

2019 年度 愛知学泉大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
1304120	臨床栄養学実習 Practicum in medical nutrition therapy	林 明日香	専門	1	必修	3年 前期

科目の概要

この実習では、病態別の栄養管理について理解を深め、食品構成表から献立作成、調理、栄養状態・病態に合わせた食形態の調整など、適切な栄養素を提供するための技術を学ぶ。さらに、望ましい食品の選択方法や調理方法などの栄養食事指導のポイントを理解した上で、献立を一般食から治療食へ展開することで、実際の栄養管理計画を反映させた献立作成の技術を習得する。

学修内容	到達目標
① 疾患別栄養管理を考慮し、食品構成から、献立の作成方法を学ぶ。	① 食事計画では、疾患別の栄養管理を理解し、効果的な治療食の計画を立案できる。
② 栄養指導のポイントを抑えながら、献立計画に合わせた、調理技術を学ぶ。	② 治療用特殊食品を使って、献立計画に合わせた、調理をすることができる。
③ 献立の展開方法を学び、合理的に給食運営ができるよう食事を整える技術を学ぶ。	③ 常食から治療食への献立展開や対象者の病状に合わせた食事を整えることができる。

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	主体性をもって授業に実習に臨み、不明点は専門書で調べるなど、目標達成に向けてレポートに取り組むことができる。
	働きかけ力	
	実行力	疾患別ガイドラインに基づく栄養管理を通して、栄養管理計画を反映させた献立作成を実行できる。
考え抜く力	課題発見力	食品構成に基づく常食献立から、治療食への展開献立と調理、個別栄養管理の調整方法など一連の流れを、課題発見し実施できる。
	計画力	
	創造力	患者の状況を把握し、創造力を発揮しながら個々の状態に合わせた献立を立案できる。
チームで働く力	発信力	常にグループ内で必要に応じた情報を発信しながら、調理実習で協力できる。
	傾聴力	授業の内容について傾聴力を使い理解し、総合的に学ぶことができる。
	柔軟性	
	状況把握力	
	規律性	グループ内で協力し、規律性を保ちながら常に積極的に調理実習への参加ができる。
	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:改訂 臨床栄養学実習 栄養補給マネジメント実務 逸見幾代 津田とみ編 建帛社
 糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版 日本糖尿病学会編
 糖尿病性腎症の食品交換表 第2版 日本糖尿病学会編
 腎臓病食品交換表第9版 治療食の基準 黒川清監修 医歯薬出版

他科目との関連、資格との関連

他科目との関連:「臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」、「臨床栄養活動論」、「臨床栄養実習」

資格との関連:管理栄養士、栄養士

学修上の助言	受講生とのルール
栄養食事療法の講義から調理、レポート・献立提出と授業内容の幅が広いいため、分からないことや疑問点は常に、専門書で調べる。また、普段から調理に慣れておくこと。	調理実習の際には、アクセサリは身に着けず、髪の毛をまとめ、白衣の下もきちんと整えた服装で実習を受けること。 提出物は指定日に必ず提出する。

【評価方法】

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	
筆記試験	70	①	✓	栄養食事療法のポイントを理解し、栄養管理が献立に反映されているか、応用力がついているかを確認します。 ポイント:・治療食の栄養・食事管理を正しく理解しているか。 ・献立計画を具体的に反映できる調理能力が備わっているか。 ・患者の栄養状態を維持するための調理的な工夫力が備わっているか。 ※社会人基礎力を含め総合的に評価し、S:80%以上、A:80%、B:70%、C:60%、F:60%未満として判定します。
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
小テスト		①		
		②		
		③		
レポート	20	①	✓	参考文献の専門書を読み、きちんと考察した上で、レポートおよび課題を作成し、まとめているかチェックします。 ポイント:・参考文献をきちんとよみ、実習内容と照合し、まとめているか ・傷病者に対し栄養ケア・マネジメントを実施する上で、献立を工夫して作成しているか
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
成果発表 (口頭・実技)		①		
		②		
		③		
		④		
		⑤		
作品		①		
		②		
		③		
		④		
		⑤		
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	(主体性)主体性をもって授業に実習に臨み、不明点は専門書で調べるなど、目標達成に向けてレポートに取り組むことができる。 (実行力)疾患別ガイドラインに基づく栄養管理を通して、栄養管理計画を反映させた献立作成を実行できる。 (課題発見力)食品構成に基づく常食献立から、治療食への展開献立と調理、個別栄養管理の調整方法など一連の流れを、課題発見し実施できる。 (創造力)患者の状況を把握し、創造力を発揮しながら個々の状態に合わせた献立を立案できる。 (発信力)常にグループ内で必要に応じた情報を発信しながら、調理実習で協力できる。 (傾聴力)各疾患のガイドラインに基づく栄養管理を、傾聴力を使い理解し、総合的に学ぶことができる。 (規律性)グループ内で協力し、規律性を保ちながら常に積極的に調理実習への参加ができる。 ※社会人基礎力は、課題の提出物(レポートと献立)、調理実習中の態度で判断します
		②	✓	
		③	✓	
		④		
		⑤		
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)の基準
疾患・病態別の栄養管理の特徴を理解し、各疾患の栄養食事療法の基本事項を深く理解している。また、それらを自分で工夫しながら、献立作成と調理に表現できる。	疾患・病態別の栄養管理の特徴を理解し、各疾患の栄養食事療法の基本事項を一般的なレベルまで理解している。また、それらを応用して、献立作成と調理に反映できる。

