

2024年度 愛知学泉大学シラバス

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
221431070	臨床栄養学実習 Practicum in Medical Nutrition Therapy	林明日香			1	必修	3前期

科目の概要
この科目は、DP2に記載されている傷病者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、個人の栄養状態・病態に合わせた食形態の調整など、疾病治療に必要な栄養を提供するための幅広い技術を学ぶ。また、望ましい食品の選択方法や調理方法を理解した上で、一般食から治療食へ献立展開することで、DP3記載の自立した社会人として栄養管理に反映できる力を養うことを目的とする。担当教員は、教育機関や病院にて管理栄養士を34年間務め、栄養指導や栄養・給食管理業務の経験があり、授業は臨床経験に即した実習を行う。

学修内容	到達目標
① 治療食の種類を理解したうえで、食品構成から献立作成の流れを学ぶ。 ② 疾患別栄養管理のポイントを抑え、献立計画に沿った、調理技術を学ぶ。 ③ 献立展開をすることで、具体的な栄養治療計画へ反映する力を養う。	① 治療食を理解したうえで、食品構成に見合った献立を立案できる。 ② 疾患別栄養管理のポイントを抑え、献立計画に沿った、調理を実践できる。 ③ 対象者の病態に合わせた献立を展開し、栄養治療計画に繋げることができる。

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	主体性を持ちながら授業内容を聞き取り、前向きに課題を実践できる。
	働きかけ力	周囲の人に働きかけながら協力して作業ができる。
	実行力	疾患別栄養基準に基づいた献立作成から栄養治療計画を実行できる。
考え抜く力	課題発見力	対象者の課題を発見し、栄養治療計画が実践できる。
	計画力	計画的な課題の取り組みによって、栄養食事療法の技術を習得できる。
	創造力	創造力を発揮し、栄養治療計画を提案できる。
チームで働く力	発信力	発信しながら得た情報収集から、問題解決することができる。
	傾聴力	傾聴力を発揮しながら授業を受けることで、総合的な学びに繋げることができる。
	柔軟性	自分の考えを柔軟にしながら、物事に対応することができる。
	状況把握力	状況把握しながら、優先すべき行動に対し対処できる。
	規律性	規律性を保ち、期日内に課題を提出する事ができる。
	ストレスコントロール力	ストレスの状況にあっても、平常心を心掛けることができる。

テキスト及び参考文献

テキスト：臨床栄養学実習書 今井佐恵子 富安広幸編 医歯薬出版
 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 文光堂
 糖尿病腎症の食品交換表 第3版 日本糖尿病学会編 文光堂
 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、栄養評価管理実習
 資格との関連：管理栄養士、栄養士、栄養教諭

学修上の助言	受講生とのルール
栄養治療計画の講義、調理、レポート課題提出と実習内容が多岐にわたるため、疑問点はそのままにせず、随時調べる習慣をつけておくこと。また、日常的に調理に慣れておくこと。	<ul style="list-style-type: none"> 調理の際は、アクセサリは身に付けず、髪の毛をまとめ、常に清潔に配慮した服装で臨むこと。 遅刻3回は1回欠席扱いとする。 課題は期日内に提出を完了すること。

