

授業科目	*臨床栄養学実習 (Aクラス)				単位	1		
履修	必修	関連資格	栄養士 管理栄養士 栄養教一種免		ナンバリング	NT22105J		
開講年次	3	開講時期	後期	該当DP	DP1-2 DP2-1 DP3-1 DP4-2 DP5-1			
担当教員	西村 貴子、彌永 清子							
授業概要	<p>医療・福祉に従事する管理栄養士業務は、主に「栄養管理業務」と「給食管理業務」に大別される。食事は医療の一環として提供されるべきものであるため、それぞれの施設の特徴や患者の病態を理解したうえで施設で提供する様々な食種の栄養食事基準(約束食事箋)の設定意義を理解し、献立作成、展開するといった一連の給食経営管理業務を修得する必要がある。さらに、管理栄養士は、医療チームの中でも栄養の専門家として、傷病者の病態を把握し、栄養状態の評価・判定から、具体的な栄養管理プランを提案するといった栄養管理業務を遂行する役割を担う。</p> <p>本実習では、医療施設における栄養管理の流れを理解したのち、各疾患の病態および栄養状態を把握し、調理実習を通して、栄養・食事療法に対応できる知識および技術を修得することを目標にする。また、食事療法を必要とする疾患・病態の症例を提示し、栄養管理プロセス(栄養アセスメント、病態の把握、栄養アセスメント、栄養ケア計画の実際)の一連の流れについて、実習する。</p>							
学生が達成すべき行動目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 医療施設における管理栄養士業務(給食経営管理・臨床栄養管理)の流れを理解し、説明できる。 2. 身体状況や栄養状態に応じた疾患・病態別の献立を作成し、調理できる。 3. 食事療法に利用される治療用特殊食品の種類、特徴を理解し、説明できる。 4. 栄養補給法の種類と適応範囲を理解し、適確に選択できる。 5. 経腸栄養管理に必要な管理栄養士の知識や技術を修得できる。 6. 疾患・病態および栄養状態を把握し、治療のための栄養ケア計画を作成できる。 							
達成度評価								
評価と評価割合／ 評価方法	試験	小テスト	レポート	発表(口頭、プレゼンテーション)	レポート外の提出物	その他	合計	備考
総合評価割合	50	10	10		30	0	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	10	5			10		25	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)	10		5		5		20	
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)	5	5					10	
関心・意欲 (DP3-2)								
態度(DP4-1)								
態度(DP4-2)	5				5		10	
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)	20		5		10		35	
技能・表現 (DP5-2)								
技能・表現 (DP5-3)								
具体的な達成の目安								
理想的レベル				標準的なレベル				
標準的なレベル 1~6 の全てを達成したうえで、知識に関しては、より詳細かつ丁寧に説明できる。また、献立作成および調理に関しては、高度な技術が身に付いている。さらに、修得した知識および技術を応用して、本実習のテーマ以外の疾患を持つ傷病者への栄養管理方法を提示できる。				<ol style="list-style-type: none"> 1. 医療施設における管理栄養士業務(給食経営管理・臨床栄養管理)の流れを理解し、説明できる。 2. 身体状況や栄養状態に応じた疾患・病態別の献立を作成し、調理できる。 3. 食事療法に利用される治療用特殊食品の種類、特徴を理解し、説明できる。 				

