

科目名	卒業研究 1				
授業形態	演習	学年	1		
開講時期	2022 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"> <li>1. 嚥下食はなぜ必要か。</li> <li>2. 嚥下のメカニズム</li> <li>3. 嚥下障害の程度に応じた食形態</li> <li>4. 嚥下食の区分について</li> <li>5. 各種とろみ剤、ゲル化剤の種類と特徴</li> <li>6. 飲み物ととろみ剤</li> <li>7. 料理ととろみ剤（おかゆ、魚料理、肉料理）</li> <li>8. 嚥下食とテクスチャー</li> <li>9. 嚥下食の実習とテクスチャー測定</li> </ol>				
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
必要に応じて、適にプリントを配布する。					
参考書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かむ・飲み込むが難しい人の食事 講談社 2018年</li> <li>・いっしょに食べよ！ ライフサイエンス出版 2015年</li> <li>・きょうもいっしょに食べよ！ ライスサイエンス出版 2015年</li> <li>・介護食・嚥下食レシピ集 インテルナ出版 2017年</li> <li>・新 調理学実習 基本調理から給食への展開 同文書院 2021年</li> </ul>				
成績評価					

評価方法		割合(%)
まとめ(成果物)		100%
<b>学習到達目標</b>	目標① 嚥下障害を説明できる。 目標② 嚥下障害に向く食物、調理方法を説明できる。 目標③ 嚥下食とテクスチャーの関係を説明できる。 目標④ 嚥下食のテクスチャーを測定できる。 目標⑤ 簡単な飲み物・嚥下食の調製が出来る。	
<b>先修条件</b>	調理学実習 I・II	
<b>実務経験</b>		
<b>その他</b>		