

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026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Ⅰ						授業形態		実習	
科目コード	303600	単位数	1単位	配当学年	2	実務経験教員		○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	村上 真珠美、田中 貴絵								ICT活 用	○
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。 高齢者に向けたリハビリテーション栄養（リハ栄養）でも使用される形態調整食について学ぶ。									
関連する科目	履修前 臨床栄養学Ⅰ からだと疾病Ⅰ基礎栄養学 食品衛生学関連履修しておく。 履修後 臨床栄養学ⅢⅣ 臨床栄養学実習ⅡⅢ 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。事前に課題をUNIPAで配布。									
授業計画 【第1回】	第1回 栄養スクリーニング 管理栄養士の職業倫理について学ぶ。 臨床情報の収集について学ぶ。									
授業計画 【第2回】	第2回 栄養アセスメント 臨床現場での栄養・食事調査法の種類、意義について学ぶ。									
授業計画 【第3回】	第3回 食事調査の結果と評価 臨床現場での食事調査法、入院患者の喫食量調査、喫食率の把握について学ぶ。									
授業計画 【第4回】	第4回 非常食 災害時の非常食を用いて食事支援作成を学ぶ。									
授業計画 【第5回】	第5回 非常食食事支援作成の評価 非常食作成を発表評価し調理実習する。									
授業計画 【第6回】	病院食の種類、調理、使用する食器、衛生管理、安全管理について理解する。 一般治療食の加重平均成分表作成、食品構成表作成し献立作成を学ぶ。									
授業計画 【第7回】	第7回 調理実習 一般治療食の調理実習									
授業計画 【第8回】	第8回 特別治療食（糖尿病） 糖尿病交換表の使い方について学ぶ。									
授業計画 【第9回】	第9回 特別治療食 一般食からエネルギーコントロール食へ献立の展開 食事療法の基本、食品の選択と調理の工夫を学ぶ。									
授業計画 【第10回】	第10回 調理実習 エネルギーコントロール食の調理実習									

授業計画 【第11回】	一般食から脂質コントロール食への展開 食事療法の基本、食品の選択と調理の工夫を学ぶ。
授業計画 【第12回】	第12回 調理実習 脂質コントロール食の調理実習
授業計画 【第13回】	第13回 形態調整食 軟食、形態調整食と経腸栄養剤について学ぶ。 形態調整食の調理実習を行う。
授業計画 【第14回】	第14回 症例検討 栄養ケアプランの作成
授業計画 【第15回】	第15回 発表 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ぶ。
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】”
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-(1)／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-(1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2)
授業時間外学習【予習】	“予習：臨床栄養学Ⅱで学んだ疾病の栄養補給法を実習するため、栄養成分を主にした栄養管理法を復習し理解しておく。(30分)
授業時間外学習【復習】	復習：各疾患の栄養ケアの流れを整理する。(1時間)
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・基準	実習態度30点 レポート提出70点
テキスト	① 三訂臨床栄養学実習 フローチャートで学ぶ臨床栄養管理 中村富子 樫田福裕 建帛社 ② 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・文光堂 その他必要に応じて資料を配布する。□ ③ 食事療養実務入門 菅川修武 服部富子 学建書院
参考書	授業の中で随時紹介する。
備考	