			4. 栄養補給法の種類と適応範囲を理解し、適確に選択できる。 5. 経腸栄養管理に必要な管理栄養士の知識や技術を修得できる。 6. 疾患・病態および栄養状態を把握し、治療のための栄養ケア計画を作成できる。	
授業計画				
進行	テーマ・講義内容	授業の運営方法	学習課題(予習・復習)	予習・復習時間(分)
1	テーマ: 医療・福祉施設における管理栄養士業務 (西村貴子) オリエンテーションを実施する。医療・福祉施設に従事する管理栄養士の業務(臨床栄養管理業務・給食経営管理業務)について解説し、業務内容をまとめる。	講義	予習: テーマの予習をし、まとめる。 復習: 臨床管理栄養士の業務についてまとめる。	30 60
2	テーマ: 一般治療食1(常食の献立作成) (彌永清子) 栄養補給法の種類と適応、医療・福祉施設における施設栄養食事基準(約束食事箋、食種含む)の設定、食品構成、常食献立、献立展開のポイントについて解説する	講義・演習	予習: テーマの予習をし、まとめる。 復習: 医療・福祉施設における給食管理業務について整理する。	30 30
3	テーマ: 一般治療食2(軟食・流動食への展開) (彌永清子) 食形態分類、軟食・流動食の適応とポイントについて解説し、常食から軟食へ献立展開する。また、食形態分類の基となる粥を調理する。	講義・演習・実習	予習: テーマの予習をし、まとめる。 復習: 栄養補給法と軟食および流動食について整理し、理解する。	30 30
4	テーマ: 特別治療食1(エネルギーコントロール食への展開) (彌永清子) 主成分分類について解説する。今回は、エネルギーコントロール食とその適応について解説し、常食からエネルギーコントロール食へ献立を展開する。また、糖尿病食品交換表を用いて単位計算を行うことで、食品交換表の使用について修得する。	講義・演習・実習	予習: テーマの予習をし、まとめる。 復習: エネルギーコントロール食の適応と、糖尿病食品交換表の活用方法について整理し、理解する。	30 30
5	テーマ: 食品量の目測と食品成分表活用についての実践 (彌永清子) 食品重量を目測し、糖尿病食品交換表に基づいて、単位計算の実践を行う。	講義・演習・実習	予習: テーマの予習をし、まとめる。 復習: 糖尿病の栄養管理について整理し、理解する。	30 30
6	テーマ: 特別治療食2(ナトリウムコントロール食への展開) (彌永清子) ナトリウムコントロール食(減塩食)とその適応、献立作成のポイントについて解説し、エネルギーコントロール食をナトリウムコントロール食に献立展開、実習を行う。(高血圧治療ガイドライン 2014)	講義・演習・実習	予習: テーマの予習をし、まとめる。 復習: ナトリウムコントロール食の適応と、献立作成、食品選択や調理法のポイントについて整理する。	30 30
7	テーマ: 特別治療食3(たんぱく質コントロール食への展開) (彌永清子) たんぱく質コントロール食とその適応、食品の選択、献立作成のポイントについて解説し、常食をたんぱく質コントロール食(腎臓病食)へ展開する。また、腎臓病食品交換表を用いて、献立作成、実習を行う。	講義・演習・実習	予習: テーマの予習をし、まとめる。 復習: たんぱく質コントロール食の適応と、献立作成、食品の選択のポイントについて整理する。	30 30

8	<p>テーマ:特別治療食 4(糖尿病腎症の栄養管理への応用) (彌永清子) 糖尿病腎症の病態、食品選択、調理法(カリウム制限の実際)等について解説し、症例に合わせた病院の食種の選択、実習を行う。</p>	講義・演習・実習	<p>予習:テーマの予習をし、まとめる。 復習:糖尿病性腎症の栄養管理について整理し、理解する。</p>	30 30
9	<p>テーマ:特別治療食 5(脂質コントロール食への展開) (彌永清子) 脂質コントロール食とその適応、食品の選択、献立作成のポイントについて解説し、常食を脂質コントロール食(肝疾患・膵疾患・脂質異常症)へ展開、実習を行う。</p>	講義・演習	<p>予習:テーマの予習をし、まとめる。 復習:脂質コントロール食の適応と、献立作成、食品の選択や調理法のポイントについて整理する。</p>	30 30
