

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	3	1	必修
担当教員			
名引 順子			
水3、4 木1、2			
添付ファイル			

科目の概要	各種フォーマットを活用した栄養マネジメントの実践により、医療における管理栄養士の役割について理解を深める。本実習では、栄養アセスメント・栄養補給・栄養教育について知識と技術を習得し、各種計測による栄養評価・判定方法などについて実習を活用し体得する。
授業の内容	<p>第1回 栄養ケア・マネジメント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ SGA・MNAを使用した栄養アセスメント ・ 栄養管理計画書の書き方 <p>第2回 栄養アセスメント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 身体計測 ・ 栄養必要量の算出 <p>第3回 栄養管理（栄養療法）1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養診断（PES）を取り入れたSOAP記録 <p>第4回 栄養管理（栄養療法）2</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 低栄養疾患の栄養管理、献立作成 <p>第5回 栄養管理（栄養療法）3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 低栄養疾患の栄養管理、献立作成 <p>第6回 嚥下疾患食の調理実習1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 市販のとろみ剤、凝固剤の活用方法 ・ 市販の経腸栄養剤の試飲 <p>第7回 栄養管理（ベッドサイド指導）1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 病棟訪問について ・ 栄養食事調査 <p>第8回 栄養管理（ベッドサイド指導）2</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養管理（食事指導）報告書 <p>第9回 嚥下疾患食の調理実習2</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 嚥下食の工夫 <p>第10回 嚥下疾患食の調理実習3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ プレンダー食の調理実習 ・ 市販嚥下食の活用方法 <p>第11回 栄養ケア・プランの作成1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 症例を基に栄養ケアプランの作成（ロールプレイ） <p>第12回 プレゼンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 症例の栄養ケア・プランの発表
学習到達目標	本講義で取り扱った臨床栄養管理の方法について理解できる 傷病者に対して、栄養改善に向け積極的に関わる姿勢を身に付ける
授業の方法	
成績評価の方法	課題レポート（70%）、プレゼンテーション（30%）
教科書・テキスト	臨床栄養学実習書 第12版 玉川和子 他 / 医歯薬出版株式会社
参考書	臨床栄養 / 月刊 / 医歯薬出版株式会社
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	配布プリントなどを読んで理解する。
履修上の留意事項	臨地（病院）実習のためによく理解しておく。
オフィスアワー	4-413研究室
実務経験	
その他	