

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	臨床栄養学実習Ⅱ					授業形態	実習		
科目コード	303700	単位数	1単位	配当学年	3年	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	甲斐 敬子、村上 真珠美、大川 百合子、福田 ゆかり、深水 知英								
授業概要	<p>病院や介護老人保健施設において、医師や関連職種と共に臨床栄養管理にあたる管理栄養士として、栄養ケアマネジメントの実践力を高めるための実習。</p> <p>臨床栄養学で学んだ各疾患について症例を検討し、栄養ケアマネジメントの手順（栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養管理計画または栄養ケアプラン、実施、モニタリング、評価）に従って実習する。栄養管理計画または栄養ケアプランの栄養補給については、食品交換表の使い方、献立の展開、調理についても実習し、管理栄養士としての基礎技能を身につける。看護学講座担当教員、摂食・嚥下認定看護師、薬剤師による実習も取り入れ臨床の場での具体的な対応力を身につける。</p>								
関連する科目	履修前：臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅰ からたて疾病Ⅰ・Ⅱ 基礎栄養学 長命園生学 調理学								
授業の進め方 と方法	外部講師を含め、管理栄養士・摂食嚥下認定看護師・薬剤師・看護学講座担当教員によるオムニバス形式で行う。解説はパワーポイントで行う。基本献立から、臨床栄養学Ⅰ～Ⅱで学んだ疾患に応じた献立の展開。傷病者、要介護者への基本的な対応方法の実習。介護食器、フードモデルの活用。嚥下機能評価、栄養アセスメントの為の身体計測の実施。静脈栄養剤、経腸栄養剤、栄養補助食品の試飲と活用。症例検討によりマネジメントの方法を学ぶ。テーマにより各班毎のグループワークを行う。								
授業計画 【第1回】	第1回 腎疾患の栄養ケア（腎臓病食品交換表の使い方）（村上）								
授業計画 【第2回】	第2回 腎臓疾患の症例検討・栄養ケアプラン作成（村上）								
授業計画 【第3回】	第3回 献立展開（一般食からタンパク質コントロール食へ）（村上）								
授業計画 【第4回】	第4回 栄養補給法（タンパク質コントロール食の調理実習）（村上） 各班ごとに作成した献立（タンパク質コントロール食）を調理する。								
授業計画 【第5回】	第5回 各班ごとに調理実習後栄養ケアプランについて発表（村上） 腎疾患の栄養ケアプラン作成について学ぶ。								
授業計画 【第6回】	第6回 食の援助 介護食器具の使用法等（大川） 基本的な日常生活の援助、疾患に応じた介護食器の使用法を学び、食事の援助について学ぶ。								
授業計画 【第7回】	第7回 摂食・嚥下機能障害者への援助（福田） 摂食・嚥下機能障害を引き起こす病態、それに関与する神経機構、障害に対する対応を把握し、障害のある患者の援助を実践的に学習する。								
授業計画 【第8回】	第8回 排泄の援助（大川） 基本的な日常生活の援助。食道、腸だ動音の聴診実施。								
授業計画 【第9回】	第9回 中心静脈栄養と経腸栄養法の選択方法について（深水） それぞれの特徴を理解し輸液を用いて、その実際について学ぶ。								
授業計画 【第10回】	第10回 実習の注意点 栄養アセスメント ① 身体計測とその評価（甲斐） 対象者の疾患に応じた身体計測の方法、評価法について学ぶ。								
授業計画 【第11回】	第11回 栄養アセスメント ② 栄養必要量の算定（甲斐） 栄養管理プランをたてる上で基本となる栄養必要量について、栄養アセスメントデータに基づいて算出する方法について学ぶ。								

授業計画 【第12回】	第12回 SGA・ODA 症例検討（甲斐） 症例を基に、栄養アセスメントにおけるSDA・ODAの位置づけや評価方法について学ぶ。
授業計画 【第13回】	第13回 栄養計画（栄養補給法）と栄養管理計画書の作成 経腸栄養剤の評価（甲斐） 症例を基に、栄養評価を行い管理計画書の実際を学ぶ。 各種経腸栄養剤を試飲し、病態、栄養量について理解する。
授業計画 【第14回】	第14回 栄養ケアプランの作成（甲斐） POS方式を理解し、症例を通して記録の方法、ケア計画の作方法を実践的に学ぶ。
授業計画 【第15回】	第15回 経腸栄養補給法・静脈栄養補給法（甲斐） 経腸栄養、静脈栄養の実際について学ぶ。
授業の到達目標	各病態の基本的知識を理解し、傷病者に対する総合的なマネジメントの考え方と方法が理解できる。 また、看護・介護実習を通して傷病者への基本的な対応方法を学ぶとともに、看護師・薬剤師からの実践実習により知識と技術を習得する。チーム医療における多職種間連携の理解を深めることができる。栄養リスクの判定、栄養アセスメントの為の身体計測ができる。検査値から患者の状態が把握できる。アセスメントの結果から問題を発見し解決の為の傷病者の社会的背景を考慮した、栄養ケア計画、栄養管理計画書が作成できる。 ロールプレイによる模擬栄養指導により、指導に必要なコミュニケーション力を習得する。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2) / 2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1) / 3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(5)
授業時間外の学修 【予習】	からだと疾病 I・IIの復習をし、予習とする。(1時間) 基礎栄養学の復習をし、予習とする。(1時間) 臨床栄養学 I・IIの復習をし、予習とする。(2時間)
授業時間外の学修 【復習】	レポート作成。(2時間) 課題に取り組む。(3時間)
課題に対する フィードバック	各実施回毎のレポート提出。点検後、再提出がある場合は書き直させる。発表に関しては、各班毎に学生同志でディスカッションを行い講評、全体総評を行う。
評価方法・基準	学習態度 20点 発表内容 20点 レポート 60点
テキスト	①「臨床栄養学実習 フローチャートで学ぶ臨床栄養管理」 中村富予ほか 建帛社 ②「糖尿病食事療法のための食品交換表」 文光堂 ③「腎臓病食品交換表」 医歯薬出版 その他、各回毎に資料を配布する。
参考書	授業の中で随時紹介する。
備考	