

2025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・3・4・5・6に記載されている管理栄養士に不可欠な専門的知識・技術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、栄養食事管理に必要な幅広い技術を学ぶ。そして、どのような栄養食事療法が適切かを選択し実施できるよう、自立した管理栄養士として汎用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年間勤め、栄養指導や栄養・給食管理業務の経験があり、授業は実務経験を活かした実習を行う。

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捉え、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捉え、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	常に積極的に授業に臨み、課題を主体的に取り組むことができる。
	働きかけ力	多職種連携を念頭に入れ、周囲の人に働きかけながら協力し学修することが出来る。
	実行力	疾患別栄養基準に基づいた献立作成から栄養食事療法を実行できる。
考え抜く力	課題発見力	傷病者・要介護者の課題発見を通じ、栄養食事療法を工夫することができる。
	計画力	計画的に課題を実践し、傷病者の栄養管理を積極的に支援することができる。
	創造力	創造力を発揮しながら、傷病者の栄養状態にあった栄養治療計画を提案できる。
チームで働く力	発信力	必要に応じて、発信しながら正確な情報を得ることができる。
	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	傾聴力を発揮して知識を高め、栄養管理計画に繋げることができる。
	状況把握力	状況把握しながら、栄養管理計画の基礎を学修できる。
	規律性	規律性を保ち、期日内に課題を提出することができる。
	ストレスコントロール力	ストレスの状況にあっても、平常の力を発揮することができる。

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。	・調理の際は、アクセサリーは身に付けず、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	筆記（レポート含む）・実技・口頭試験	80	①	✓		栄養食事療法のポイントを理解し、疾病別栄養基準を踏まえて献立作成ができるかを確認します。 ※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：60% 知識の活用：20% 知識の解決：20%
				②	✓		
				③	✓		
	平常評価	小テスト	0	①			
				②			
				③			
		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。 知識の獲得：0% 知識の活用：50% 知識の解決：50%
				②	✓		
				③	✓		
		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）課題を主体的に取り組むことができる。 （実行力）周囲の人に働きかけながら協力し学修をすることができる。 （課題発見力）課題発見を通じ、栄養食事療法を実行できる。 （創造力）創造力を発揮し、栄養治療計画を提案できる。 （発信力）必要に応じて、発信しながら正確な情報を得ることが出来る。 （傾聴力）傾聴力を発揮し、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、期日内に課題を提出することができる。	
			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に提出でき、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) 学修内容のデ 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) 学修内容のデ 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 て学ぶー	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) 学修内容のデ 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) 学修内容のデ 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) 学修内容のデ 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 ー治療用特殊食品の種類と適応についてー	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 ーゲル化剤を含む誤嚥防止の工夫、頸部聴診法の実践ー 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。 慶応義塾大学病院 医療・健康情報サイト (KOMPAS) https://kompas.hosp.keio.ac.jp/contents/000270.html (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p159～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