

ティーチング・ポートフォリオ

大学名：大手前大学 所属：健康栄養学部 名前：出口 暁子 作成日：2023年12月6日

1. 教育の責任

* 国家資格取得のための学習および臨地校外実習のための実習実践能力が発揮できるように指導を行うとともに、現場社会において直ぐに実践できるスキルの取得を目指している。

2. 教育の理念

* 人の栄養管理という重要な責務について、栄養のエキスパートを目指すような職務目指して欲しい。
* 大手前大学で学んだ学習内容が、その後の人生において糧となるような学習内容を目指している。

3. 教育の方法

* 現場において、直ぐに実践できる栄養プランの作成・実生活に寄り添った栄養指導・治療食であってもおいしい病院給食のための献立作成などの修得を目指している。

(教員としての目標)

- ・診療報酬改定や各学会のガイドラインの改訂など、常に学業に必要な情報をアップデートを心掛けている。
- ・新しい情報は授業内で随時アナウンスをおこなう。
- ・授業時間以外の時間でも随時質問などは、研究室にて受けている。
- ・医療は日進月歩ですから、日々勉強と心得ている。

(学生に求めること、学生に対する期待)

- ・自分自身の健康管理・栄養管理を実践して欲しい。
- ・社会人としての常識の修得も行い、人の栄養管理という責務ある仕事に望んで欲しい。

* 教育実践

- ・課題：毎回栄養プランニングや献立作成を行う。
- ・試験：学期末にまとめ試験を行うとともに、日ごろの課題作成の成果も評価を行う。
- ・学習方法：予習よりも復習が重要で
- ・Webの利用：学内の図書館の活用
- ・講義スタイル：常に実践を想定した授業内容（計画書や記録表・献立表作成の実演習と治療食の調理実習）

4. 教育の成果

* 学生の成績に格差がありますが、最終の臨地校外実習に出席できるように、また国家資格取得のための学習において努力されていた（提出物・テスト結果）学生アンケートにおいても、評価は頂いています。

5. 改善への努力と今後の目標

* より実践に近づく、リアルな授業内容と、より一層分かり易い授業内容を目指す。
* 各疾患の特徴がより反映された、課題（症例検討・献立作成）を提供したい。
* 校外実習において、学内での学習が実践できるスキルを養う。

【添付資料】

* シラバスの添付

2023 年度 春学期 健康栄養学部 臨床栄養学実習 I 授業計画

	月日	室	主題	概要	実習内容
1	4月7日	A53	オリエンテーション 病院給食の概要 栄養補給法の概要 食事療法の給食管理	講義：給食管理と栄養管理について 食事療養における給食管理の業務のながれ 入院時計画と栄養管理計画 演習：食品構成表からの献立作成	演習：献立作成、食品構成表からの立案
2	4月14日	B33	治療食について 常食・軟食・流動食・特別食 献立展開	講義：治療食（一般・特別）と献立展開について 演習：食品構成表の常食～全粥・5分粥・3分粥の展開食 調理実習：常食と軟菜食の比較	調理実習：常食と軟菜食 演習：常食から軟菜食への展開食の作成
3	4月21日	A53	栄養管理計画書 フィジカルアセスメント	講義：栄養管理計画書・スクリーニング・ODAの基本 演習：症例①からPDCAサイクルの作成	演習：スクリーニング 栄養管理計画表
4	4月28日	B33	流動食と経腸栄養の管理 市販の経腸栄養剤の試飲	講義：濃厚流動食について。主食の水分量と塩分計算 演習：主食の水分量と塩分計算 調理実習：5分粥と流動食	調理実習：5分粥・流動食 演習：米の水分量と調味料の塩分計算
5	5月12日	A53	摂食障害食1 (拒食症・嘔下障害)	講義：摂食障害（拒食症・嘔下障害）について 演習：症例⑤のSOAP記録	演習：症例⑤のSOAP記録の作成
6	5月19日	B33	摂食障害食2	講義：嘔下障害の献立作成の基本 調理実習：軟菜食と嘔下障害食	調理実習：軟菜食と嘔下障害食
7	5月26日	B33	脂質コントロール食1 (膵臓病)	講義：膵臓食の献立作成の基本 演習：常食から膵臓食への展開食の立案 調理実習：常食と膵臓食	調理実習：常食と膵臓食 演習：常食から膵臓食への展開献立
8	6月2日	A53	脂質コントロール食2 (膵臓病・COPD・胆石・胆嚢炎)	講義：膵炎とCOPDについて 演習：症例②	演習：症例②のSOAP記録の作成、栄養管理計画
9	6月9日	A53	エネルギーコントロール食1 (糖尿病・肥満症)	講義：糖尿病食事療法の基本と糖尿病食品交換表 グリセミックインデックスについて 演習：症例③からの栄養管理計画書の作成	演習：栄養管理計画表 糖尿病食品交換表の活用方法
10	6月16日	B33	エネルギーコントロール食2 (糖尿病・肥満症)	講義：糖尿病食品交換表からの展開食の立案方法 演習：常食から糖尿病食への展開食（交換表にて）立案 調理実習：常食と糖尿病食	調理実習：常食と糖尿病食 演習：常食から糖尿病食への展開食（交換表使用）
11	6月23日	A53 A51	糖尿病腎症の栄養管理 身体計測実習と自己の栄養管理1	講義：糖尿病腎症の栄養管理について 身体計測（ODA）の説明。インボディの説明 実習：身体計測とインボディの体験（前半の班） 演習：症例⑤からの栄養管理表の作成	実習：身体計測と自己管理表の作成 演習：栄養管理表の作成
12	6月30日	A53 A51	身体計測実習と自己の栄養管理2	講義：身体計測（ODA）の説明。インボディの説明 実習：身体計測とインボディの体験（後半の班） 演習：症例⑤からの栄養管理表の作成	実習：身体計測と自己管理表の作成 演習：栄養管理表の作成
13	7月7日		補講		
14	7月14日		補講		
15	7月21日		補講		

