

授業科目	*臨床栄養学実習 (B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	花田 浩和、西村 貴子							
授業概要	<p>【実務家教員担当科目】</p> <p>医療・福祉に従事する管理栄養士の主要業務は、「栄養管理業務」と「給食管理業務」に大別される。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。さらに、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。</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(臨床栄養管理・給食経営管理)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	60	10	10	0	20	0	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	15	5			5		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)	25		5		5		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(臨床栄養管理・給食経営管理)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: 医療施設における管理栄養士業務 (花田浩和) オリエンテーションを実施する。医療施設に従事する管理栄養士の業務と入院時食事療養について解説し、業務内容をまとめる。	講義	予習: テーマについて予習し、まとめる。 復習: 臨床管理栄養士の業務について復習を行う。	30 60
2	テーマ: 血液生化学検査データについて (花田浩和) 血液生化学検査データについて確認し、解説を行う。	講義・演習・実習	予習: テーマの予習をし、まとめる。 復習: 血液生化学検査について復習を行う。	30 30
3	テーマ: 食品重量感覚の習得、糖尿病食品交換表について (花田浩和) 食品の重量を確認し、献立作成や栄養指導に必要な重量感覚を習得する。 糖尿病食品交換表の使い方を解説する。	講義・演習・実習	予習: テーマについて予習し、まとめる。 復習: 日常使用する食品の重量を確認する。 糖尿病食品交換表の使い方について復習を行う。	30 30
4	テーマ: 栄養ケアプラン作成、病態別食事管理について (花田浩和) 医療・福祉施設における栄養ケアプランを解説する。特別治療食の栄養摂取基準を理解し、疾患治療に対する役割を解説する。	講義・演習	予習: テーマについて予習し、まとめる。 復習: 特別治療食の選択について復習を行う。	30 30
5	テーマ: 軟食、食形態調整食、嚥下障害食 (花田浩和) 常食から軟食へ献立展開する。食形態分類と調理形態を解説する。 食形態分類の基となる粥を調理する。とろみの調整を行う。	講義・演習・実習	予習: テーマの予習をし、まとめる。 復習: 嚥下調整食についてのポイントについて復習を行う。	30 30
6	テーマ: タンパク質調整食、腎臓病食品交換表について (花田浩和) タンパク質調整食の目的を理解し、献立展開について解説する。 腎臓病食品交換表の使い方を解説する。	講義・演習	予習: テーマについて予習し、まとめる。 復習: 腎臓病食品交換表の使い方について復習を行う。	30 30
7	テーマ: 栄養成分調整食と調理の工夫 (花田浩和) タンパク質調整食における調理法(エネルギー増量、カリウム制限、リン制限、ナトリウム制限、水分制限)等について解説する。 腎臓病食品交換表の使い方を解説する。	講義・演習・実習	予習: テーマについて予習し、まとめる。 復習: 腎臓病食品交換表の使い方について復習を行う。	30 30
8	テーマ: 脂質について (花田浩和) 脂質の働きについて解説する、エネルギー産生栄養素(PFC)の割合と栄養摂取比率の調整について解説する。	講義・演習・実習	予習: テーマについて予習し、まとめる。 復習: 脂質の働きとPCF比の設定について復習を行う。	30 30

9	<p>テーマ:在宅療養支援の食事 (花田浩和) 病態別栄養療法について解説する。 在宅支援に配慮した献立と料理について解説する。</p>	講義・演習・実習	<p>予習:テーマについて予習し、 まとめる。 復習:病態別療法について復 習を行う。</p>	30 30
10	<p>テーマ:栄養投与ルートを選択、経口栄養、経管栄養 (花田浩和) 経口食、経腸栄養管理、経静脈栄養管理の特徴を解 説する。 経腸栄養剤の区分と種類を解説する。栄養剤を試飲 する。</p>	講義・演習・実習	<p>予習:テーマについて予習し、 まとめる。 復習:栄養投与方法について復 習を行う。</p>	30 30
11	<p>テーマ:栄養投与ルートを選択、経静脈栄養管理 (花田浩和) 栄養投与方法について解説する。 経静脈栄養管理を解説する。TPN、PPNの選択、輸 液製剤について解説する。</p>	講義・演習・実習	<p>予習:テーマについて予習し、 まとめる。 復習:経静脈栄養管理と輸液 製剤について復習を行う。</p>	30 30
12	<p>テーマ:免疫低下・がん化学療法・食欲低下の栄養管 理 (花田浩和) 免疫力が低下した患者やがん化学療法中の患者、食 欲が低下した患者などに対する栄養管理について解 説する。</p>	講義・演習・実習	<p>予習:テーマについて予習し、 まとめる。 復習:免疫力低下・がん化学 療法・食欲低下の栄養管理に ついて復習を行う。</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 1(低栄養) (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、低栄養状態の栄 養管理について整理し、理解 する。</p>	30 30
14	<p>テーマ:栄養管理プロセス(NCP)に基づいた栄養管理 2(周術期・消化器官切除後の食事) (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
15	<p>テーマ:まとめ (花田浩和、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 まで学んだ内容をまとめる。</p>	講義	<p>予習:実習全体を見直し、臨 床における管理栄養士の業 務についてまとめる。 復習:なし。</p>	60 0
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) 桑原節子 永井徹 編著:「ステップアップ臨床栄養学実習(第2版)」(建帛社) 佐藤和人・本間健・小松龍史編著:「エッセンシャル臨床栄養学(第9版)」(医歯薬出版) 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) 奈良信雄著:「看護・栄養指導のための臨床検査ハンドブック」(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。			