

科目名		食生活援助		
担当講師	丸山 まいみ	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	介護福祉専攻科通年	
評価基準	筆記試験（60%）、課題提出（20%） 学習態度・出席状況（20%）			
目標	①栄養素、食生活の基礎について理解する ②対象者の身体的特徴や食生活の支援方法について理解する ③調理の手法や食品・食器・調理器具、調理者の衛生管理に理解する			
回	講義内容		方法	
1	講義オリエンテーション、介護における“食”の役割		講義	
2	要介護者の栄養問題、身体的・栄養的特徴		講義	
3	栄養素と役割①		講義	
4	栄養素と役割②		講義	
5	栄養ケア～マネジメント、スクリーニング、アセスメント～		演習	
6	栄養ケア～計画、モニタリング、評価～		演習	
7	疾病と栄養療法①		講義	
8	疾病と栄養療法②		講義	
9	口腔ケア、咀嚼、嚥下		講義	
10	咀嚼・嚥下体験、高齢者疑似体験、緊急時の対応		演習	
11	災害時の対応、食べ物の衛生と危機管理		講義	
12	食文化		講義	
13	介護現場での食生活支援と調理①		講義	
14	介護現場での食生活支援と調理②		演習	
15	調理実習① 調理時の衛生管理、基本献立（常食）		実習	

回	講 義 内 容	方 法
16	調理実習① 調理時の衛生管理、基本献立（常食）	実習
17	調理実習② 調理の基礎（常食）	実習
18	調理実習② 調理の基礎（常食）	実習
19	調理実習③ きざみ食、ペースト食	実習
20	調理実習③ きざみ食、ペースト食	実習
21	調理実習④ 宅配食、介護食品	実習
22	調理実習④ 宅配食、介護食品	実習
23	調理実習⑤ 疾病別コントロール食	実習
24	調理実習⑤ 疾病別コントロール食	実習
25	調理実習⑥ 行事食	実習
26	調理実習⑥ 行事食	実習
27	調理実習⑦ レクリエーションとおやつ作り（補食の役割）	実習
28	調理実習⑦ レクリエーションとおやつ作り（補食の役割）	実習
29	発表・まとめ	演習
30	試験	試験
	テキスト・参考書	<ul style="list-style-type: none"> <li>①生活支援のための調理実習 第3版（建帛社）</li> <li>②福祉・保健・医療のための栄養ケア入門—多職種連携の栄養学—（建帛社）</li> <li>③最新 介護福祉士養成講座 6 生活支援技術Ⅰ（中央法規）</li> <li>④最新 介護福祉士養成講座 7 生活支援技術Ⅱ（中央法規）</li> </ul> 調理実習時：エプロン、三角巾、マスク、上靴、電卓を用意