

臨床栄養学実習Ⅰ

| | | 優れている | 普通 | 努力を要する | 達成できたとはいえない |
|---|--|--|---|---|------------------------------|
| 栄養アセスメント、栄養診断、栄養介入、栄養モニタリングから評価までNCPに基づく栄養管理を理解し実践できる (D) | 実習課題の実施計画の立案のためのグループワークができる | ディスカッションに参加し、自分の意見を述べたり、発表することができる 周囲に意見を求めたり、議論を収束させ、結論を出すことに貢献できる | ディスカッションに参加し、自分の意見を述べたり、発表することができる が、議論を収束させたり、結論を出すことに貢献していない | ディスカッションに参加するが、議論を進めるような発言や発表ができない | 演習やグループディスカッションに参加するが、発言をしない |
| | 栄養管理報告書提出 | 栄養管理報告書を事前に作成し、実習中の検討内容を追記し、適切に提出できる | 栄養管理報告書を実習中に作成し、実習中の検討内容を追記し、適切に提出できる | 栄養管理報告書を実習後に作成し、教員の指導を受けてレポートの作成・提出ができる | 栄養管理報告書の作成・提出が適正にできない |
| 疾患別治療食の栄養基準を理解し、食品選択および調理方法を考案し、適切な献立作成をすることができる (D) | 疾患別治療食の栄養基準を理解し、食品選択および調理方法を考案し、適切な献立作成をすることができる | 各疾患の病態を理解し、適した栄養管理に基づく献立を作成し、適切に提出できる | 各疾患に適した栄養管理を目指した献立を作成し、適切に提出できる | 献立は作成したが、提教員の指導を受けてレポートの作成・提出ができる | 献立の作成・提出が適正にできない |
| 調理実習をとおして傷病者に対する適切な食事計画を作成する知識と技術を習得することができる (D) | 調理実習をとおして傷病者に対する適切な食事計画を作成する知識と技術を習得することができる | 献立の意図を理解し、調理実習に積極的に取り組む | 調理実習に積極的に取り組む | 調理実習に取り組む | 指示を受けなければ調理実習に取り組むことができない |
| | レポート提出 | 調理実習後の考察がなされ、学習内容が的確にまとめられており、レポートの作成・提出が適正にできる | 調理実習後の考察がなされ、レポートの作成・提出が適正にできる | 調理実習後の考察がなされ、レポートの作成・提出が適正にできる | 調理実習後のレポートの作成・提出が適正にできない |