

科目名 Course 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	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	演習	選択	(栄養士養成課程選択)	栄養士養成課程限定
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
栄養士資格取得に必要な科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士資格取得に必要な科目				
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	非常勤講師室	授業中に指示します		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、栄養士の立場から対象者のQOL（生活の質）を高めるための食支援の方法を講義・演習・実習を通して学習する。小テストとレポートにより理解度を確認し、最終的に研究発表としてまとめる。				
授業の目標				
多角的視野を持った栄養士として、対象者のQOLの向上を目指した適切な食生活支援を提供することができるようにする。 1. 高齢期の身体的機能低下と食生活栄養管理の留意点を学修し、適切な食品選択や調理形態、介助法などを身につけることができるようにする。 2. 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すること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低下と適切な食生活のあり方について（個人差が大きいことを考慮）学習し、適切な食品選択や調理形態、介助法などを身につける。実習や演習においては、理論を踏まえ、状態別、形態別献立立案と実習の実施、自助具の体験学習などを通して対象者を理解し、喜ばれる食事の提供と支援法を考察する。				
学習の成果（学習成果）				
高齢期の身体的特性を知り、QOL向上のための食生活や食に関する様々な支援法を考案、提供することができる。 1. 高齢期の栄養管理について学修し献立立案することができる。2. 摂食過程における障害に対し、調理形態や食品選択などの個別対応することができる。3. 自助具の体験、障害者疑似体験などを通して障害者の立場に立ち機能低下に陥らないための食に関する支援について考察することができる。4. 喜ばれる食事の提供は栄養士の責務であることを改めて認識することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	講義）・授業概要（レポート提出について含む）レポート提出日：14週目に①～⑥全てをまとめて提出のこと ・食介護支援の意義			
第2回目	講義）・高齢者の身体的機能変化	・高齢期の食事摂取基準	*小テスト①	
第3回目	講義・演習）・高齢期のリスクがある場合の栄養管理について	・障害のない高齢者の献立立案	*食品成分表、電卓用意	
第4回目	演習）・一般高齢者の献立立案			
第5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	*小テスト②	
第6回目	・介護食について	・嚥下障害疑似体験	*レポート①	
第7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			
第8回目	実習）・デンプンの種類別特徴			*レポート②
第9回目	実習）・嚥下困難食の調理実習			
第10回目	実習）・嚥下困難食の調理形態及びテクスチャーの確認			*レポート③
第11回目	実習）・増粘剤別の濃度・使用法・適正の確認			
第12回目	演習）・ユニバーサルデザインフードの区分別市販食品の試食と災害時の食事提供の考察			*レポート④

第13回目	実習)・展開食の調理実習	
第14回目	演習)・展開食の検討	*レポート⑤
第15回目	演習)・嚥下困難食の献立立案(個人)	
第16回目	演習)・嚥下困難食のグループ別献立立案(★)	嚥下ピラミッド参考
第17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)	
第18回目	演習)・グループ別展開食立案(☆)	
第19回目	演習)・嚥下困難食と展開食のグループ実習及び研究に関する計画①	
第20回目	演習)・嚥下困難食と展開食のグループ実習及び研究に関する計画②	
第21回目	実習)・嚥下困難食 グループ別献立(★) 調理実習	
第22回目	実習)・嚥下困難食 グループ別献立(★) 試食・評価	*研究発表対象
第23回目	実習)・展開食のグループ別献立(☆) 調理実習	
第24回目	実習)・展開食のグループ別献立(☆) 試食・評価	*研究発表対象
第25回目	演習)・高齢者疑似体験	
第26回目	実習)・片麻痺疑似体験による調理実習	*レポート⑥
第27回目	演習) 研究発表のためのグループディスカッションとまとめ(発表媒体作成)	
第28回目	演習) 研究発表媒体作成 出	*レポート(①~⑥)提出
第29回目	まとめ)・研究発表および評価①	
第30回目	まとめ)・研究発表および評価②	*小テスト③

#### 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%	学修の目的を理解し真摯に授業に臨む。 他の学生に迷惑にならないよう積極的に実習等に参加する。
レポート	40%	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	20%	全3回の小テストを100点満点で評価する。
試験		
発表内容(態度含む)	30%	グループ内での話し合いがきちんとなされ、情報を共有し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		

#### 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) ・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(日本医療企画)、カラー図解 高齢者の栄養管理ガイドブック(文光堂)など  
 \*適宜資料を配布する。

#### 履修上の留意点・ルール

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体調管理に留意し欠席のないようにすること。レポートは提出期限(授業中に指示する)を厳守すること。未提出の場合は評価が「0」となり、合格点に達しないので注意すること。