

科目名	学外実習2(病院)(実習)	科目ナンバー	EN-ML1205			
担当者 (実務経験名)	教授 中村 麻里 (病院管理栄養士)					
履修期	2年 後期	卒業単位	選択 1単位			
免許・資格	無し					
授業概要	医療施設における栄養・給食管理(献立作成、食材発注、検収、食数管理、調理作業、配膳など)の実際について体験し、学内で学んだ理論との統合を計る。					
到達目標	知識・理解	病院の栄養管理を行うために必要な給食サービスの提供方法を知り、病院栄養士の役割を理解し説明することができる。				
	思考・判断	臨床に関する知識や検査データの読み方を知り、自ら考え、判断したことを記録(POS)できる。				
	興味・意欲・態度	歯病、治療食について把握し、臨床の現場で意欲的に取り組むことができる。				
	技能・表現	病院実習に向けて[食事療法・臨床栄養]の知識向上につとめ、疾患別に栄養指導に関する媒体(含む献立作成)を考案し、対象者に指導できる。				
授業計画	授業内容		事前事後学習内容		時間 (時間/週)	
	1	(事前)事前指導	過去の報告会資料などで実習内容を知る		4	
	2	(事前)病院実習の意義・目的・実習手続き	施設訪問の準備		4	
	3	(事前)栄養業務部門の概要と給食の運営	病院栄養士の業務を理解する		4	
	4	(事前)病院における食事の種類や献立について	病院等栄養管理の基本と実際を読む		4	
	5	(事前)実習病院の研究課題の取り組み	必要な資料などを準備する		4	
	6	(事前)実習病院の研究課題の取り組み	必要な資料などを準備する		4	
	7	(事前)実習病院の実際	配布資料や関係する教科を復習する		4	
	8	(事前)実習病院の実際	配布資料や関係する教科を復習する		4	
	9	(事後)実習報告書及びお礼状作成	実習ノート提出の準備		4	
	10	(事後)実習体験発表	発表準備		4	
	11					
	12					
	13					
	14					
15						
成績評価方法		知識・理解	思考・判断	興味・意欲・態度	技能・表現	評価割合
	筆記試験					
	レポート					
	課題	○		○	○	20%
	実技					
	受講状況・態度			○		10%
その他(学外実習評価)	○	○	○	○	70%	
フィードバックの方法	提出した課題は、添削してフィードバックします					
教科書	必要に応じてプリントを配布します					
参考書	臨地・校外実習のてびき 水戸詔子 他 化学同人 病院等栄養管理の基本と実際 福岡県栄養士会編					
アクティブ・ラーニング	各実習先からの課題作成 病院実習報告					
ICT活用						
メッセージ・備考	病院栄養士の専門性を理解し経験する実習です					
関連科目	学外実習1(事業所)、臨床栄養学実習、臨床栄養学概論					