【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	80	①	✓	栄養食事療法のポイントを把握し、疾病別栄養基準の理解と、その実践力が身についているかを確認します。 ポイント：・栄養基準の栄養・食事管理を正しく理解しているか。 ・栄養治療計画に必要な実践力が備わっているか。 ※総合的に評価し、S：90%以上、A：80～89%、B：70～79%、C：60～69%、F：60%未満として判定します。 知識の獲得：到達目標の①～③より60% 知識の活用：到達目標の①～③より20% 知識の解決：到達目標の①～③より20%		
			②	✓			
			③	✓			
	学修成果	小テスト	0	①			
				②			
				③			
		学修成果	レポート	10	①	✓	参考文献を踏まえて考察を適切にまとめているか、課題をチェックします。 ポイント：・コントロール別に栄養管理のポイントを理解しているか。 ・栄養治療計画を提案する力が備わっているかか。 知識の獲得：到達目標の①～③より0% 知識の活用：到達目標の①～③より100% 知識の解決：到達目標の①～③より0%
					②	✓	
③					✓		
学修成果			成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	0	①		
					②		
	③						
	学修行動		社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	（主体性）主体性を持ち授業や課題に取り組むことができる。 （実行力）疾患別栄養基準に基づき栄養治療計画を実行できる。 （課題発見力）課題発見し栄養治療計画が実践できる。 （創造力）創造力を発揮しながら、栄養治療計画を提案できる。 （発信力）発信しながら得た情報収集から、問題解決することができる。 （傾聴力）傾聴力を発揮しながら、総合的な学びに繋げることができる。 （規律性）規律性を保ち、課題を期日内に提出する事ができる。
					②	✓	
		③			✓		
	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
疾患別栄養管理のポイントを把握し、栄養食事療法の基本事項を総合的に理解している。また、自分で創意工夫しながら、献立作成や調理に活用できる。筆記試験及び社会人基礎力が共に優れている者をS（秀）とする。	疾患別栄養管理のポイントを把握し、栄養食事療法の基本事項を標準的なレベルまで理解し、献立作成や調理に活用できる者をB（良）とし、十分ではないが課題を期日まで提出でき、理解できている者をC（可）とする。