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週 /	臨床栄養管理の基礎 栄養ケア・マネジメントの意義、 栄養補給方法(経静脈、経腸) 栄養について学ぶ 成分栄養管理と疾病別栄養管理の 違いを学ぶ	講義	病院および介護保険施設における 食事提供の意義、食事の種類について 理解している。	(予習)テキスト第2章の 予習をしておくこと (復習)授業内容を まとめておく	60	主体性 課題発見力 傾聴力
2週 /	献立計画 経口栄養法、入院患者の食事 摂取基準、常食および軟食にお ける献立作成上のポイントを学	講義と演習	入院患者の食事摂取基 準、給与栄養目標量の算 出、食品構成表、食品群 別荷重平均成分表から傷 病者に適した常食のポ イントを理解している。	(予習)テキスト第3章の 予習をしておくこと (復習)課題をまとめ、授 業内容を確認しておく	60	主体性 課題発見力 傾聴力
3週 /	一般食実習 易消化食の栄養基準、および食 品選択と調理の工夫を学ぶ	調理実習(グループ ワーク)	流動食・軟食の実習 食品選択と調理の工夫を 理解し常食(軟食)の献立 作成について理解してい る。	(予習)前回の授業内容 を予習しておく (復習)実習内容のポ イントをレポートとしてま とめることで復習とする	60	主体性 実行力 発信力 傾聴力 規律性
4週 /	献立展開の意義と基礎 食塩コントロール食 低塩食の概要、適応疾患、献立 作成上のポイント、献立展開の 基本的な考え方を学ぶ	講義	献立展開の意義と献立展 開の実際を理解している 。基本方針、栄養基準、栄 養食事療法のポイント を理解している	(予習)テキスト食塩コン トロール食のところを予 習しておく (復習)常食献立の課題 実施により前回の復習と する	60	主体性 課題発見力 傾聴力
5週 /	食塩 コントロール食実習 料理別食塩適応濃度、食塩コン トロール食の食事療法のポ イント、献立展開の概要等を学ぶ	調理実習(グループ ワーク)	食塩コントロール食の実習 一般食から軟食、食塩コン トロール食へ献立を調整で きる。	(予習)テキスト第 5.3.1 章の予習をしておく (復習)実習内容のポ イントをレポートとしてま とめることで復習とする	60	主体性 実行力 発信力 傾聴力 規律性
6週 /	エネルギー コントロール食 低エネルギー食や糖尿病性腎 症食(応用)の概要、適応疾患、 献立作成上のポイント、等を学 ぶ	講義	基本方針、栄養基準、栄 養食事療法のポイント を理解している 。摂取エネルギー量を減ら すための食品選択と調理 上の工夫を理解している。 糖尿病食品交換表・糖尿 病性腎症食品交換表の使 い方を理解している。	(予習)テキスト第5. 3. 3のところを予習しておく (復習)食塩コントロール 食献立の課題提出によ り前回の復習とする	60	主体性 課題発見力 傾聴力
7週 /	エネルギー コントロール食実習 糖尿病食食事療法のポイント、 献立展開の概要等を学ぶ	調理実習(グループ ワーク)	エネルギーコントロール食 の実習 一般食から糖尿食へ献立 を調整できる。 カーボカウント法の考え 方と血糖コントロールとの 関連性を理解している。	(予習)エネルギーコン トロール食のところを予 習しておく (復習)実習内容のポ イントをレポートとしてま とめることで復習とする	60	主体性 実行力 発信力 傾聴力 規律性
8週 /	たんぱく質 コントロール食① 低タンパク食や腎臓病食(応用) の概要、適応疾患、献立作成上 のポイントを学ぶ	講義	基本方針、栄養基準、栄 養食事療法のポイント を理解している。 エネルギーを増やす献立、カ リウム・リン水分制限の調理 上の工夫を理解している。 腎臓病食品交換表の使 い方を理解している。	(予習)テキスト第3. 3. 3章のところを予習して おく (復習)エネルギーコン トロール食献立の課題 提出により前回の復習と する	60	主体性 課題発見力 傾聴力

