

科目名	卒業研究 1			
授業形態	演習	学年	1	
開講時期	2023 年度 後期	単位数	1	
担当教員	宮下 朋子			
内容および計画	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。 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。			
1	1. 嚥下食はなぜ必要か。			
2	2. 嚥下のメカニズム			
3	3. 嚥下障害の程度に応じた食形態			
4	4. 各種とろみ剤、ゲル化剤の種類と特徴			
5	5. 嚥下調製食の区分			
6	6. 飲み物ととろみ剤(実習を含む)			
7	7. 食事とゲル化剤(実習を含む)			
8	8. 嚥下食とテクスチャー 1			
9	8. 嚥下食とテクスチャー 2			
10	9. 嚥下食の実習とテクスチャー測定			
11	1 1～1 4. 嚥下調整食の実習			
12	1 5. まとめ			
13				
14				
15				
教科書				
タイトル		著者名	出版社	ISBN 発行年
必要に応じて適宜プリントを配布する。				
参考書	・かむ・飲み込むが難しい人の食事 講談社 2018 年 ・いっしょに食べよ！ ライフサイエンス出版 2015 年 ・きょうもいっしょに食べよ！ ライスサイエンス出版 2015 年 ・介護食・嚥下食レシピ集 インテルナ出版 2017 年 ・新 調理学実習 基本調理から給食への展開 同文書院 2021 年			
成績評価				
評価方法				割合(%)
まとめ(成果物)				100

学習到達目標	目標① 嚥下について理解し、説明できる。 目標② 嚥下食(飲み物を含む)について理解し、説明できる。 目標③ 嚥下食(飲み物を含む)を調製できる。 目標④ 書籍、論文の検索や内容の理解ができる。
先修条件	調理学、調理学実習Ⅰ・Ⅱ、食品学、栄養学関連の教科で学んだ知識および技術
実務経験	
その他	