

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	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説明することができる。
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	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	腎臓病患者に対する 栄養指導①	献立作成の基本 腎臓病で配慮を要する栄養素	調味％ エネルギー確保
2	腎臓病患者に対する 栄養指導②	腎臓病栄養指導の進め方	腎臓病食品交換表 単位計算
3	腎臓病患者に対する 栄養指導③	腎臓病患者の献立変更 (常食からの展開方法)	指示エネルギー たんぱく質量 食塩相当量
4	腎臓病患者に対する 栄養指導④	腎臓病献立作成の方法	
5	腎臓病患者に対する 栄養指導⑤	腎臓病献立の調理実習	制限食の調理
6	腎臓病患者に対する 栄養指導⑥	常食から腎臓病食への展開	展開食
7	腎臓病患者に対する 栄養指導⑦	腎臓病栄養指導のまとめ	
8	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)	糖尿病食事療法の ための食品交換表
9	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 集団栄養指導	糖尿病教室

10	糖尿病患者に対する 栄養指導③	糖尿病栄養指導の方法	コーチング
11	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	栄養パラメータ ケアプラン
12	在宅訪問栄養指導の 実際	在宅栄養ケアの実際と記録の演習	SOAP

事前・事後学習の内容	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。計算式や暗記すべきデータは繰り返し復習して覚える。		
成績評価の方法	学期末筆記試験（50%） 提出物・小テスト（50%） ※ 提出期限より遅れて提出した場合は減点 ※ 小テスト時に不在の場合は得点なし ※ 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、実習・演習への取り組み態度が悪い場合） ※ 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。 ※ 提出物のうち常食から臨床献立への展開については、「基礎課題」と「応用課題」のどちらかを選択する。「基礎課題」の提出で合格できる配点とし「応用課題」はさらに加点される。 ※ 出席が 2/3 未満の場合は評価をせず不合格とする。		
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 食品成分表（八訂） 女子栄養大学出版部 腎臓病食品交換表 第 10 版 医歯薬出版株式会社 糖尿病食品交換表 第 7 版 日本糖尿病協会・文光堂		
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		