令和２年度　愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
23107	食介護・栄養ケアマネジメント Nursing care food and nutrition care management	熊崎　稔子		専門	1	選択	2年後期

科目の概要

超高齢社会が到来し、高齢者の低栄養が問題となっている。高齢期における生理的老化、病的老化を理解したうえで、栄養士として客観的な身体的データを基に栄養アセスメントおよび栄養ケアマネジメントできる能力を身につける。また、健康な身体を維持し、活動するためには自分の口で飲食し、必要な栄養を摂るこも重要である。介護食として食材の取扱いや調理の仕方を学び、摂食から嚥下までを理論的に理解し、おいしく、安心して食べられる環境のととのえ方を学修する。

学修内容	到達目標
① 超高齢社会の現状を把握・理解する。 ② 高齢者の身体的特性として、生理的老化と病的老化を理解する。 ③ 栄養状態や生理機能に応じた栄養ケアマネジメントの仕方について学修する。 ④ 機能低下や疾病、障害における、食事（介護食）の理論を理解する。	① 超高齢社会の現状を把握・理解することができる。 ② 高齢者の身体的特性として、生理的老化と病的老化を理解することができる。 ③ 栄養状態や生理機能に応じた栄養ケアマネジメントができるようにする。 ④ 機能低下や疾病、障害における、食事（介護食）の理論を理解し、食事計画が立てられるようにする。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素		学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例
前に踏み出す力	主体性	次回の授業内容について、テキストの該当箇を予習し、授業後は復習する。 高齢者や障がい者の日常生活を自ら進んで観察し、その特性を理解する。
	働きかけ力	
	実行力	授業内容の理解度をはかるための小テストや本試験などの目標に向かって、ねばり強く学修することができる。
考え抜く力	課題発見力	授業内容の理解できなかったところや苦手な内容を克服するため、自ら考え解決策を考える。また、栄養士の仕事として、本科目の学修内容の活かし方を考える。
	計画力	
	創造力	身体状況や栄養状況から、対象者の食生活の課題を見出し、栄養ケアマネジメントができるようにする。 対象者の身体状況、生理機能などから、対象者に合った食事計画や食介護を考えることができる。
チームで働く力	発信力	教員からの質問に対して回答する際、自分の意見をわかりやすく述べることができる。
	傾聴力	授業内容のポイントをおさえ、必要に応じてメモを取り、内容の充実したノートを作成することができる。
	柔軟性	
	情況把握力	
	規律性	無断欠席をせず、円滑に授業が進行するようルールを守ることができる。
	ｽﾄﾚｽｺﾝﾄﾛｰﾙ力	

テキスト及び参考文献

テキスト：「応用栄養学 第１０版－ライフステージからみた人間栄養学－」森基子・玉川和子他著、医歯薬出版（１年次使用したもの）
参考文献：「日本人の食事摂取基準（2015年版）」佐々木敏・菱田明 監修、第一出版
「新カラーチャート食品成分表　～全食品・全成分項目掲載～」教育図書
「実践 介護食事論　介護福祉施設と在宅介護のための食事ケア」杉橋恵子・山田純生・水間正澄・西岡葉子編、第一出版

他科目との関連、資格との関連

・他科目との関連：栄養学、ライフステージ栄養、ライフステージ食事、食事療法論
・資格との関連：栄養士

学修上の助言	受講生とのルール
高齢者の生活や食事などの情報を新聞や専門誌などから収集し、スクラップし、高齢者の現状を把握するようにする。	授業内容を理解するための努力をし、分からないことは質問すること。 配布資料が多いため、この科目専用のファイル（Ａ４）を用意すること。 社会人基礎力の規律性を守ること。

