授業科目　介護栄養学実習（臨地）

【担当教員名】	対象学年	3	対象学科	健栄
岩森　大	開講時期	後期	必修選択	必修
	単位数	2	時間数	90

【ディプロマポリシーとの関連性】

知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
○	◎	◎	◎	○

【概要・一般目標：GIO】

高齢者に対する食事提供の持つ意味を理解し、現状を把握するとともに管理栄養士としての食事に対する考え方を明確に持つ。
医師、介護士、看護師、委託業者とも連携し、ニーズに合わせた食事の提供方法を理解する。

【学習目標・行動目標：SBO】

介護老人保健施設での、栄養士の役割および業務を学ぶ。
1．介護度に応じた問題点の分析とアセスメントを学ぶ。
2．咀嚼・嚥下状態を把握し、個人に合った食事形態・自助具等を用いた適切な提供方法を学ぶ。
3．入所者の嗜好に考慮し、快適に摂取できる献立の作成方法を学ぶ。
4．認知症の進行に伴う、食事時の環境整備および活用法を他職種と連携しながら学ぶ。

回数	授業計画・学習の主題	SBO番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	学内事前オリエンテーション		オリエンテーション
2	主な実習内容と学習課題		
3	入所者の健康状態、食事形態、アレルギーの確認	1	実習
4	個別栄養アセスメント	1,2,3	実習
5	食材料の管理と形態別調理業務	2,3	実習
6	食事配膳と食事供給	2,4	実習
7	スタッフの一員としてのコミュニケーション、マナースキル	4	実習
8	報告書作成　報告会		グループ学習

【使用図書】	＜書名＞　＜著者名＞　＜発行所＞　＜発行年・価格 他＞
教科書 （必ず購入する書籍）	
参考書	新潟医療福祉大学　健康栄養学科　臨地実習の手引き
その他の資料	

【評価方法】

実習先指導者からの報告書と評価、実習レポート等による教員評価、事前事後の学習状況から判断する。

【履修上の留意点】

健康栄養学科の臨地実習基準を満たしていること。
指導担当者をはじめとする施設スタッフ、医療従事者に迷惑をかけないように注意すること。