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週 /	たんぱく質 コントロール食実習 腎臓病食食事療法のポイント、 献立展開の概要等を学ぶ	調理実習(グループワーク)	たんぱく質コントロール食の実習 一般食から腎臓病食へ献立を調整できる。 エネルギー・たんぱく調整用食品の使い方と調理上の工夫を理解している。	(予習)テキストたんぱく質コントロール食のところを予習しておく (復習)実習内容のポイントをレポートにまとめることで復習とする。	60	主体性 実行力 発信力 傾聴力 規律性
10週 /	脂質コントロール食 脂質コントロール食、膵臓病食 および胆道系疾患食の概要、適 応疾患、献立作成上のポイント を学ぶ	講義	基本方針、栄養基準、栄養食 事療法のポイントを理解して いる。 疾患の状態と食事の段階的 調整方法を理解している。 膵臓刺激につながる食品や 調理のポイントを理解して いる。	(予習)テキスト脂質コントロール食のところを予習しておく (復習)たんぱく質コントロール食献立の課題提出により前回の復習とする	60	主体性 傾聴力 課題発見力
11週 /	脂質 コントロール食実習 膵臓病食、胆道系疾患食の食 事療法のポイント、献立展開の 概要等を学ぶ	調理実習(グループワーク)	脂質コントロール食の実習 一般食から脂質コントロール 食へ献立を調整できる。 疾患の状態と食事の調整方 法を理解している。	(予習)脂質コントロール食のところを予習しておく (復習)実習内容のポイントをレポートにまとめることで復習とする。	60	主体性 実行力 発信力 傾聴力 規律性
12週 /	摂食・嚥下障害食 嚥下障害食の概要、適応疾患、 献立作成上のポイントを学ぶ	講義	基本方針、栄養基準、栄養食 事療法のポイントを理解して いる。 一般食から摂食・嚥下困難食 へ献立を調整できる。 嚥下のレベルに合わせ、食事 の調整方法を理解している。	(予習)摂食・嚥下障害食のところを予習しておく (復習)摂食・嚥下障害食献立の課題提出により前回の復習とする	60	主体性 課題発見力 創造力 傾聴力
13週 /	たんぱく質 コントロール食② 肝臓病食の概要、適応疾患、献 立作成上のポイントを学ぶ	講義	基本方針、栄養基準、栄養食 事療法のポイントを理解して いる 一般食から肝硬変食へ献立 を調整できる。 疾患の状態と食事の調整方 法を理解している。	(予習)たんぱく質コントロール食のところを予習しておく (復習)授業内容をまとめておく	60	主体性 課題発見力 傾聴力
14週 /	学生献立作成による 実習と食事介助演習 自分でたてた嚥下障害食の献 立を調理し、発表、食事介助の 方法を学ぶ	学生献立による 調理実習(グループワーク) 発表(演習)	摂食・嚥下困難食作成上のポ イント、誤嚥を防ぐポジショ ニングや自助具、食事介助、口 腔ケアについて総合的に理 解している。	(予習)摂食・嚥下障害食の献立内容をグループ内で打ち合わせしておく (復習)発表内容をまとめておく	60	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 規律性
15週 /	まとめ 糖尿病を中心にインスリン療法 患者の血糖コントロール方法や 医療チームにおける取組みなど を学ぶ	講義	チーム医療について理解を 深める 褥瘡を取り上げ、栄養評価、 栄養補給、栄養教育の適切 な栄養管理とチーム医療のな かでのシステム展開の意義を 理解している。この応用とし て、すべての栄養食事療法を 献立に反映できる。	(予習)チーム医療、褥瘡のところを予習しておく (復習)授業内容をまとめておく	60	主体性 課題発見力 傾聴力

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