

| | | | | | | | |
|--|--|-----|------|---------|----------------------|------------|----------------|
| 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 ⑧⑩⑪ |
| 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。 | | | | ・授業態度 ・課題レポート | 20% 30% | |
| 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。 | | | | ・課題レポート | 10% | |
| 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 | 10% 10% | |
| 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。 | | | | ・課題レポート | 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"> 定期試験の成績は、課題レポートは 60%として評価する。また、内容に関係する課題を行い、課題のフィードバックについて次の回の授業で行う。受講者の発表は 10%として評価する。 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ているかを評価する。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 30%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。担当教員の臨床における食事療法等の実務経験をもとに、実際の現場の中で実践可能な献立展開とそれを基にした調理計画を立案し 4 回の調理実習を実施する。患者の必要とする栄養管理、および患者満足度を向上させる食事の提供、集団給食の中での献立展開の基本を修得する。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3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>腎臓病食品交換表 第9版 黒川清 監修(医歯薬出版株式会社)</p> <p>指定図書：健康・栄養科学シリーズ 臨床栄養学(改訂第3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 | 献立作成の基本 (1) | 集団給食における対象者の把握と食品構成の作成 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 | 集団給食献立立案について予習。対象者把握と食品構成について復習。 |
| 2 | 献立作成の基本 (2) | 食品構成に基づいた献立 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 課題レポート | 食品構成に基づいた献立について予習。食品構成に基づいた献立について復習。 |
| 3 | 一般食 (軟菜食) | 軟菜食の概要。常食より展開 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 | 軟菜食について予習。軟菜食について復習。 |
| 4 | 一般食 (分粥・流動食) | 軟菜食より分粥食・流動食への展開 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 5 回目の調理作業工程表作成 | 分粥食について予習。分粥食への展開について復習。 |
| 5 | 病院給食・展開食調理実習 (5分菜) | 作成した5分菜食献立の調理実習 | 調理工程について予習。調理作業工程について復習。 |
| 6 | 糖尿病食 (1) | 常食から糖尿病食への献立展開 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 | 糖尿病食品交換表について予習。糖尿病食への展開について復習。 |
| 7 | 糖尿病食 (2) | 糖尿病食品交換表に基づいた献立展開 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 課題レポート | 糖尿病食展開について予習。糖尿病食展開の復習。 |
| 8 | 糖尿病食 (3) | 糖尿病食の行事食献立作成 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 | 糖尿病食の行事食について予習。糖尿病食の行事食について復習。 |
| 9 | 減塩食 | 減塩への献立展開と10回目の調理作業工程表作成 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 | 慢性膵炎について予習。慢性膵炎の栄養管理について復習。 |
| 10 | 病院給食・展開食調理実習 (糖尿病行事食) | 7回目で作成した糖尿病の行事食の調理実習 課題レポート | 調理工程について予習。調理作業工程について復習。 |
| 11 | 減塩食 | 調理実習の振り返りと減塩食の献立作成 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 | 減塩食について予習。減塩食の栄養管理について復習。 |
| 12 | 慢性腎臓病食 | 常食から慢性腎臓病への献立展開 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 | 慢性腎臓病食について予習。慢性腎臓病の栄養管理について復習。 |
| 13 | 病院給食・展開食調理実習 (減塩食) | 減塩食の調理実習 | 調理工程について予習。調理作業工程について復習。 |
| 14 | 摂食嚥下障害食 | 摂食嚥下障害食の献立作成と15回目の調理作業工程表作成 (演習) 授業の中で、献立作成の演習と発表を行う。 | 摂食嚥下障害食の調理工程の予習。摂食嚥下障害食の栄養管理について復習。 |
| 15 | 病院給食・展開食調理実習 (摂食嚥下障害食) | 作成した摂食嚥下障害食の調理実習 | 摂食嚥下障害食の調理工程の復習。 |
| 16 | 定期試験 | | |