

講義名	栄養指導論実習Ⅱ
開講学年	2年生
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	月曜日 1・2 時間目、 金曜日 1・2 時間目
単位	1

担当教員

藤田裕子

授業の達成目標	①臨床栄養指導の実際として、糖尿病患者・腎臓病患者に対する基礎的知識の習得と、常食からの献立展開をすることができる。 ②クラスメイトを対象者と見立てて栄養指導の発表をする、または対象者となることで、集団栄養指導の理解を深めることができる。
授業の概要	前期の基礎実習をベースに臨床栄養指導、在宅訪問栄養指導へ応用する。栄養指導のベースとなる「話す・聴く」態度の演習、および常食から献立を展開する実習など、栄養士業務を理解していく。
授業形式	集団栄養指導演習、献立作成等の実習、調理実習および講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	実習報告会	校外実習内容の発表	
2	栄養教育発表	個人発表 評価	
3	栄養教育発表	個人発表 評価	
4	栄養教育発表	個人発表 評価	
5	腎臓病患者に対する栄養指導①	腎臓病栄養指導の進め方	腎臓病食品交換表
6	腎臓病患者に対する栄養指導②	腎臓病患者の献立変更・献立作成	単位計算
7	腎臓病患者に対する栄養指導③	腎臓病患者の献立変更・献立作成	指示エネルギー・たんぱく質・食塩相当量
8	腎臓病献立の実際	腎臓病献立の調理実習	

9	糖尿病患者に対する栄養指導①	食品交換表の理解と糖尿病食の献立 (単位配分・献立変更・献立作成)	糖尿病食事療法のための食品交換表
10	糖尿病患者に対する栄養指導②	糖尿病栄養指導の重要性 集団指導 (糖尿病教室ロールプレイング)	集団指導
11	糖尿病患者に対する栄養指導③	糖尿病栄養指導の方法 個人指導 (コーチング)	個人指導
12	臨床栄養指導における栄養アセスメント	臨床栄養アセスメントの特徴 ケアプラン	栄養パラメータ
13	在宅訪問栄養指導の実際	在宅栄養ケア	SOAP
14	まとめ	総復習 日本栄養士会・都道府県栄養士会入会案内	
15	学期末試験		

事前・事後学習の内容	<p>栄養教育発表については、夏季休暇中に教育内容の考案、媒体の作成を計画的に行い、対象者にあった説明となるよう発表練習を重ねること。</p> <p>献立作成時に妥当な食品重量や調味料の量を立案できるよう、調理を積極的に行い、食品・料理の重量を計量する習慣をつける。</p> <p>計算式や暗記すべきデータは繰り返し復習して覚える。</p>
成績評価の方法	<p>学期筆記試験 (60%) 栄養教育発表 (20%)</p> <p>提出物・小テスト (20%)</p> <p>(提出物内容の評価および提出期限の厳守)</p> <p>※授業態度が悪い場合は減点 (居眠り、私語、忘れ物、授業に関係ない物の使用、演習への取り組み態度が悪い場合)</p> <p>※評価基準は合計 90 点以上 : S、85~89 点 : A+、80~84 点 : A、75~79 点 : B+、70~74 点 : B、65~69 点 : C+、60~64 点 : C、59 点以下 : D とし、D は不合格とする。</p> <p>ただし、出席が 2/3 未満の場合は評価をせず不合格とする。</p>
参考書	調理のためのベーシックデータ 女子栄養大学出版部
教材	すぐわかる栄養指導実習 萌文書林 適宜、プリント配布