

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
藤田 睦 野中春奈	福祉棟	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。				
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）				
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. 喜ばれる食事の提供は栄養士の責務であることを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	食介護支援の意義	（野中担当）
第2回目	講義）	高齢期の身体的機能変化		（野中担当）
第3回目	講義）	高齢化と嚥下障害		（野中担当）
第4回目	講義）	嚥下のメカニズム		（野中担当）
第5回目	実習）	高齢者食（常食）		（野中担当）
第6回目	実習）	高齢者食（常食）		（野中担当） レポート①
第7回目	講義）	介護食の条件		（野中担当）
第8回目	講義）	介護食の献立立案		（野中担当）
第9回目	実習）	高齢者の食事（粥食）		（野中担当）
第10回目	実習）	高齢者の食事（粥食）		（野中担当） レポート②
第11回目	講義）	高齢者への配慮	（藤田担当）	（高齢者施設管理栄養士による講話）
第12回目	講義）	嚥下困難者への配慮	（藤田担当）	（高齢者施設管理栄養士による講話）

第13回目	実習)	ユニバーサルデザインフードの区分、試食	(藤田担当)	
第14回目	実習)	凝固剤の特性と濃度による相違	(藤田担当)	レポート③
第15回目	実習)	増粘剤の使い方	(藤田担当)	
第16回目	実習)	ゼリー食	(藤田担当)	レポート④
第17回目	実習)	ソフト食、介護食	(藤田担当)	
第18回目	実習)	ソフト食、介護食	(藤田担当)	レポート⑤
第19回目	演習)	展開食の配慮	(藤田担当)	
第20回目	演習)	ゼリー食考案	(藤田担当)	
第21回目	実習)	展開食実習	(藤田担当)	
第22回目	実習)	展開食実習	(藤田担当)	レポート⑥
第23回目	演習)	展開食グループ献立立案	(藤田担当)	(藤田担当)
第24回目	演習)	展開食グループ献立立案	(藤田担当)	
第25回目	実習)	ゼリー食実習	(藤田担当)	
第26回目	実習)	ゼリー食実習	(藤田担当)	レポート⑦
第27回目	演習)	高齢者疑似体験	(藤田担当)	
第28回目	演習)	片麻痺体験による調理実習	(藤田担当)	レポート⑧
第29回目	実習)	グループ考案展開食の実習	(藤田担当)	
第30回目	実習)	グループ考案展開食の実習	グループ献立内容発表	(藤田担当) レポート⑨

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	20%	学修の目的を理解し真摯に授業に臨む。積極的に実習等に参加する。
レポート	50%	課題(学習の目的)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。所定の様式によりまとめられ、提出期限を厳守すること。レポート⑤までを第20回、⑨までを第30回に提出する。
調査報告書		
小テスト		
試験		
発表内容(態度含む)	20%	グループ内できちんと話し合い情報を共有し、充実した内容であること。
その他	10%	立案した献立は、対象者や目的に適したものであり、これを大きく逸脱したものは再提出を課す。

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。