

授業科目

臨床栄養学実習 III (臨地)

【担当教員名】 永井 徹		対象学年	3	対象学科	健康
		開講時期	後期	必修選択	必修
		単位数	3	時間数	135
【ディプロマポリシーとの関連性】					
知識・理解		思考・判断		態度	
◎		◎		◎	
【概要・一般目標：GI0】 学内で修得する知識、技術を栄養管理の実践の場面に適用し理論と実践を結びつけて理解する。医療機関に働く管理栄養士が医療の現場でどのような業務を行っているかを学ぶとともに実習期間中での課題発見、解決を通して栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識と技術の統合を学ぶ。					
【学習目標・行動目標：SB0】 医療機関における栄養管理部門の役割と業務を学ぶ 1. 食事提供、衛生管理を学ぶ。 2. 栄養食事指導、栄養教育実践現場の見学。 3. 医療施設における管理栄養士の役割と他部門の連携について学ぶ。 4. 栄養サポートチーム（NST）における管理栄養士の活動と位置づけについて学ぶ。					
回数	授業計画・学習の主題			SB0 番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	実習期間 9月中の3週間を予定				学習方法：各施設にて実習 学習課題：各施設担当者との相談 指導担当者との相談 担当管理栄養士による指導 担当医師：各施設の指導担当 担当管理栄養士による指導 担当管理栄養士による指導 担当管理栄養士による指導
2	実習施設 新潟市内および近郊の病院				
3	学習内容 病院施設の概要と栄養部門の位置付け				
4	病院の食事提供システムと関連業務				
5	医療職としての基本的マナーおよびコミュニケーションスキルを学ぶ				
6	患者教育の進め方				
7	食事提供に係る衛生管理				
8	献立作成、調理業務から配膳（食事が提供されるまでの作業工程）業務など給食の運営に関する内容				
9	実習方法 1施設2～4名のグループを編成し実習				
【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		糖尿病食品交換表第7版 腎臓病食品交換表 食品成分表	900円＋税 1,300円＋税		
その他の資料		臨地実習の手引き			
【評価方法】 各施設指導担当者からの評価と実習終了後に 学生が提出する報告書			【履修上の留意点】 各病院の指導担当者が多忙な業務の中で実習生を受け入れているため、栄養管理部門の関係者、他の医療従事者に迷惑をかけないよう留意する。		