

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
1単位	実験実習	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
山崎敬子	福祉棟研究室	月～金曜日の9時～16時（授業時間を除く）		授業中に指示します
授業の概要				
老化や障がい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				
①高齢期の身体的特徴を認識し、適切な食事について述べる事ができるようにする。 ②対象者の心身の状態に応じた介助法を実践することができるようにする。 ③各段階別の食形態を踏まえ、対象者の心理的影響に配慮した献立を考案することができるようにする。				
授業の方法				
授業スケジュールの内容項目に関して説明を行い、その後1グループ4～5名の班に分けてグループディスカッションを実施し、手順を検討してから実習や演習を行う。				
学習の成果（学習成果）				
①高齢期の身体的特徴を認識し、適切な食事について説明することができる。 ②対象者の心身の状態に応じた介助法を実践することができる。 ③各段階別の食形態を踏まえ、対象者の心理的影響に配慮した献立を考案することができる。				
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 ・高齢者の身体的機能変化 ・評価方法の説明			
第2回目	講義) 高齢化と嚥下障害 嚥下のメカニズム			
第3回目	実習) 摂食・嚥下運動の理解 (レポート①)			
第4回目	実習) ユニバーサルデザインフードの区分・試食、凝固剤の特性と濃度による相違 (レポート②)			
第5回目	実習) レベル分類別高齢者の食事 (1) (レポート③)			
第6回目	実習) レベル分類別高齢者の食事 (2) (レポート④)			

第7回目	実習) レベル分類別高齢者の食事 (3) (レポート⑤)
第8回目	実習) 増粘剤の使い方 ソフト食 (レポート⑥)
第9回目	講義) 高齢者施設の実際 (外部講師による講話) (レポート⑦)
第10回目	実習) 展開食 (1) (レポート⑧)
第11回目	演習) 展開食 個人献立立案 (レポート⑨)
第12回目	実習) 展開食 (2) (レポート⑩)
第13回目	演習) 展開食 グループ献立立案 (レポート⑪)
第14回目	実習) 高齢者疑似体験・片麻痺体験による調理実習 (レポート⑫)
第15回目	実習) グループ考案の展開食実習 (レポート⑬)
事前・事後学習	講義及び実習の内容についての疑問、質問はその都度教科担当者に確認し理解しておく。

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	30%	①学習の目的を理解し積極的に実習等に取り組む (S=90)。②班員と協力して真剣に実習等に取り組む (A=80)。③目的意識の欠けた参加では評価が低い。
レポート	70%	①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 (S=90)。②所定の様式にそってまとめられている (A=80)。③提出期限に遅れた場合は評価が低い。
調査報告書		
小テスト		
試験		
発表内容 (態度含む)		
その他		

教科書と参考図書

教科書：おいしく食べてQOLを高める高齢者の食介護ハンドブック (医歯薬出版株式会社)、日本標準食品成分表
 参考書：カラー図解 高齢者の栄養管理ガイドブック (文光堂)

履修上の留意点・ルール

●実務経験 (職種：管理栄養士、職歴2年半) 遅刻厳禁。提出レポートは期限 (原則として翌週提出) を厳守する。