を問う。</li> <li>定期試験および課題レポート、実習レポートについては、それぞれの疾患に対する食事療法の基本的事項を理解しているか、また栄養管理、食事療法の実践について理論的に説明が出来ているか、各授業での実習内容が理解できているかを評価する。それらについては、レポートと合わせ、授業の中でフィードバックを行う。</li> <li>実習に臨む上での態度、姿勢も評価する。実習・演習時の忘れ物、調理をするのに相応しい服装・身だしなみ(髪・爪など)には十分留意すること。それらも含めてこの科目へ取り組む姿勢として評価し、フィードバックを行う。</li> </ul>							
授業の概要							
<p>医療機関勤務での栄養管理や給食管理業務等の実務経験の経験を活かし、授業を展開していく。教科書、配布プリント、食品交換表、食品成分表、関連資料などを用い、講義と実習・演習の説明(示範)を行い、その後、調理作業または、演習を行う。演習時にはそれぞれの疾患に対する献立作成、献立の展開、栄養価計算などを行う。献立作成、展開、治療食調理の技術は栄養管理、給食運営、栄養指導を行う上での基本的な技能となる。また、長崎県や学修者の出身地の食生活を踏まえ、地域の食材や料理を治療食に取り入れた献立作成についても学ぶ。これらの技術と知識の修得を目指す。授業の予習・復習、課題の指示等をポートフォリオを活用して行っていく。</p> <p>この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、45分とする。</p>							
教科書・参考書							
<p>教科書：栄養食事療法の実習 第12版 本田佳子編(医歯薬出版)            糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 日本糖尿病学会編(日本糖尿病協会・文光堂)</p> <p>参考書：日本食品成分表 改訂最新版(女子栄養大学出版部)、その他はその都度指示する。</p> <p>指定図書：栄養食事療法の実習 第12版 本田佳子編(医歯薬出版)</p>							

授業外における学修及び学生に期待すること

本実習では様々な疾患に対する治療食として適切な献立作成と展開を学ぶと共に、それを実践(調理)するものである。実習を通して理論だけでなくしっかりと調理技術と献立作成能力、また治療のための食事の調理を身に付けるためには、日頃から調理に取り組むことが大切である。各授業回で扱う食種が治療のため適応される疾患について事前に学修して、実習に臨むこと。授業毎にポートフォリオを確認し、指示した各回の学修内容の復習に取り組むこと。

回	テーマ	授業の内容	予習・復習
1	オリエンテーション 治療食の分類と種類 炊飯	実習の説明。食種、食形態、疾患別分類、栄養成分別分類、約束食事箋、荷重平均成分(値)表、食品構成。 (実習・演習) 重湯・全粥・軟飯の調理。食品構成作成。	医療における関係法規、栄養補給法について予習。治療食、食品構成の復習と課題に取り組む。
2	流動食	栄養補給法について。各種栄養剤、食形態の特性を知る。 (実習) 普通・濃厚流動食の調理。重湯・全粥の調理。	栄養補給法について予習。炊飯について復習。
3	全粥・軟菜食	常食からの全粥・軟菜食への献立の展開。食種による食材と調理方法の使い分け。 (実習) 全粥・軟菜食の調理。	調理方法(揚、炒、焼、蒸、煮)の特性を予習。軟菜食について復習。
4	五分粥・三分粥食・嚥下食・ミキサー食	常食からの分粥食への献立の展開。食種による食材と調理方法の使い分け。 (実習) 五分粥食・三分粥食の調理。トロミ剤の使用。	分粥の調整、軟菜食の調理と食材について予習。咀嚼嚥下について復習。
5	エネルギーコントロール食(糖尿病食)①	エネルギーコントロール食の考え方。適応する疾患について。 (演習) 糖尿病の食品交換表を用いた献立の作成・単位計算・栄養食事指導。	糖尿病治療と食品成分表を用いた栄養価計算について予習。演習課題に取り組む。
6	エネルギーコントロール食(糖尿病食)②	常食からエネルギーコントロール食への献立の展開。 (演習) 常食からエネルギーコントロール食(1600 kcal, 1400 kcal)への献立の展開。	糖尿病の食品交換表の使用方法について予習。演習課題に取り組む。
7	エネルギーコントロール食(糖尿病食)③	常食からエネルギーコントロール食への献立の展開。 (実習) エネルギーコントロール食(1600 kcal, 1400 kcal)の調理。	課題を通して献立の展開について予習。献立の展開と調理について復習。
8	食塩コントロール食(減塩食)	食塩制限食、減塩調理の考え方。適応する疾患について。食塩相当量の計算・減塩調味料。 (実習) 常食から減塩食への展開。	食塩制限が必要となる疾患について予習。減塩の技術について復習。
9	たんぱく質コントロール食(腎臓病食)①	たんぱく質コントロール食の考え方。治療用特殊食品の使用法。 (演習) 低たんぱく食献立の作成、展開。	慢性腎不全保存期での栄養管理について予習。演習課題に取り組む。
10	たんぱく質コントロール食(腎臓病食)②	常食からたんぱく質コントロール食への献立の展開。治療用特殊食品を使用した調理。 (実習) 低たんぱく食の調理。	治療用特殊食品の使い方を予習。低たんぱく食の技術について復習。
11	たんぱく質コントロール食(腎臓病食)③	透析食の考え方。治療用特殊食品の使用法。 (演習) 透析食献立の作成、展開、栄養食事指導。	透析期での栄養管理について予習。演習課題に取り組む。
12	たんぱく質コントロール食(腎臓病食)④	常食から透析食への献立の展開。(エネルギー、カリウム、リン、食塩コントロール食) (実習) 透析食の調理。	治療用特殊食品の使い方を予習。透析食の技術について復習。
13	脂質コントロール食・易消化食	常食から脂質コントロール食・易消化食への献立の展開。 (実習) 脂質コントロール食・易消化食の調理。経腸栄養剤、成分栄養剤。	消化器疾患に対する栄養管理と軟菜食について予習。食材の選択と調理方法について復習。
14	鉄付加食・カルシウム付加食	常食から鉄付加食・カルシウム付加食への展開。 (実習) 鉄付加食・カルシウム付加食の調理。	鉄分、カルシウム付加が必要となる疾患について予習。食材の選択と調理方法について復習。
15	食物アレルギー対応食	食物アレルギー対応食の献立、調理方法。除去食、アレルギー対応代替食品の使用法。 (実習) 食物アレルギー対応食の調理。	食物アレルギーについて予習。アレルギー対応の技術について復習。
16	定期試験		