

科目名	食生活援助	担当講師	中島 章子・八木 卓
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"> ・栄養素、食生活の基礎について理解する。 ・調理の手法を理解し献立作成が出来る。 ・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。 ・高齢者の嚥下機能の低下・食形態を理解する。 		
回	講義内容	方法	
1	講義ガイダンス・五大栄養素について (中島)	講義	
2	五大栄養素について (中島)	講義	
3	栄養素等について (中島)	講義	
4	栄養素等について (中島)	講義	
5	栄養素等について (中島)	講義	
6	栄養摂取・食中毒について (中島)	講義	
7	食中毒について (中島)	講義	
8	調理実習① (八木)	実習	
9	調理実習① (八木)	〃	
10	調理実習② (八木)	実習	
11	調理実習② (八木)	〃	
12	調理実習③ (八木)	実習	
13	調理実習③ (八木)	〃	
14	高齢者の食事について (中島)	講義	
15	経管栄養・とろみ調整食品について (八木)	講義・実習	
16	経管栄養・とろみ調整食品について (八木)	講義・実習	

17	献立作成について (中島)	講 義
18	食品成分表について (中島)	講 義
19	疾病について (中島)	講 義
20	疾病について (中島)	講 義
21	疾病について、まとめ (中島)	講 義
22	調理実習① (八木)	実 習
23	調理実習① (八木)	〃
24	調理実習② (八木)	実 習
25	調理実習② (八木)	〃
26	調理実習③ (八木)	実 習
27	調理実習③ (八木)	〃
28	調理実習④ (八木)	実 習
29	調理実習④ (八木)	〃
30	試験・まとめ (中島)	試 験
テキスト・参考		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2017 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