

科目名	卒業研究 1		
授業形態	演習	学年	1
開講時期	2021 年度 後期	単位数	1
担当教員	宮下 朋子		
内容および計画	<p>飲み物から料理に至るまで、さまざまな形態の高齢者用嚥下食を調製する能力を養い、高齢者施設の栄養士としての即戦力を身につける。同時に新たな嚥下食のレシピ設計なども行う。また、論文の検索、内容の理解、発表を行うとともに、研究計画を立て、実施し、結果をレポートにまとめる。</p> <p>5回～15回まで、以下の内容に沿って適宜授業または実習およびまとめを実施する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 嚥下食はなぜ必要か。 2. 嚥下のメカニズム 3. 嚥下障害の程度に応じた食形態 4. 嚥下食の区分について 5. 各種とろみ剤、ゲル化剤の種類と特徴 6. 飲み物ととろみ剤 7. 料理ととろみ剤 8. 嚥下食とテクスチャー 9. 嚥下食の実習とテクスチャー測定 		
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
教科書			
	タイトル	著者名	出版社
			ISBN
			発行年
参考書	かむ・飲み込むが難しい人の食事 講談社 2018年		
成績評価			
	評価方法		割合(%)
まとめ (提出物)			100

学習到達目標	<p>目標① 嚥下障害を理解できる。</p> <p>目標② 嚥下障害に向く食物、調理方法がわかる。</p> <p>目標③ 嚥下食とテクスチャーの関係を説明できる。</p> <p>目標④ 嚥下食のテクスチャーを測定できる。</p> <p>目標⑤ 簡単な飲み物・嚥下食の調製が出来る。</p>
先修条件	調理学、調理学実習 I
実務経験	
その他	