

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
食介護支援演習 Care support of diet		2年	前期	金曜日・4, 5時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
2単位	演習		選択 (栄養士養成課程選択)	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
調理学及び実習				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
介護援助に関する科目				
担当者に関する情報				
氏名		研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス
鈴木恵美		非常勤講師 控室	金曜日・4, 5時限講義 前・後	授業中に指示します
授業の概要				
老化や障害による摂食過程での機能低下について学習し、口から食物を摂取する重要性を理解するとともに栄養士の立場からQOLを高めるための食支援の方法を講義、実習、演習を通して修得する。 理解度は小テストとレポートで確認し、最終的に研究発表としてまとめる。				
授業の到達目標				
多角的視野を持った栄養士として高齢者や障害者に適切な食生活支援を提供できるようにする。 1. 高齢期の身体的機能低下と食生活や栄養管理の留意点を理解し、適切な食品選択や調理形態、介助法などを身につけるようにする。2. QOLの向上を目指した食介護の意義を理解できるようにする。 3. 障害の段階別食形態を踏まえ、対象者の心理的影響に配慮した献立立案ができるようにする。				
授業の方法				
講義において主に高齢期の身体的機能変化と適正な食生活について学習し、栄養士としての適切な食生活支援法を学習する。 実習や演習においては、理論を踏まえて状態別、形態別献立立案とその実施や自助具の体験学習などを通して対象者に喜ばれる食事の提供と支援法を考察する。				
学習の成果				
高齢期の身体的特性を理解しQOL向上のための食生活や食に関するさまざまな支援法を考案、提供することができる。 1. 高齢期の栄養管理を理解し献立立案ができることができる。 2. 摂食過程において障害がある場合の調理形態別などの個別対応することができる。 3. 自助具体験、障害者疑似体験などを通して障害者への理解と機能低下に陥らないための食介護支援法について考察することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	講義）・授業概要（諸注意含む） ・食介護支援の意義 ・高齢期の身体的機能変化			
第2回目	講義・演習）・高齢期の食事摂取基準とリスクがある場合の栄養管理 ・高齢期（一般）の献立立案 ＊ 小テスト① ＊五訂増補日本標準食品成分表・電卓用意			
第3回目	講義・演習）・嚥下のメカニズム ・摂食過程での障害と栄養管理、介護食について ・嚥下障害疑似体験			
第4回目	実習）・凝固剤（寒天・ゼラチン）の特性と濃度による相違点 ・デンプンの種類別粘度 ＊レポート①			
第5回目	実習）・嚥下障害食の調理形態及びテクスチャーの確認（軽度・中度・重度） ＊レポート②			
第6回目	実習）・増粘剤の濃度確認 ・ユニバーサルデザインフードの区分別市販食品の試食 ＊レポート③			

第7回目	実習）・展開食実習 ④		*レポート
第8回目	演習）・嚥下障害食 個人、グループ別献立立案 嚥下食ピラミッド参考 小テスト②		*
第9回目	演習）・展開食立案（普通食→きざみ食→ソフト食→ミキサー食） 個人、グループ別献立立案		
第10回目	演習）・嚥下障害食と展開食のグループ実習及び研究に関するプラン作成 小テスト③		*
第11回目	実習）嚥下障害食 グループ別献立実習（第8回目立案献立）		
第12回目	実習）展開食献立実習（第9回目立案献立）		
第13回目	実習）・高齢者疑似体験 ・片麻痺疑似体験による調理実習		
第14回目	演習）研究発表のためのグループによる話し合いとまとめ（発表媒体作成）		
第15回目	レポート提出・研究発表		
成績評価の方法と基準			
評価の領域		割合	評価の基準
授業参加態度	10%	実習の目的を理解し真剣に授業に臨む。 他の学生の迷惑にならないよう積極的に実習に参加する。	
レポート	20%	課題に対して内容が的確であり学習の成果が見られるような考察が書かれていること。 提出期限を厳守すること。	
調査報告書			
小テスト	30%	各回の小テストを100点満点で評価する。	
中間・学期末試験			
発表内容（態度含む）	20%	グループ内での話し合いがきちんとなされ、充実した内容であり他者に論理的かつ真摯に伝えられること。 発表媒体に工夫が見られること。	
その他	20%	提出物である立案献立の栄養摂取基準や形態等が対象者に適性である。	
教科書と参考図書			
教科書：介護食ハンドブック（医歯薬出版株式会社） 五訂増補日本標準食品成分表 参考書：高齢者のQOLを高める食介護論など 担当者が適宜資料等を配布する。			
履修上の心得・ルール			
病院や老人福祉施設の栄養士を目指している学生は必須科目とする。実習や演習はグループ作業が多いので他の迷惑にならないよう健康管理に留意し出席すること。原則、提出物は期限を厳守すること。提出がない場合は、評価「0」となり合格点とならない場合があるので注意する。			