

2022年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
23109	臨床栄養実習 Practice in Clinical Nutrition	服部哲也	○	専門	1	必須	2前期

科目の概要

栄養士は食と健康の専門職で、臨床の場では正しい栄養管理により疾病の改善に大きく繋がるので、必要な専門知識、建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力を総合的に身に付け、活躍しなければいけない。この科目では、高血圧や腎臓病等の食事療法を必要とする各疾患について、臨床栄養学を踏まえて治療食の概要や栄養食事療法の方針、食事基準、献立作成、栄養アセスメント、栄養管理、栄養食事指導等を実習することにより具体的な栄養管理技法を身に付ける。この授業では、栄養士に必要な客観的な証拠に基づいて科学的に判断する能力を身につける。また、知識を獲得し活用することで課題解決に結びつける。
★管理栄養士として、病院で治療食を必要とする患者に対して献立作成や栄養指導を行ってきた経験がある。食事療法を具現化するために必要なポイントなど、自身の経験を踏まえ実践的な内容となるよう実習を行う。

学修内容	到達目標
① 各疾患（循環器・内分泌代謝・腎臓・消化器等）の病因や病態、症状と食事療法について知り、説明できるようになることを目標とする。 ② 各疾患の栄養アセスメント、栄養管理計画、栄養食事指導について知り、説明できるようになることを目標とする。	① 各疾患（循環器・内分泌代謝・腎臓・消化器等）の病因や病態、症状と食事療法の方針、栄養量、制限食品が説明・適用することができる。 ② 高血圧を始めとして食事療法の方針や食事基準が理解でき、治療食の献立と栄養アセスメント、栄養管理計画書が作成でき、さらに説明・適用できる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素	学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例
---------------------	---------------------------

前に踏み出す力	主体性	高血圧を始めとする各疾患の食事療法計画案が自己作成できるという目標に向かって、指示が無くとも、必要な知識について、教科書等を使用して自己学修をすることができる。
	働きかけ力	
	実行力	困難があっても目標を変更せず到達することができる。
考え抜く力	課題発見力	各疾患の食事療法の展開方法等については、思い込みや憶測ではなく、事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる。
	計画力	グループ内で時間内に終わることができるよう手順や役割分担を考えて期限内に完了できるよう進めることができる。
	創造力	食事療法のあり方を検討する時を始め物事を考える時には固定概念に捉われず、いろいろな方向から考えることができる。
チームで働く力	発信力	整理した内容を的確な文章で表現できる。さらに、発表の仕方を工夫して説明できる。
	傾聴力	人の意見を確認し、その意見から新たなことに気づき、さらに自分の意見を述べることができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	遅刻、無断欠席をせず、授業が円滑に進行するようにルールを守ることができる。
	ストレスコントロール力	

テキスト及び参考文献

テキスト：臨床栄養学で使用した「臨床栄養概論」「糖尿病食事療法のための食品交換表第7版」「腎臓病食品交換表第9版」を使用する。

他科目との関連、資格との関連

関連科目：臨床栄養学、ライフステージ栄養、ライフステージ食事、栄養学、生理学、病理学、解剖学
資格との関連：栄養士

学修上の助言	受講生とのルール
--------	----------

高血圧を始めとする各疾患の機序、症状、栄養管理法等を事前に調べておくこと、さらに治療食の作成や調理実習では積極的に展開できるように努めること。	授業中は、私語を慎み、講義内容について積極的に質問すること、また、治療食作成には既存メニューを確認し、独自色が確認できるように努めること。実習ではグループ活動が主体となるため、欠席しないこと
---	---

【評価方法】

評価対象	評価方法		評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント	
学修成果	学期末試験	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	0	①		
				②		
	小テスト		0	①		
				②		
	レポート		20	①	✓	
				②	✓	
平常評価	成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	70	①	✓		
			②	✓		
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①			
			②			
総合評価割合			100			

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
<p>各疾患（循環器・内分泌代謝・腎臓・消化器等）の病因、栄養アセスメント、栄養管理計画等のレポート内容、糖尿病食や腎臓病食の献立内容、調理技術、作成ポイントについて習得でき、論理的に説明することができ、発表内容も非常に優れ、さらに授業態度にも問題がない場合に（優）とする。</p> <p>（秀）については、栄養計画書等のレポート内容、献立内容、調理技術が完璧で非の打ちどころがない場合。</p>	<p>各疾患（循環器・内分泌代謝・腎臓・消化器等）の病因、栄養アセスメント、栄養管理計画等のレポート内容、献立内容、調理技術、作成ポイントについて十分に習得、説明することができ、発表内容も良好であり、さらに授業態度にも特段問題がない場合に（良）とする。</p> <p>（可）については、授業内容を習得かつ説明ができ、発表内容及び授業態度にも特段問題がない場合。</p>

