

31105 食物健康実習 Food Health Practicum		1 年次～ 前期 1 単位	
担当者	井川 聡子／小西 優子	履修可能学科	N
		関連資格	看護・教職(N)
サブタイトル	食べ物の特性と食事療法の実際		
授業内容 ・ ねらい	<p>病院給食は患者の疾病の治癒、健康回復のための重要な役割を担っています。十分な治療効果をあげるためには、患者に治療食の重要性を理解させ、完全喫食を図ることがポイントとなります。したがって、患者のケアに携わる看護師の立場においても、提供される治療食の実際を理解しておく必要があります。</p> <p>その点をふまえ、この実習では、一般食、特別食の食事調整を通して治療食の実際を学習します。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食べ物と健康、各疾患別食事療法の要点</li> <li>2. 一般食</li> <li>3. 一般流動食・濃厚流動食・分粥食</li> <li>4. エネルギーコントロール食（糖尿病・肥満症食）</li> <li>5. たん白質コントロール食1（腎炎・腎不全食）</li> <li>6. たん白質コントロール食2（肝炎・肝硬変食）</li> <li>7. 脂質コントロール食（膵炎・高脂血症食）</li> <li>8. アレルギー対応食 など</li> </ol>		
教科書 参考書	プリントを配布します		
評価方法	出席状況・実習態度、ノート		
事前準備学習 履修条件等	1 回目に配布した資料を参考に、各疾患の病態を理解して臨むこと。グループ作業なので、欠席しないこと。食品を扱いますので、衛生的な心がけて臨むこと		