

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	渡邊 和美							
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"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>							
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	0	40	0	0	0	100	
知識・理解 (DP1-1)								
知識・理解 (DP1-2)	30		15				45	
知識・理解 (DP1-3)								
知識・理解 (DP1-4)								
思考・判断 (DP2-1)	20		10				30	
思考・判断 (DP2-2)								
関心・意欲 (DP3-1)	10						10	
関心・意欲 (DP3-2)								
態度(DP4-1)								
態度(DP4-2)			5				5	
態度 (DP4-3)								
技能・表現 (DP5-1)			10				10	
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"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>				

			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:オリエンテーション 授業の概要について説明し、その履修方法や実習の目的、達成の目安、評価の内容と方法を理解する。	講義・演習	復習:該当部分を理解する	0 30
2	テーマ:栄養ケアと栄養ケアマネジメント 栄養スクリーニング・アセスメント、栄養診断、栄養補給とその種類、栄養食事療養とその種類について理解する。 参照ページ:p.1-9	講義・演習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
3	テーマ:栄養状態の評価 臨床診査、経口摂取状態、摂食嚥下状態、身体構成成分、尿中成分、血液成分について理解する。 参照ページ:p.10-19	講義・演習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
4	テーマ:栄養管理計画書の作成 栄養スクリーニング・アセスメントから把握した問題点に基づき治療成果・指標を想定して、栄養治療目標を理解する。 参照ページ:p.29、p.44-49、	講義・演習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
5	テーマ:栄養ケアの基礎調理 流動食の種類と適応疾患、栄養基準と食品構成を解説して、流動食・軟食の調理実習を行う。 参照ページ:p.60-74	講義・演習・実習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
6	テーマ:胃・腸疾患 急性・慢性胃炎、消化性潰瘍、潰瘍性大腸炎・クローン病の食品構成や調理法等について解説し、調理実習を行う。 参照ページ:p.77-96	講義・演習・実習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
7	テーマ:循環器疾患 脂質異常症、高血圧症、虚血性心疾患、心不全の食品構成や調理方等について解説し、調理実習を行う。 参照ページ:p.55-170	講義・演習・実習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
8	テーマ:肥満症・糖尿病Ⅰ 肥満症や2型糖尿病の食事療法の目的と、糖尿病食品交換表とその使い方について理解する。 参照ページ:p.119-140 糖尿病食品交換表使用	講義・演習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
9	テーマ:肥満症・糖尿病Ⅱ エネルギーコントロール食の解説と具体的な糖尿病食(炭水化物60%、18単位、1,440kcal)を調理実習する。 参照ページ:p.119-140 糖尿病食品交換表	講義・演習・実習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
10	テーマ:肝・胆・膵疾患 代償性肝硬変、非代償性肝硬変、肝不全の栄養基準、食品構成、調理方法について解説し、調理実習をする。 参照ページ:p.97-117	講義・演習・実習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
11	テーマ:腎臓疾患Ⅰ	講義・演習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30

	急性腎臓病、慢性腎臓病の食事療法の目的と、腎臓病食品交換表とその使い方について理解する。 参照ページ:p.171-189 腎臓病食品交換表使用			
12	テーマ:腎臓疾患Ⅱ たんぱくコントロール食の解説と具体的な腎臓食(たんぱく質 40g13 単位、1600kcal)を調理実習する。 参照ページ:p.171-189 腎臓病食品交換表使用	講義・演習・実習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
13	テーマ:栄養ケアプロセス演習Ⅰ「2型糖尿病」 症例の情報を基に、栄養管理プロセスを演習し、解説する。	講義・演習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
14	テーマ:栄養ケアプロセス演習Ⅱ「血液透析」 症例の情報を基に、栄養管理プロセスを演習し、解説する。	講義・演習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
15	テーマ:栄養ケアプロセス演習Ⅲ「脂質代謝異常症」 症例の情報を基に、栄養管理プロセスを演習し、解説する。	講義・演習	予習:教科書で確認する 復習:該当部分を理解する	30 30
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	本田佳子編:栄養食事療法の実習 栄養ケアマネジメント～トレーナーガイド～(医歯薬出版株式会社) ISBN:978-4-263-70824-8 鈴木純子編:新版臨床栄養学 栄養ケアプロセス演習(同文書院) ISBN:978-4-8103-1508-0 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) ISBN:978-4-8306-6046-7			

	<p>黒川清監修:腎臓病食品交換表(第9版)(医歯薬出版) ISBN:978-4-263-70674-9</p> <p>塚原丘美編:臨床栄養学 Nutrition Care Process に沿った傷病者の栄養管理(医歯薬出版株式会社) ISBN:978-4-263-72034-9</p>
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1および疾病診断治療学2」、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1および栄養治療学2」、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/課題に対するフィードバックの方法	定期試験の詳細については、授業の中で説明する。レポートは評価して返却する。