

科目名	15. 食生活援助		
担当講師	八木 卓	実務経験の有無	有・無
授業形態・単位数	演習 60 時間・2 単位	開講学年	1 学年 通年
評価基準	筆記試験 (50%)、豆試験 (20%)、レポート提出 (20%)、 学習態度・出席状況 (10%)		
目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素、食生活の基礎について理解する。</li> <li>・調理の手法や食品、食器、調理器具の衛生的な取扱い方について調理実習を通じて理解する。</li> <li>・高齢者の嚥下機能の低下・食形態を理解する。</li> </ul>		
回	講義内容	方法	
1	講義ガイダンス・調理実習①	講義・実習	
2	講義ガイダンス・調理実習①	"	
3	調理実習② (とろみ調整食品)	実 習	
4	調理実習② (とろみ調整食品)	"	
5	調理実習③ (とろみ調整食品)	実 習	
6	調理実習③ (とろみ調整食品)	"	
7	栄養素について	講 義	
8	栄養素について	講 義	
9	栄養素について	講 義	
10	食中毒について	講 義	
11	食生活の基礎について	講 義	
12	献立作成について	講 義	
13	高齢者の身体的変化と食事について	講 義	
14	疾病と栄養療法について	講 義	
15	疾病と栄養療法について	講 義	
16	疾病と栄養療法について	講 義	

回	講 義 内 容	方 法
17	<u>調理実習④</u>	実 習
18	<u>調理実習④</u>	〃
19	<u>調理実習⑤</u>	実 習
20	<u>調理実習⑤</u>	〃
21	<u>調理実習⑥</u>	実 習
22	<u>調理実習⑥</u>	〃
23	<u>調理実習⑦</u>	実 習
24	<u>調理実習⑦</u>	〃
25	<u>調理実習⑧</u>	実 習
26	<u>調理実習⑧</u>	〃
27	<u>調理実習⑨</u>	実 習
28	<u>調理実習⑨</u>	〃
29	<u>食生活援助振り返り</u>	講 義
30	試験・まとめ	試 験
テキスト・参考書	<p>最新・介護福祉士養成講座 6 生活支援技術 I 中央法規出版  めざせ！栄養士・管理栄養士 まずはここから・ナビゲーション 第  一出版  新食品成分表 2021 東京法令出版  調理実習はエプロン・三角布・マスク・上靴を用意</p>	