

科目名	福祉栄養学実習Ⅱ					開講 キャンパス	神 埼
担当者	山 崎 美津代						
開講年次	3	開講期	前期	単位数	1	必修・選択	選 択
授業の概要 及びねらい	管理栄養士・栄養士には、加齢に伴う身体機能の変化に対する理解とそれに応じた栄養ケアのための技術が必要とされている。福祉栄養学実習Ⅱでは、高齢期に起こりうる問題について学ぶ。						
授 業 の 到 達 目 標	1) 嚥下障害のポイントを理解することができる 2) 介護食を理解し献立を作成することができる 3) 居宅療養管理指導を理解することができる 4) 高齢者が好む食事作りができる						
学習方法	講義およびグループごとの献立計画や実習を通して学習する						
テキスト及 び参考書等	適宜プリントを配布する。講義中に参考書を紹介する。						
評価基準・方法	到 達 目 標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験							
小テスト等							
宿題・授業外レポート	◎	◎					20
授業態度			◎	◎			20
受講者の発表							
授業への参加度			◎				60
その他							
合 計							100
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
<b>授業計画 (学習内容・キーワードとスケジュール)</b>							
第 1 週	オリエンテーション (高齢期の特性)						
第 2 週	高齢期の栄養管理のポイントについて						
第 3 週	介護食についての説明						
第 4 週	介護食の実習						
第 5 週	栄養強化食品についての説明						
第 6 週	栄養強化食品を用いた調理実習						
第 7 週	居宅療養管理指導についての説明						
第 8 週	居宅療養管理指導の計画と実施						
第 9 週	特別食の献立作成						
第 10 週	特別食の実習						
第 11 週	高齢者に適した食事づくり (行事食献立作成)						
第 12 週	高齢者に適した食事作り (行事食)						
第 13 週	高齢者に適した食事作り (松花弁当の献立作成)						
第 14 週	高齢者に適した食事作り (松花弁当作り)						
第 15 週	反省・まとめ						
第 16 週							
備 考	本実習を受講する者は、福祉栄養学実習Ⅰを受講すること。 事前学習(授業外)：関連科目の復習を行い理解しておく。 事後学習(授業外)：ノートや資料のまとめ、整理を十分に行うこと。 また、実習中に終えることが出来なかった課題は期日までに仕上げる。						