

|      |          |
|------|----------|
| 講義名  | 栄養指導論実習Ⅱ |
| 開講学年 | 2        |
| 単位   | 1        |

|         |   |
|---------|---|
| 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。<br>②クラスメイトを対象者と見立てて集団栄養指導の演習を行い、自分も対象者となって受講することで、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（常食からの展開の仕方）    | 単位計算<br>指示エネルギー・たんぱく質・食塩相当量 |
| 7  | 腎臓病患者に対する栄養指導③ | 腎臓病患者の献立作成の方法<br>調理に必要な計算 | 廃棄率<br>計量スプーン重量             |
| 8  | 腎臓病患者に対する栄養指導④ | 腎臓病献立の調理実習                | 制限食の調理                      |
| 9  | 腎臓病患者に対する栄養指導⑤ | 常食から腎臓病食への展開              | 展開食                         |
| 10 | 腎臓病患者に対する栄養指導⑥ | 腎臓病栄養指導のまとめ               | 展開食                         |
| 11 | 糖尿病患者に対する      | 食品交換表の理解と糖尿病食の献立          | 糖尿病食事療法のため                  |

|    |                    |                                    |         |
|----|--------------------|------------------------------------|---------|
|    | る栄養指導①             | (単位配分・献立変更・献立作成)                   | の食品交換表  |
| 12 | 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<br>集団指導(糖尿病教室ロールプレイング) | 集団指導    |
| 13 | 糖尿病患者に対する栄養指導③     | 糖尿病栄養指導の方法<br>個人指導(コーチング)          | 個人指導    |
| 14 | 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<br>ケアプラン             | 栄養パラメータ |
| 15 | 在宅訪問栄養指導の実際        | 在宅栄養ケア                             | SOAP    |

|            |   |
|------------|---|
| 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、対象者にあつ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<br>適宜、プリント配布   |