

Minami Kyushu University Syllabus								
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		管理栄養学科	
科目名称 [英語名称]	臨床栄養学実習 I [Clinical Nutrition Practicum I]				実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	303600	授業形態	実習	単位数	1	配当学年	2年次	
教員氏名	村上 眞珠美				学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP1(2) DP2(1) DP2(2)		
授業概要	医療機関や介護施設において、関連専門職と連携して栄養ケア・プロセスを実施できるようにするため基礎実習。栄養評価法と栄養補給法(経口・経腸栄養・静脈栄養)を理解し、栄養管理計画書の作成を学ぶ。栄養補給においては、栄養成分別に管理する経口食の合理的な食事計画について学ぶ。国立病院での管理栄養士としての実務経験に基づいた授業を行う。							
関連する科目	臨床栄養学 総合演習 臨地実習							
授業の進め方と方法	各疾患に適切な栄養管理を行うための栄養アセスメント、治療食の経口補給法について、各自で考え、グループワークで協議し、全体発表をおこなう。アクティブラーニング型							
授業計画	<p>第1回 栄養ケア・プロセスの流れ 食事調査法と評価</p> <p>第2回 災害時の非常食を用いて食事支援作成</p> <p>第3回 診療報酬制度における栄養管理計画書の作成</p> <p>第4回 食事調査の結果と評価 臨床現場における栄養アセスメントについて学びます。</p> <p>第5回 病院食の種類、調理、使用する食器、衛生管理、安全管理 栄養補給法(一般治療食の食品構成と献立作成)</p> <p>第6回 栄養補給法(一般治療食の調理実習) 一般治療食の食品構成表の作成から献立作成を学びます。</p> <p>第7回 栄養補給法(特別治療食の種類)糖尿病交換表の使い方</p> <p>第8回 献立の展開(一般食からエネルギーコントロール食へ)</p> <p>第9回 栄養補給法(エネルギーコントロール食の調理実習)</p> <p>第10回 糖尿病食品交換表を用いた食事評価</p> <p>第11回 献立の展開(一般食から脂質コントロール食へ)</p> <p>第12回 栄養補給法(脂質コントロール食の調理実習) 特別治療食の食品構成表作成から献立の展開を学びます。</p> <p>第13回 軟食、形態調整食と経腸栄養剤/症例検討</p> <p>第14回 介護報酬制度における栄養ケアプランの作成</p> <p>第15回 まとめ 栄養管理プロセスを理解し栄養診断を取り入れた栄養管理報告書の作成を学びます。</p>							
授業の到達目標	適切な栄養補給法を理解しておく。【知識・理解】各疾患ごとに栄養状態の評価【汎用的技能】 栄養管理計画書を作成できる。【態度・志向性】							
授業時間外の学修	<p>予習:テキストの本文を読み、不明な単語があれば意味を調べて授業を受ける。(1時間)</p> <p>復習:本文とテキストの図表、脚注を照らし合わせて内容を整理していく。各疾患の栄養ケアプロセス、検査データの読み方、使用される薬剤等を整理する。(1時間)</p>							
課題に対する フィードバック	提出したレポート等はコメントして返却、理解するまで再提出させる。			評価方法	実習態度30点 レポート提出70点			
テキスト	① フローチャートで学ぶ臨床栄養管理実習 中村富子 健常社 ② 糖尿病食事療法のための食品交換表 日本糖尿病学会・文光堂 その他必要に応じて資料を配布する。							
参考書	授業の中で随時紹介する。							
備考								