

授業科目	*臨床栄養学実習				実務家教員担当科目	○	
単位	1	履修	必修	開講年次	3	開講時期	後期
担当教員	渡邊 和美						
授業概要	<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。なお献立作成については、食品成分表による栄養価計算だけでなく、糖尿病食品交換表や腎臓病食品交換表も駆使した献立調理できる能力を養う。</p> <p>本実習は実務家教員が担当し、実際の臨床栄養管理業務を含め解説する。</p>						
授業形態	講義・演習・実習	授業方法	アクティブラーニング（PBL、グループワーク、反転授業）				
学生が達成すべき行動目標							
標準的レベル	<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。（DP1-1, DP1-2, DP2-1, DP3-1, DP4-1, DP4-2, DP5-1, DP5-2, DP5-3）</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。（DP1-1, DP1-2, DP2-1, DP3-1, DP3-2, DP4-1, DP4-2, DP5-1, DP5-2）</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。（DP1-1, DP1-2, DP2-1）</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。（DP1-1, DP1-2, DP2-1, DP4-1, DP4-2, DP5-1, DP5-2, DP5-3）</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。（DP1-1, DP1-2, DP2-1, DP4-1, DP4-2）</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。（DP1-1, DP1-2, DP2-1, DP3-1, DP3-2, DP4-1, DP4-2, DP5-1, DP5-2, DP5-3）</li> </ol>						
理想的レベル	標準的レベル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。						
評価方法・評価割合							
評価方法	評価割合（数値）				備考		
試験	40%				治療食の特徴、食品交換表、栄養管理計画書など		
小テスト							
レポート	30%				栄養アセスメント、ケーススタディ、実習日誌など		
発表（口頭、プレゼンテーション）							
レポート外の提出物	30%				献立（一般食、糖尿病食、腎臓病食など）		

その他											
カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング											
DP1	○	DP2	○	DP3	○	DP4	○	DP5	○	ナンバリン グ	NT22105J
学習課題（予習・復習）										1回の学習目安 （時間）	
予習：内容の把握をする。 復習：内容の理解をする。										0	
授業計画											
第1回	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。										
第2回	テーマ：栄養ケアプロセス 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。 栄養基準に基づいた一般治療食の献立を作成する。参照ページ：トレーナーガイド p.3-49, p.55-57										
第3回	テーマ：経口栄養法、院内約束食事箋、栄養管理計画書の作成 参照ページ：トレーナーガイド p.44-49、栄養ケアプロセス p.11-21										
第4回	テーマ：栄養ケアの基礎調理（流動食・軟菜食・嚥下食） 献立：重湯、粥、くず湯、お茶ゼリー、ポタージュスープ、パン粥、マッシュポテト、炒り卵ほか 参照ページ：トレーナーガイド p.60-74										
第5回	テーマ：胃・腸疾患食の調理（胃炎、消化性潰瘍ほか） 献立：全粥、白身魚のムニエル、炊き合わせ、和物ほか 参照ページ：トレーナーガイド p.77-96										
第6回	テーマ：循環器疾患食の調理（脂質異常症、高血圧症ほか） 献立：ご飯、焼き魚（青物）、焼き野菜、サラダ、レモン煮、こんにゃく煮、たたきごぼう 参照ページ：トレーナーガイド p.155-170										
第7回	テーマ：糖尿病食品交換表を使用して1日分の集団給食用献立を作成する。（第2回で作成した一般治療食を展開する） 参照ページ：糖尿病食事療法のための食品交換表										
第8回	テーマ：糖尿病食の調理（1600kcal/炭水化物55%の昼食6.3単位） 献立：ご飯、肉の生姜焼き、サラダ、和物、卵スープ 参照ページ：糖尿病食品交換表 p.16-27										
第9回	テーマ：糖尿病食品交換表を使用して1日分の集団給食用献立を完成させる。 参照ページ：糖尿病食事療法のための食品交換表										

第10回	<p>テーマ：腎臓病食品交換表を使用して1日分の集団給食用献立を作成する。(第2回で作成した一般治療食を展開する)</p> <p>参照ページ：腎臓病食事療法のための食品交換表</p>
第11回	<p>テーマ：腎臓病食の調理(1600kcal/たんぱく質40g/Na制限)</p> <p>献立：ご飯、海老入り春巻き、和物、レーズン煮</p> <p>参照ページ：腎臓病食品交換表 p.118-121</p>
第12回	<p>テーマ：腎臓病食品交換表を使用して1日分の集団給食用献立を完成させる。</p> <p>参照ページ：腎臓病食品交換表</p>
第13回	<p>テーマ：肝・胆・膵疾患食の調理</p> <p>献立：ご飯、白身魚の包み焼、付け合わせ、炒め煮、お浸し、果物</p> <p>参照ページ：トレーニーガイド p.101</p>
第14回	<p>テーマ：血液透析食の調理(1800kcal/たんぱく質60g/Na、K、P制限)</p> <p>献立：いもご飯、肉の柚庵焼き、味噌田楽、和物、ゼリー</p> <p>参照ページ：腎臓病食品交換表 p.143</p>
第15回	<p>テーマ：臨床栄養学実習の総括、定期試験</p>
テキスト	<p>本田佳子編：栄養食事療法の実習 栄養ケアマネジメント～トレーニーガイド～(医歯薬出版株式会社) ISBN:978-4-263-70824-8</p> <p>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</p> <p>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> <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	<p>必要に応じて、資料を配付する。</p>
課題に対するフィードバックの方法	<p>献立表やレポートは評価して返却する。</p>
学生へのメッセージ・コメント	<p>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</p>

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します。

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。