

科目名	卒業研究 2			
授業形態	演習	学年	2	
開講時期	2023 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	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	嚥下調製食に用いるとろみ剤、ゲル化剤の特徴について 1			
2	嚥下調製食に用いるとろみ剤、ゲル化剤の特徴について 2			
3	3~20 回 嚥下調製食に用いる飲み物、食事（主食、主菜、副菜）の実習(学生と話し合い年間計画を立て、それを実施する)			
4	21~30 回においては成果をまとめる。			
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

必要に応じて資料を配布する。				
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(%)	
成果物			30	
出席状況・受講態度			70	
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Ⅰ・Ⅱ、食品学、栄養学の授業の知識、技術			
実務経験				
その他				