

授業科目 臨床栄養学実習 II

【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	関心・意欲	態度	技能・表現	
◎	◎	○	◎	◎	
【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を修得する。					
【学習目標・行動目標：SBO】 医療機関での栄養部門の役割と業務を学ぶ 1. 栄養食事サービス（指示食事処方箋に基づいた栄養管理）の流れを学ぶ。 2. 栄養指導・教育（入院、外来指導：個人・集団）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. チーム医療（NST）における管理栄養士の活動と位置付けについて学ぶ。					
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	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：具体的内容は各施設 指導担当者と相談 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 担当管理栄養士からの指導 担当管理栄養士
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	病院の食事供給システムとこれに関連する業務				
5	医療スタッフの一員としての基本的マナーや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	食材料の管理および衛生・安全管理				
8	献立作成、調理業務から配膳（患者に食事が提供されるまでの作業工程）など給食運営の基本的な業務				
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			900円
		腎臓病食品交換表			1,300円
		食品成分表、臨床栄養学実習所書			
その他の資料		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ので、周囲のスタッフや他の医療従事者に迷惑をかけないように注意する。		