【評価方法】

評価対象	評価方法		評価の割合	到達目標		各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント
学修成果	学期末試験	筆記(レポート含む)・実技・口述試験		①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
	平常評価	小テスト	50	①	✔	高齢者の生理的老化と病的老化が理解できているか、嚥下のメカニズムを理解し、対象者が安心して食事介護を受けられる理論を理解できているか等、授業の内容が理解できたかどうか基本的事項について確認テストを３回する。
				②	✔	
				③	✔	
				④	✔	
				⑤		
		レポート	30	①		・小課題を５回、出題する。課題内容は授業において、さらに深めた方がよいと判断するものとする。 ・事象を的確にとらえ、理論的に考え、それをまとめられるようにする。
				②	✔	
				③	✔	
				④	✔	
				⑤		
		成果発表(プレゼンテーション・作品制作等)	10	①		・高齢者の身体状況に応じた献立を考え、料理のポイントを理論的に発表する。
				②		
				③		
				④	✔	
				⑤		
学修行動		社会人基礎力(学修態度)	10	①	✔	「主体性」シラバスを用いて予習と復習ができること。自分の周囲の高齢者や障がい者を観察すること。 「実行力」小テストに向けて、自分が納得できるまで学習できること。また、レポート作成においても、文献等を調べ、よりよいレポートになるようにねばり強く取り組めること。 「課題発見力」「創造力」対象者の身体的・栄養的な特徴を理解したうえで課題を見出し、よりよい食介護ができること。 「発信力」質問に対する回答や、自分の意見を聞き手に分かるように発することができること。 「傾聴力」話を聞く時は、うなずきやあいづちをしながら聞くこと。 「規律性」無断欠席をせず、円滑に授業が進行するようルールを守ることができること。
				②	✔	
				③	✔	
				④	✔	
				⑤		
総合評価　割合			100			

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
高齢者の身体的・精神的特性を理解したうえで、個々の状態に合わせた栄養ケアが考えられること。 対象者の身体状況に合った介護食を、加工食品を取り入れて作れること。 対象者が安心して食介護を受けられるような食環境を考え、ととのえられること。 S（秀）は、上記A（優）の基準を満たし、さらにレポート課題が、文献を参考にし、分かりやすい文章でまとめられていること。	高齢者の身体的・精神的特性を理解したうえで、個々の状態に合わせた栄養ケアがおおむね考えられること。 対象者の身体状況に合った介護食を、加工食品を取り入れて作れること。 対象者が安心して食介護を受けられるような食環境を考え、おおむねととのえられること。 C（可）は、上記B（良）の基準が１つ以上満たされていること。

週	学修内容	授業の 実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	◆オリエンテーション ◆超高齢化社会の現状 高齢化の対応と介護の現状	講義後、フィードバック	我が国で起こっている高齢化の現状とそれに伴う介護の現状を説明できる。	〈復習〉高齢化を示す指標と定義等を確認する。 〈予習〉テキストの「高齢期の特性」P191～225をまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
2週 /	◆身体の老化 高齢期の身体的特性	講義後、質問を受け、フィードバックする	身体の老化が食事や健康に及ぼす影響を説明できる。	〈復習〉高齢期の身体的特性についてまとめる。 〈予習〉栄養ケア・マネジメントについてまとめておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
3週 /	◆介護領域の栄養スクリーニングと栄養アセスメント	講義後、質問を受け、フィードバックする	要介護状態の高齢者の支援について説明できる。	〈復習〉高齢者の栄養ケア・マネジメントについてまとめる。 〈予習〉嚥下のメカニズムについてまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 傾聴力 規律性
4週 /	◆食事訓練 嚥下のメカニズムと安全に食べさせる食介護	講義 演習（とろみ剤の扱い方） 質問を受け、フィードバックする	嚥下のメカニズムを説明でき、適切な食介護について理解し、説明できる。	〈復習〉高齢化に伴う嚥下の障害についてまとめる。 〈予習〉嚥下調整食について調べ、まとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
5週 /	◆嚥下調整食とユニバーサルデザインフード	講義 １～５回の講義の小テスト：実施後に解説	嚥下調整食および分類について説明できる。	〈復習〉嚥下調整食の必要性についてまとめる。 〈予習〉高齢者の低栄養によっておこる障害につて調べ、まとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
6週 /	◆高齢者の食事療法１ 低栄養、摂食機能障害、食欲不振	講義後、質問を受け、フィードバックする	各疾病を理解し、ケア計画ができる。	〈復習〉低栄養を防ぐ食事についてレポートを作成する。 〈予習〉褥瘡について調べておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 傾聴力 規律性
7週 /	◆高齢者の食事療法２ 胃腸障害、骨粗しょう症、褥瘡	講義後、質問を受け、フィードバックする	各疾病を理解し、ケア計画ができる。	〈復習〉褥瘡を防ぐための食事についてまとめる。 〈予習〉サルコペニア・ロコモティブシンドロームについて調べ、まとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
8週 /	◆高齢者の食事療法３ 認知症、閉じこもり・うつ、サルコペニア・ロコモティブシンドローム	講義後、質問を受け、フィードバックする	各疾病を理解し、ケア計画ができる。	〈復習〉認知症の食事療法についてまとめる。 〈予習〉咀嚼困難が起こる原因について調べる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力

