

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
臨床栄養学実習	3年次	必修	実習	1単位（45時間）	大友 崇 ※
授 業 概 要					
<p>臨床分野における、管理栄養士に必要な実践的な知識と手技を習得する実習である。            実習は、グループワークで実施し、授業ごとに演習用プリントを配布する。            演習プリントをファイリングし、栄養カルテとして提出する（授業終了後）。</p>					
到 達 目 標					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・グループワークで鍛錬し、積極性、協調性、リーダーシップなどを身に付ける。</li> <li>・管理栄養士の倫理感を理解する（傷病病者のために栄養ケアをしようとする姿勢を身に付ける。）</li> <li>・傷病者のための栄養アセスメントを理解し、その患者の問題点があげられる。</li> <li>・POMRについて理解し、栄養診療記録が説明できる。</li> <li>・栄養管理計画書が作成できるようになる。</li> <li>・患者に適切な栄養ケアが提案できる。</li> <li>・チーム医療における管理栄養士の役割が理解できる。</li> </ul>					
日程	学 習 内 容				担当教員
1. 2	ガイダンス POMRの理解				大友 崇 ※
3. 4	ベッドサイドにおけるアセスメント①（身体計測・評価）				細川 学 ※
5. 6	ベッドサイドにおけるアセスメント②（嚥下評価）				細川 学
	栄養補給法 経管栄養・静脈栄養についてのルート				
7. 8	栄養カルテの作成① 糖尿病患者				大友 崇
9. 10	栄養カルテの作成② 糖尿病患者				大友 崇
11. 12	栄養カルテの作成③ 循環器疾患患者				大友 崇
13. 14	栄養カルテの作成④ 脳血管障害患者				細川 学
15. 16	栄養カルテの作成⑤ 腎臓病・透析療法患者				大友 崇
17. 18	栄養カルテの作成⑥ 腎臓病・透析療法患者				外山・大友 ※
19. 20	在宅栄養管理① 高齢者のアセスメント 高齢者の疑似体験、在宅栄養指導				大友 崇
21. 22	在宅栄養管理② 栄養ケア・マネジメント計画				大友 崇
23. 24	栄養指導演習（個人）①症例まとめ				大友 崇
25. 26	栄養指導演習（個人）②模擬栄養指導				大友 崇
27. 28	まとめ 小テスト				大友 崇
19. 30	症例検討会				細川・大友
学 習 方 法					
<p>患者像や、栄養ケアが考えられるために、ライフステージ別の栄養管理や臨床栄養Ⅰ～Ⅱなど、これまで学んだ授業の復習をしておく。            ポイントとして、カルテ記載の知識、疾患に対するの注意事項、情報の集約があげられる。</p>					
評 価 方 法					
<p>〔評価方法〕            実習で作成した栄養カルテ提出60%、発表30%、小テスト10%で総合評価する。</p>					
先 修 科 目					
教 科 書 、 参 考 書					
<p>最新 臨床栄養学 第2版 新ガイドライン対応、井上修二他編、株式会社光生館            症例から学ぶ臨床栄養教育テキスト第3版、川崎英二他監修、本田佳子・松崎政三編、医歯薬出版株式会社            糖尿病治療ガイド 日本糖尿病学会編、 文光堂</p>					