2023年度 秋学期 健康栄養学部 臨床栄養学実習Ⅱ 授業予定表

	月日	室	主題	概要	実習内容
1	9月14日	A53	オリエンテーション 診療記録の読み方と検査 記録表 (SOAP) 栄養給与 法	講義：診療記録の読み方とルーチン検査につ いて 記録表 (SOAP) の書き方について 演習：症例①の検討と SOAP の記録、計画表	演習：症例①の検査評価 SOAP 記録 栄養管理計画
2	9月21日	A53	消化器疾患食 1-1 (胃-術後食)	講義：消化器 (胃) の術後について 演習：症例②の SOAP 記録	演習：症例②の SOAP 記 録の作成
3	9月28日	B33	消化器疾患食 1-2 (胃-術後食)	講義：術後食の献立作成の基本 演習：軟菜食から術後食への展開食の立案 調理実習：術後分割食	調理実習：術後分割食 演習：軟菜食から術後食 への展開献立
4	10月5日	A53	消化器疾患食 2-1 (腸-炎症性腸疾患)	講義：消化器 (腸) の炎症性腸疾患について 演習：症例③の SOAP 記録	演習：症例③の SOAP 記 録の作成、質問課題
5	10月12日	B33	消化器疾患食 2-2 (腸-炎症性腸疾患)	講義：低残渣食の献立作成の基本 演習：常食から低残渣食への展開食の立案 調理実習：常食と低残渣食	調理実習：常食と低残渣食 演習：常食から低残渣食 への展開献立
6	10月19日	B33	アレルギー疾患食	講義：アレルギー疾患について 常食からアレルギー食への展開食 調理実習：常食とアレルギー食	調理実習：常食とアレル ギー食
7	10月26日	A53 A61	ナトリウムコントロール食 1 (減塩食・循環器疾患) プリン体制限食 (痛風)	講義：循環器疾患の症例検討 演習：症例④からの栄養管理計画表の作成	演習：症例④の SOAP 記 録
8	11月9日	B33	ナトリウムコントロール食 2 (減塩食・循環器疾患)	講義：循環器疾患の献立作成の基本 演習：常食から循環器疾患への展開食への立 案 調理実習：常食と心臓病食	調理実習：常食・心臓病 食 演習：常食から心臓病食 への展開食の作成
9	11月16日	A53 A61	たんぱく質コントロール食 1 (腎臓病)	講義：腎臓病食事療法の基本と腎臓病食品交 換表 演習：症例⑤からの栄養管理計画表の作成	演習：栄養管理計画表 腎臓病食品交換表の活用
10	11月23日	B33	たんぱく質コントロール食 2 (腎臓病)	講義：腎臓病食品交換表からの展開食の立案 方法 演習：常食から糖尿病食への展開食 (交換表 にて) 調理実習：常食と糖尿病食	調理実習：常食と腎臓病 食 演習：常食から腎臓病食へ の展開食 (交換表使 用)
11	11月30日	A53	低栄養・褥瘡の栄養管理	講義：褥瘡の栄養管理について 演習：症例⑥の SOAP の記録	演習：症例⑥の SOAP 記 録の作成
12	12月7日	A53	経腸栄養と静脈栄養 リハビリの栄養管理 高齢者の栄養管理	講義：経腸栄養と静脈栄養について。 リハビリ、フレイル・サルコペニア。 在宅栄養管理	学習：各栄養剤の内容 高齢者栄養の特徴 など把握する
13	12月14日		補講		
14	12月21日		補講		
15	1月11日		補講		