

科目名	卒業研究 2		
授業形態	演習	学年	2
開講時期	2021 年度 前期～後期	単位数	2
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。また、論文の検索、内容の理解、発表を行うとともに、研究計画を立てて実施し、結果をレポートにまとめる。</p> <p>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 10. まとめ 		
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			

29					
30					
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(%)	
	実習の成果物、まとめ			100	
学習到達目標	目標① 嚥下食(飲み物を含む)について理解できる。 目標② 嚥下食(飲み物を含む)を調製できる。 目標③ 論文の検索、内容の理解ができる。 目標④ 論文を読み、発表ができる。				
先修条件	調理学、調理学実習、食品学、栄養学				
実務経験					
その他					