

## 病態栄養学実習

1 単位 (必修)

### 病態栄養学実習

武田 英二・教授 / 栄養学科 臨床実践栄養学講座, 奥村 仙示・助教 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座

【授業目的】疾患治癒を促進するための食事科学について学習する。

【授業概要】献立作成・調理実習を通じて栄養管理効率を上げることがを学習する。

【授業方法】[授業方法]

【キーワード】調理, 献立, 栄養管理, 疾患

【先行科目】[先行科目]

【関連科目】[関連科目]

【到達目標】病態に対応した栄養管理の理論を理解し, 献立をたてて食事を提供できる。

【授業計画】

1. 患者食の分類・概要・調理の注意点, 一般治療食 (常食, 軟食, 流動食) の食品構成, 献立作成と調理, 特別治療食の分類・概要・調理上の注意点, 高血圧食, 糖尿病食, 貧血食, 肝臓食, 腎臓食, 先天性代謝異常症, 特殊食品の種類・利用・調理, 嗜好と献立, 費用と献立, 等

【教科書】「治療食必携」医薬薬出版, 「食品成分表」医薬薬出版, 「糖尿病治療のための食品交換表」文光堂, 「糖尿病食事療法指導のてびき」文光堂

【参考書】[参考資料]

【授業コンテンツ】<http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217751>

【連絡先】

⇒ 武田 (088-633-7093, [takeda@nutr.med.tokushima-u.ac.jp](mailto:takeda@nutr.med.tokushima-u.ac.jp)) MAIL

⇒ 奥村 (088-633-9595, [yamanaka@nutr.med.tokushima-u.ac.jp](mailto:yamanaka@nutr.med.tokushima-u.ac.jp)) MAIL

**Target** 疾患治癒を促進するための食事科学について学習する。

**Outline** 献立作成・調理実習を通じて栄養管理効率を上げることがを学習する。

**Manner** [授業方法]

**Keyword** 調理, 献立, 栄養管理, 疾患

**Fundamental Lecture** [先行科目]

**Relational Lecture** [関連科目]

**Goal** 病態に対応した栄養管理の理論を理解し、献立をたてて食事を提供できる。

**Schedule**

1. 患者食の分類・概要・調理の注意点, 一般治療食 (常食, 軟食, 流動食) の食品構成, 献立作成と調理, 特別治療食の分類・概要・調理上の注意点, 高血圧食, 糖尿病食, 貧血食, 肝臓食, 腎臓食, 先天性代謝異常症, 特殊食品の種類・利用・調理, 嗜好と献立, 費用と献立, 等

**Textbook** 「治療食必携」医薬薬出版, 「食品成分表」医薬薬出版, 「糖尿病治療のための食品交換表」文光堂, 「糖尿病食事療法指導のてびき」文光堂

**Reference** [参考資料]

**Contents** <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217751>

**Contact**

⇒ Takeda (+81-88-633-7093, [takeda@nutr.med.tokushima-u.ac.jp](mailto:takeda@nutr.med.tokushima-u.ac.jp)) MAIL

⇒ Okumura (+81-88-633-9595, [yamanaka@nutr.med.tokushima-u.ac.jp](mailto:yamanaka@nutr.med.tokushima-u.ac.jp)) MAIL