能力名：主体性　働きかけ力　実行力　課題発見力　計画力　創造力　発信力　傾聴力　柔軟性　情況把握力　規律性
ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の 実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間 (分)	能力名
9週 /	◆食事介護１ 嚥下困難と咀嚼困難の対応	講義後、質問を受け、フィードバックする	嚥下困難と咀嚼困難の対応の仕方を説明できる。	〈復習〉嚥下困難と咀嚼困難の対応についてまとめる。 〈予習〉望ましい食事環境についてまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
10 週 /	◆食事介護２ 食べる環境づくり、摂食介護	講義 ６～10回の講義の小テスト：実施後に解説	食べる環境の重要性を理解し、摂食介護の技法を習得し、活用できる。	〈復習〉食べる姿勢と嚥下についてまとめる。 〈予習〉認知症について調べる。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
11週 /	◆食事介護３ 認知症の食事介助	講義 演習（食事介助の仕方） 質問を受け、 フィードバックする	認知症の食事介助を理解し、技法を習得し、活用できる。	〈復習〉認知症の方への対応、食事介助のポイントをまとめ、レポート作成する。 〈予習〉高齢者が好み、食べやすい献立を考える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
12 週 /	◆食介護の事例研究１ 高齢者の条件を設定し、食事計画をたてる	講義 演習（食事計画） 質問を受け、 フィードバックする	栄養ケアを理解したうえで、食事計画を立てる基本的な事柄が説明できる。	〈復習〉食事計画を見直し、修正をする。 〈予習〉プレゼンテーションの練習をする。	180	主体性 実行力 課題発見力 傾聴力 規律性
13 週 /	◆食介護の事例研究２ 12週で計画した食事計画をプレゼンテーションする	講義 プレゼンテーション 質問を受け、 フィードバックする	事例発表において、適切な質問ができ、質問された場合、理論的に回答ができること。	〈復習〉グループの食事計画が適切か否か、理論的に考察し、レポート作成する。 〈予習〉食事計画をたてる準備をする。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
14 週 /	◆食介護の事例研究３ サンプル症例を用いて、個人で食事計画をたてる	講義 演習（食事計画） 質問を受け、 フィードバックする	対象者に合わせた食事計画をたてることができる。	〈復習〉高齢者の食事計画での注意点をまとめる。 〈予習〉高齢者の食事の意義を考える。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 傾聴力
15 週 /	◆半期のまとめ 高齢者にとっての食事の意義について	講義後、質問を受け、フィードバックする まとめテスト：実施後に解説	高齢者にとっての食事が機能維持や幸福感となっていることを理論的に説明できる。	〈復習〉15週の振り返りをし、学修内容をレポートにまとめる。	180	主体性 実行力 課題発見力 傾聴力 規律性

能力名：主体性　働きかけ力　実行力　課題発見力　計画力　創造力　発信力　傾聴力　柔軟性　情況把握力　規律性
ストレスコントロール力