

科目名	卒業研究 2		
授業形態	演習	学年	2
開講時期	2022 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"> <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</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> <li>10. まとめ</li> </ol>		
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					
<b>教科書</b>					
	<b>タイトル</b>	<b>著者名</b>	<b>出版社</b>	<b>ISBN</b>	<b>発行年</b>
必要に応じて適宜プリントを配布する。					
<b>参考書</b>					
<b>成績評価</b>					
	<b>評価方法</b>			<b>割合(%)</b>	
	実験・実習の成果物、まとめ			1	
<b>学習到達目標</b>	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。				
<b>先修条件</b>	調理学、調理学実習 I・II、食品学、栄養学				
<b>実務経験</b>					
<b>その他</b>					