10	<p>テーマ:医療・福祉施設における給食経営管理業務のまとめ (彌永清子) 医療・福祉施設における給食経営管理についてまとめ、入院患者の情報(嗜好調査や喫食調査)や栄養管理との関連を解説する。また、1日の提供する食事の食種とその適応を整理し、献立作成のポイントをまとめる。</p>	講義・演習	<p>予習:テーマの予習をし、まとめる。 復習:病態別の食事療法をまとめ、献立作成のポイントをまとめる。</p>	30 30
11	<p>テーマ:医療・福祉施設における栄養管理業務(経腸栄養の管理) (西村貴子) 栄養補給法の選択と経腸栄養剤の特徴および投与方法について学ぶ。</p>	講義・演習	<p>予習:テーマの予習をし、まとめる。 復習:腎臓疾患の栄養管理について整理し、理解する。</p>	30 30
12	<p>テーマ:栄養管理プロセス(NCP)に基づいた栄養管理1(周術期・消化器切除後の食事) (西村貴子) 入院症例の情報を基に、栄養管理プロセス(状態の理解、栄養アセスメント、栄養診断、栄養管理計画)を実践する。</p>	講義・演習	<p>予習:テーマの予習をし、まとめる。 復習:栄養管理プロセスの流れをまとめ、胃切除後の栄養管理について整理し、理解する。</p>	30 30
13	<p>テーマ:栄養管理プロセス(NCP)に基づいた栄養管理2(化学療法時の食事) (西村貴子) 入院症例の情報を基に、栄養管理プロセス(状態の理解、栄養アセスメント、栄養診断、栄養管理計画)を実践する。</p>	講義・演習	<p>予習:テーマの予習をし、まとめる。 復習:栄養管理プロセスの流れをまとめ、化学療法時の栄養管理について整理し、理解する。</p>	30 30
14	<p>テーマ:まとめ (西村貴子) 医療・福祉施設における管理栄養士業務について今まで学んだ内容について、まとめる。</p>	講義・演習	<p>予習:実習全体を見直し、試験の準備をする。 復習:なし。</p>	60 0
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				

22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
理解に必要な予備知識や技能	臨床において管理栄養士が求められる役割、業務の理解が求められる。まずは、病院・福祉施設での給食経営管理の基となる「給食経営管理」、傷病者それぞれの成因・病態および治療法に関する知識に関する「疾病診断治療学Ⅰ」「疾病診断治療学Ⅱ」、傷病者それぞれの病態に合わせた栄養管理プランを立案するための「臨床栄養管理学」「栄養治療学Ⅰ」「栄養治療学Ⅱ」を用いて、栄養・食事療法に対応できる管理計画とその調理知識と技術を必要とする。			
テキスト	福岡県栄養士会監修:「病院等栄養管理の基本と実際」(福岡県栄養士会) 長浜幸子編著:「実践臨床栄養学実習(第2版)」(第一出版) 永井徹 長谷川輝美 編著:「ステップアップ臨床栄養管理演習(第2版)」(建帛社) 日本糖尿病学会編:「糖尿病食事療法のための食品交換表(第7版)」(文光堂) 黒川清監修:「腎臓病食品交換表(第9版)」(医歯薬出版)			
参考図書・教材／データベース・雑誌等の紹介	必要に応じて、資料を配付する。			
授業以外の学習方法・受講生へのメッセージ	臨床栄養学実習では、臨床における管理栄養士業務の一連について整理し、それらを実践的に修得します。傷病者の病態を把握するための「疾病診断治療学Ⅰおよび疾病診断治療学Ⅱ」、傷病者それぞれの病態に合わせた栄養管理プランを立案するための「臨床栄養管理学」「栄養治療学Ⅰおよび栄養治療学Ⅱ」、医療・福祉施設への給食提供における「給食経営管理」といった科目で学んだ内容を復習するとともに、各回のテーマについては、シラバスを参照し、事前に予習をして実習に臨んでください。また、サブノートを準備し、実習後はまとめと復習をして、理解を深めてください。			
達成度評価に関するコメント	詳細については、授業の中で説明する。			