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	オリエンテーション 食事療法の意義、 食事療法、献立作成の ポイントを理解する。	講義 質疑応答にてフィード バックする。	食事療法の意義・献立 作成ポイントについて 説明できる。	(復習) 食事療法の概 要をまとめておくこ と。 (予習) 栄養法につい て教科書を読み、ポイ ントを整理しておく。 P1~8	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
2	一般治療食の理論と展 開① 食種の説明。展開方法 を理解し、献立作成を 行う。	講義・演習 解説・質疑応答にて フィードバックする。	一般治療食の栄養価と 献立作成条件について 説明できる。	(復習) 栄養法の概要 と一般治療食をまとめ ておくこと。 (予習) 食形態や展開 の仕方について教科書 を読み、整理してお く。P10~13	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
3	一般治療食の理論と展 開② 食形態の説明。作成献 立の展開を行う。	講義・演習 解説・質疑応答にて フィードバックする。	普通食から全粥食・5 分粥食への展開技法に ついて説明できる。	(復習) 軟菜食の食種 ごとに使用できる食材 をまとめておく。 (予習) 高血圧食の食 事方針について教科書 を読み、整理してお く。P14~26	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
4	循環器疾患① 高血圧治療食について 理解する。	講義・演習 解説・質疑応答にて フィードバックする。	循環器疾患の概要と栄 養ケアについて説明で きる。	(復習) 高血圧食の栄 養アセスメントをまと めておく。 (予習) 高血圧食の献 立作成について教科書 を読み、整理してお く。P79~91	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
5	循環器疾患② 高血圧治療食の献立作 成について理解し、実 習準備を行う。	講義・演習 解説・質疑応答にて フィードバックする。	高血圧食の献立作成と 栄養価計算ができ、発 注書等の作成ができ る。	(復習) 高血圧食の献 立作成のポイントをも とめておく。 (予習) 高血圧食の調 理ポイントについて教 科書を読み、整理し ておく。P79~91	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
6	循環器疾患③ 高血圧治療食の調理実 習と自己評価。減塩食 品の試食。	講義・実習 解説・質疑応答にて フィードバックする。	高血圧食の調理実習を ポイントおさえて行う ことができる。適切な 減塩食品を選択ができ る。レポート内容で評 価。	(復習) 班献立の献立 作成ポイントをまとめ ておく。 (予習) 成果発表にむ け、内容や説明ポイン トを整理しておく。 P79~91	60	主体性 実行力 課題発 見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	循環器疾患④ 作成した高血圧治療食 についての成果発表。 次回テーマ説明	成果発表、 講義・演習 解説・質疑応答にて フィードバックする。	高血圧食の献立作成や 調理におけるポイント を説明ができる。 発表内容にて評価	(復習) 各班の発表を まとめておく。 (予習) 糖尿病の交換 表をよく読み、治療食 のポイントを整理し ておく。P79~91	60	主体性 課題発 見力 創造力 傾聴力 規律性
8	内分泌・代謝疾患① 糖尿病治療食について 理解する。	講義・演習 解説・質疑応答にて フィードバックする。	糖尿病食事療法のため の食品交換表の活用方 法について説明ができ る。	(復習) 糖尿病の交換 表の活用方法と内容を まとめておく。 (予習) 糖尿病食のメ ニュー作成ポイントを 整理しておく。P35~40	60	主体性 課題発 見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	内分泌・代謝疾患② 糖尿病治療食の献立作成について理解し、実習準備を行う。	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	糖尿病食事療法のための交換表で献立を作成し、発注書等の作成ができる。	(復習) 糖尿病の食品交換表の活用方法と内容をまとめておく。 (予習) 班献立について調理作業手順を整理しておく。P35~40	60	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
10	内分泌・代謝疾患③ 糖尿病治療食メニューの調理実習と自己評価。補助食品の試食。	講義・実習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	糖尿病食の調理実習をポイントおさえて行うことができる。適切な補助食品を選択ができる。レポート内容で評価	(復習) 班献立の課題点を見つけ、修正する。 (予習) 成果発表にむけ、内容や説明ポイントを整理しておく。P35~40	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
11	内分泌・代謝疾患④ 作成した糖尿病治療食についての成果発表。次回テーマ説明	成果発表、 講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	糖尿病食の献立作成や調理におけるポイントを説明ができる。 発表内容にて評価	(復習) 各班の発表をまとめておく。 (予習) 腎臓病の治療食について教科書を読み、ポイントを整理しておく。P35~40	60	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 傾聴力 規律性
12	腎臓疾患① 腎臓病治療食について理解する。	講義・演習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	腎臓病食品交換表の活用方法について説明ができる。	(復習) 腎臓病の献立作成ポイントをまとめておく。 (予習) 腎臓病食品交換表を読み、活用方法を整理しておく。P94~115	60	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
13	腎臓疾患② 腎臓病治療食の献立作成について理解したうえで、腎臓病治療食や病者用食品等の試食を行う。	講義・演習 レポート作成 解説・質疑応答にてフィードバックする。	腎臓病食品交換表で献立を作成を行い、病者用食品の利用意義を理解することができる。	(復習) レポートの内容をまとめ、腎臓病と食事について理解する。 (予習) 消化器系疾患治療食について教科書を読み、ポイントを整理しておく。P94~115	60	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	消化器系疾患① 消化器系疾患治療食について理解する。	講義・実習 解説・質疑応答にてフィードバックする。	消化器系疾患の概要と栄養ケアについて説明できる。	(復習) 消化器系疾患治療食の献立作成ポイントをまとめておく。 (予習) 献立作成を行い、発表に向け内容や説明ポイントを整理しておく。P50~93	60	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力 規律性
15	消化器系疾患② 消化器系疾患治療食の献立について理解し、成果発表。	講義・演習 成果発表、 解説・質疑応答にてフィードバックする。	消化器系疾患治療食の献立作成と栄養価計算ができ、そのポイントを説明できる。	(復習) 成果発表の内容をまとめて、消化器系疾患と食事について理解する。P50~93	60	主体性 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力