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	臨床栄養の基礎 栄養補給法、治療食の種類を学ぶ	講義 google classroomでの課題シートのフィードバック	臨床栄養の基礎 栄養補給法、治療食の種類について理解している。	(予習) 学修内容のテキストの項目p8～を読む。 (復習) google classroom内の課題シートをまとめる。	70	主体性 課題発見力 規律性
2	栄養・食事計画 給与栄養量の決定、一般治療食の献立、栄養成分別・疾患別栄養栄養管理を学ぶ	講義 演習 一食品構成表から一般治療食献立の作成 google classroomでの課題シートのフィードバック	給与栄養量の決定、食品構成表から献立展開するポイントを理解している。	(予習) 学修内容のテキストの項目p12～を読む。 (復習) google classroom内の課題シートをまとめる。食品構成表、常食献立提出	70	主体性 課題発見力 傾聴力
3	一般治療食実習 流動食・軟食の栄養基準、および食品選択と調理の工夫を学ぶ	調理実習 演習 一治療用特殊食品の種類と適応について学ぶ	一般治療食の食品選択と調理内容を理解し献立作成ができる。	(予習) 関連項目について調べる。 (復習) レポートを整理し、まとめる。	70	主体性 実行力 発信力 規律性
4	食塩制限食 基本的な考え方、適応症、食品の工夫と調理の工夫を学ぶ #軟食・流動食献立提出	講義 google classroomでの課題シートのフィードバック	食塩制限食の食品選択と調理のポイントを理解している。	(予習) 学修内容のテキストの項目p66～を読む。 (復習) google classroom内の課題シートをまとめる。	70	主体性 創造力 傾聴力
5	食塩制限食実習 食塩制限食の食品選択と調理の工夫を学ぶ	調理実習	食塩制限食の食品選択と調理の工夫を理解し献立作成ができる。	(予習) 関連項目について調べる。 (復習) レポートを整理し、まとめる。	70	実行力 発信力 規律性
6	エネルギーコントロール食 基本的な考え方、適応症、食品の選択と調理の工夫を学ぶ #食塩制限食献立提出	講義 google classroomでの課題シートのフィードバック	エネルギーコントロール食の食品の選択と調理の工夫を理解し献立作成できる。	(予習) 学修内容のテキストの項目p44～を読む。 (復習) google classroom内の課題シートをまとめる。	70	主体性 課題発見力 傾聴力
7	エネルギーコントロール食実習 糖尿病食の食品選択と調理の工夫を学ぶ	調理実習	エネルギーコントロール食の食品選択と調理の工夫を理解し献立作成ができる。	(予習) 関連項目について調べる。 (復習) レポートを整理し、まとめる。	70	実行力 発信力 規律性
8	たんぱく質コントロール食① 基本的な考え方、適応症、食品の選択と調理の工夫を学ぶ #エネルギーコントロール食献立提出	講義 google classroomでの課題シートのフィードバック	たんぱく質コントロール食の食品の選択と調理の工夫を理解し献立作成ができる。	(予習) 学修内容のテキストの項目p52～を読む。 (復習) google classroom内の課題シートをまとめる。	70	主体性 創造力 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	たんぱく質コントロール食実習 腎臓病食の食品選択と調理の工夫を学ぶ	調理実習 演習 一治療用特殊食品の種類と適応について	たんぱく質コントロール食の食品選択と調理の工夫を理解し献立作成ができる。	(予習) 関連項目について調べる。 (復習) レポートを整理し、まとめる。	70	実行力 発信力 規律性
10	脂質コントロール食の基本的な考え方、適応症、食品の選択と調理の工夫を学ぶ #たんぱく質コントロール食献立提出	講義 google classroomでの課題シートのフィードバック	脂質コントロール食の食品の選択と調理の工夫を理解し献立作成ができる。	(予習) 学修内容のテキストの項目p60～を読む。 (復習) google classroom内の課題シートをまとめる。	70	主体性 創造力 傾聴力
11	脂質コントロール食実習 膵炎食、急性肝炎黄疸期食の食品選択と調理の工夫を学ぶ	調理実習	脂質コントロール食の食品選択と調理の工夫を理解し献立作成ができる。	(予習) 関連項目について調べる。 (復習) レポートを整理し、まとめる。	70	実行力 発信力 規律性
12	摂食・嚥下障害の成り立ち、栄養ケアの実施、食品の選択と調理の工夫を学ぶ #脂質コントロール食献立提出	講義 演習 -ゲル化剤を含む誤嚥防止の工夫、頸部聴診法の実践- google classroomでの課題シートのフィードバック	摂食・嚥下調整食の食品選択と調理のポイントを理解し、嚥下調整食分類に応じた献立作成できる	(予習) 学修内容のテキストの項目216～を読む。 (復習) google classroom内の課題シートをまとめる。	70	主体性 創造力 傾聴力
13	たんぱく質コントロール食② 肝硬変の成り立ち、栄養アセスメント、栄養ケアプラン、栄養ケアの実施を学ぶ #嚥下調整食献立提出	講義 google classroomでの課題シートのフィードバック 摂食・嚥下障害食献立フィードバックおよび班の代表献立決定	肝硬変の病態に応じた食事療法のポイントを理解している。	(予習) 学修内容のテキストの項目p162～を読む。 (復習) google classroom内の課題シートをまとめる。	70	主体性 創造力 傾聴力
14	学生献立作成による実習と食事介助演習	学生献立による調理実習と発表	嚥下調整食の食品選択と調理の工夫を理解し、誤嚥を防ぐポジショニングや、食事介助について理解している。	(予習) 摂食・嚥下障害食の献立内容調理手順をグループ内で打ち合わせしておく (復習) グループでの学生献立および調理振り返りを、まとめる。	70	働きかけ力 計画力 柔軟性 状況把握力 ストレスコントロール力
15	まとめ 医療チームにおける取り組み・緩和ケアについて学ぶ、	講義 google classroomでの課題シートのフィードバック 緩和ケアについてグループディスカッションと発表	栄養サポートチームについて知識を深め、クリニカルパスを理解している。	(予習) 栄養サポートチーム、クリニカルパスp7～を予習しておく (復習) google classroom内の課題シートをまとめる。	70	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