

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	健栄
	開講時期	前期	必修・選択	必修
	単位数	1	時間数	45

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
◎	◎	◎	○	◎

授業の概要

本科目は1回あたり2コマの連続授業である。

「臨床栄養学実習I」に含まれなかった分野および領域について学習する。周術期、要介護者および摂食嚥下障害などの病態・病期における治療、ケアを理解し、複合疾患における栄養管理計画を作成する。また、調理実習、ベットサイド実習を通して対象患者、要介護者に適した栄養補給法を学ぶ。

授業の目的

傷病者の病態または介護者の状態に応じた栄養管理計画作成から食事の提供を行うために、さまざまな栄養補給方法を理解し、対象者の生活の質を考慮した栄養療法ができることを目指す。

学習目標

1. 疾患別（病態・病期）または介護状態を基に適切な献立作成ができる。
2. 対象者の生活背景を考慮した経口・経腸栄養補給法の栄養管理計画を立案できる。
3. 対象者の摂食嚥下機能に応じた食事提供ができる。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1	慢性腎臓病患者に対する食品構成、栄養管理計画	講義、腎臓病食品交換表を使用した食事管理計画	永井 徹 他
2	慢性腎臓病患者に対する献立作成と食事計画	講義、献立作成と食事計画作成	永井 徹 他
3	慢性腎臓病患者に対する食事提供	実習	永井 徹 他
4	周術期における経腸栄養管理	経口栄養法と半消化態栄養剤、半固形栄養剤を用いた栄養管理計画	永井 徹 他
5	周術期患者における食品構成、食事計画	講義、食事計画立案	永井 徹 他
6	周術期患者に対する食事提供	実習	永井 徹 他
7	要介護高齢者に対する食事管理（誤嚥予防、食事摂取時の姿勢、食具、食事介助）	ベットサイド実習	永井 徹 他
8	要介護高齢者に対する栄養管理計画（脳血管疾患）	講義、食事計画立案	永井 徹 他
9	要介護高齢者に対する献立作成と食事計画（脳血管疾患）	講義、献立作成と食事計画作成	永井 徹 他
10	要介護高齢者（脳血管疾患）に対する食事提供	実習	永井 徹 他
11	口腔管理と摂食嚥下機能評価	口腔ケア、摂食嚥下機能評価に関する実習	永井 徹 他
12	在宅要介護高齢者に対する栄養管理計画（摂食嚥下機能低下と軽度の褥瘡あり）	講義、食事計画立案	永井 徹 他
13	在宅要介護高齢者に対する食事計画（摂食嚥下機能低下と軽度の褥瘡あり）	講義、献立作成と食事計画作成	永井 徹 他
14	在宅要介護高齢者に対する食事提供（摂食嚥下機能低下と軽度の褥瘡あり）	実習	永井 徹 他
15	まとめ		永井 徹

						他
--	--	--	--	--	--	---

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	臨床栄養学実習書第12版	玉川和子 他	医歯薬出版	2015年	2,700円+税	前年度までに購入済み
	ステップアップ臨地・校外実習		建帛社	2016年	2,200円+税	
	腎臓病の食品交換表第9版	黒川清 他	医歯薬出版	2016年	1,500円+税	
参考書						
その他の資料						

評価方法

レポートによる評価

履修上の留意点

オフィスアワー・連絡先

研究室 : F206

toru-nagai@nuhw.ac.jp

授業等に関する質問は、上記アドレスまで、ご連絡下さい。