

授業科目(ナンバリング)	給食栄養管理実習(学内) (IB377) (実践的教育科目)			担当教員	山口 留美 (実務経験のある教員)		
展開方法	実習	単位数	1単位	開講年次・時期	3年・後期	必修・選択	選択
授業のねらい							アクティブ・ラーニングの類型
病態や疾患、また対象者の特徴を理解し、栄養管理の必要性を学ぶ。また、管理栄養士としての適切な献立提案および作成ができ、食事指導等に役立てるスキルと手技を修得することを目的とする。							④⑥⑦ ⑧⑩
ホスピタリティを構成する能力	学生の授業における到達目標				評価手段・方法	評価比率	
専門力	臨床・福祉・介護分野における献立作成ができる。				・定期試験 ・課題レポート	40% 10%	
情報収集、分析力	病態別および疾病の合併に対応した献立作成ができる。				・定期試験 ・課題レポート	10% 5%	
コミュニケーション力	病態別および疾病の合併症に合わせて栄養評価データと傷病者の状態を関係づけ、栄養学的問題と栄養補給方法の説明と傷病者への具体的な献立作成の指導・説明ができる。				・受講者の発表	10%	
協働・課題解決力	病態別および疾病の合併症に対応した献立作成・調理ができる。				・課題レポート ・授業態度	5% 15%	
多様性理解力	様々なライフステージや環境に応じ、柔軟に栄養管理や食事療法の考え方を持つことができる。				・受講者の発表	10%	
出席					受験要件		
合計					100%		
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験の成績を50%とし筆記試験を行う。課題レポートは20%として評価し、12回目の実習時の内容に関する課題を問う。課題のフィードバックを13回目授業で行う。受講者の発表は20%として評価する。 ・定期試験および課題レポートについては、それぞれの疾患に対する栄養管理と食事療法の基本的事項を理解しているか、また栄養管理、食事療法の実践について理論的に説明が出来るかを評価する。実習の課題レポート、発表への取り組みを評価する上で重視する。実習に臨む上での授業態度は10%として評価する。 							
授業の概要							
<p>本実習は病態別および疾病の合併に対応した献立作成を行う。担当教員の臨床現場における食事療法等の実務経験をもとに、症例を基にして献立展開を行い、得られた献立から調理計画を立案15回目目を実施する。患者の必要とする栄養管理、食事形態の検討ができることを目指す。病態別の、食品構成、献立作成、献立展開を行う。この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、45分とする。</p>							
教科書・参考書							
<p>教科書：健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学(改訂第2版) 中村丁次 他編集(南江堂)</p> <p>参考書：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</p> <p>指定図書：健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学(改訂第2版) 中村丁次 他編集(南江堂)</p>							
授業外における学修及び学生に期待すること							
<p>症例の病態・疾患を診療録・看護記録・検査データより判断し、各疾患のガイドラインに準じて個々の患者に必要な栄養管理計画を立案、献立を作成できる基礎と応用力を修得し、臨地実習における実践活動に役立てて欲しい。学習に関り、献立作成の能力を養うこと。また、実習中での携帯電話、メール等の不必要な使用は厳禁である。</p>							

回	テ ー マ	授 業 の 内 容	予 習 ・ 復 習
1	一般食 (1) 常食	常食の献立作成 (1 週間分)。病院給食献立例紹介。 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：常食 臨床栄養学 (南江堂) p 50 復習：配布資料
2	一般食 (2) 軟菜食	軟菜食の献立作成。常食より展開する。 病院給食献立例紹介。 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：軟菜食 臨床栄養学 (南江堂) p 51 復習：配布資料
3	一般食 (3) 分粥食・流動食	分粥食・流動食の献立作成。 病院給食事例紹介。 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：分粥食・流動食 臨床栄養学 (南江堂) p 51 復習：配布資料
4	糖尿病食	糖尿病食の献立作成。 病院給食献立例紹介。 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：糖尿病食 臨床栄養学 (南江堂) p 120-133 復習：配布資料
5	潰瘍食	潰瘍食の献立作成。病院給食献立例紹介。 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：潰瘍食 臨床栄養学 (南江堂) p 149-159 復習：配布資料
6	脂質異常症食	脂質異常症食の献立作成。病院給食献立例紹介。 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：脂質異常症食 臨床栄養学 (南江堂) p 134-140 復習：配布資料
7	高尿酸血症・痛風	高尿酸血症・痛風の献立作成。病院給食献立例紹介。 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：高尿酸血症 臨床栄養学 (南江堂) p 141-146 復習：配布資料
8	脂肪肝	脂肪肝の献立作成。病院給食事例紹介。 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：脂肪肝 臨床栄養学 (南江堂) p 171-172 復習：配布資料
9	慢性膵炎	慢性膵炎の献立作成。病院給食献立例紹介。 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：慢性膵炎 臨床栄養学 (南江堂) p 174-177 復習：配布資料
10	胃切除術	胃切除術の献立作成。病院給食献立例紹介。 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：胃切除術 臨床栄養学 (南江堂) p 321-323 復習：配布資料
11	慢性腎炎	慢性腎炎の献立作成。病院給食献立例紹介。 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：慢性腎炎 臨床栄養学 (南江堂) p 190-209 復習：配布資料
12	病院給食・展開食調理実習用献立作成	病院給食・展開食調理実習用献立完成。課題レポート (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。	予習：材料発注配布資料 復習：病院給食・展開食調理実習用献立
13	病院給食・展開食調理実習準備・材料発注	病院給食・展開食調理実習準備。材料発注。 (演習) 授業の中で、演習と発表を行う。材料発注。 12 回目の課題レポートの内容のフィードバック	予習：作業工程配布資料 復習：病院給食・展開食調理実習準備・材料発注関連資料
14	病院給食・展開食調理実習準備・作業工程作成	病院給食・展開食調理実習準備・作業工程作成・作業分担。 (演習) 授業の中で、演習と発表を行う。	予習：調理実習配布資料 復習：作業工程配布資料
15	病院給食・展開食調理実習	病院給食・展開食調理。 (調理実習)	予習：調理実習配布資料 復習：調理実習配布資料
16	定期試験		