

2019年度 愛知学泉大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
1304212	在宅栄養管理実習 Home Nutrition Practice	庄司 吏香	専門	1	必修	3年 後期
<b>科目の概要</b>						
近年は超高齢化を迎え、在宅での支援方法のニーズが高まっている。人々の日常生活を健康の面から支援することのできる管理栄養士を育成するため、在宅栄養管理の実践方法の知識と技術を習得する。この科目では在宅管理論を基礎にし、栄養管理・摂食・嚥下障害の程度に応じた介護食の献立作成・調理の方法について学修する。						
<b>学修内容</b>			<b>到達目標</b>			
① 高齢者の嚥下状態に応じた食形態の調整を理解する。 ② 嚥下食のテクスチャーを測定・評価を理解する。 ③ 要介護者のQOLの向上、生きがい、生活の満足感等も踏まえた自立支援の方法を理解する。			① 高齢者の嚥下状態に応じた食形態を調整することができる。 ② 嚥下食のテクスチャーを測定し評価することができる。 ③ 要介護者のQOLの向上、生きがい、生活の満足感等も踏まえた自立支援の方法を理解することができる。			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>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</b>				
前に踏み出す力	主体性	嚥下状態の把握、見極め等しっかり把握し、形態の調整を工夫して調理できる。				
	働きかけ力					
考え方	実行力	グループ内で、各人アイデアを出し合い、試行錯誤してテクスチャーに合った料理を、より簡便に高齢者が調理できるよう考えることができる。				
	課題発見力	常食献立から、嚥下食への展開調理の流れを理解することができる。				
考え抜く力	計画力	グループでの献立作成・調理・レポートを計画的に実施することができる。				
	創造力	高齢者の対象に合わせた献立を立案することができる。				
チームで働く力	発信力	個人で考えたアイデアをグループや、全体に発表することで、多くの人の意見を聞き解決法を見つけることができる。				
	傾聴力	グループでの話し合い、全体の発表において、多くの人の意見をしっかり聞き、自分の知識に取り入れることができる。				
	柔軟性					
	状況把握力	献立作成・調理の進行状況を把握し、協力して作業を進めることができる。				
	規律性	時間を守り、提出期限を厳守し、グループでの学習に常に協力的な態度で接することができる。				
	ストレスコントロール力					
<b>テキスト及び参考文献</b>						
テキスト：「実践介護食事論」 第一出版(3200円+税)、必要なプリント、冊子を配布 参考文献：はつらつ、飲み込みにくい方へ、初めてトロミをつける方に						
<b>他科目との関連、資格との関連</b>						
他科目との関連：在宅栄養管理論、臨床栄養学、応用栄養学、栄養指導論						
<b>学修上の助言</b>			<b>受講生とのルール</b>			
在宅栄養管理論を基に授業を展開します。普段から周囲の高齢者に関心を持ち、身体状況、会話の様子、食事の様子等よく観察している、と教科書等読んで理解しやすいです。			調理実習の際には、実際に現場で活躍できる管理栄養士の育成を目指します。身なりを整え授業に臨むこと。また、提出物の期限は厳守すること。			

【評価方法】

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	
筆記試験	50	①	✓	授業で学修した基礎内容を理解しているか確認する。
		②	✓	
		③	✓	
小テスト				
レポート	30	①	✓	・課題レポート5題(1レポート6点) 以下5項目について、A4サイズ3枚以上にまとめる。 1. トロミ剤濃度測定とテクスチャー濃度について 2. スベラカーゼを使用した、トロミ調整食品・ゼリー食について 3. 嚥下分類に合わせた献立作成・調理手順について 4. 電子レンジ・バッククッキングの献立作成・調理手順について 5. 片側麻痺のある方の献立作成・調理手順について ・提出期限 授業内で説明する。
		②	✓	
		③	✓	
成果発表 (口頭・実技)	10	①	✓	与えられた課題について、最新の知見を踏まえて的確に発表できる。 他からの写しだけでなく、実際に調理するにあたって工夫したこと、苦労したこと、味見をして思ったことなど高齢者の料理に合っているか、調理できるか等詳しく発表すること。聞いている人は高齢者の気持ちになって、率直な意見を述べる。
		②	✓	
		③	✓	
作品				
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	(主体性)嚥下状態の把握し、形態の調整を工夫して調理することができる。 (実行力)グループ内で、各人アイデアを出し合い、テクスチャーに合った料理をより簡便に高齢者が調理することができるよう考えることができる。 (課題発見力)常食献立から、嚥下食への展開調理の流れを理解することができる。 (計画力)グループでの献立作成・調理・レポートを計画的に実施することができる。 (創造力)高齢者の対象に合わせた献立を立案することができる。 (発信力)個人で考えたアイデアをグループや、全体に発表することで、多くの人の意見を聞き解決法を見つけることができる。 (傾聴力)グループでの話し合い、全体の発表において、多くの人の意見をしっかりと聞き、自分の知識に取り入れることができる。 (状況把握力)献立作成・調理の進行状況を把握し、協力して作業を進めることができる。 (規律性)時間を守り、提出期限を厳守し、グループでの学習に常に協力的な態度で接することができる。
		②	✓	
		③	✓	
総合評価割合	100			

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)およびA(優)の基準	到達レベルB(良)の基準
到達レベル S(秀)総合評価点 90 点以上 高齢者の嚥下状態に応じた食形態を調整することができる。嚥下食のテクスチャーを測定し評価することができる。 ・要介護者のQOLの向上、生きがい、生活の満足感等も踏まえた自立支援の方法を理解することができる。 到達レベル A(秀)総合評価点 80 点以上 高齢者の嚥下状態に応じた形態の調整がほぼできている。 ・嚥下食のテクスチャーをほぼ測定し評価できている。 ・要介護者のQOLの向上、生きがい、生活の満足感等も踏まえた自立支援の方法をほぼ理解できている。	到達レベル B(良)総合評価点 70 点以上 ・高齢者の嚥下状態に応じた形態の調整がある程度できている。嚥下食のテクスチャーをある程度測定し評価できている。要介護者のQOLの向上、生きがい、生活の満足感等も踏まえた自立支援の方法をある程度理解できている。

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 /	口から食べることの意義 食べるメカニズムとその働き、 介護される人の気持ちの体験 を学修する。	講義 演習	介護者の目線が考えられ、水分摂取の重要性と摂取方法必要性、介護される人の気持ちが理解できる。聴診器が使用でき、誤嚥の異常が判別できる。	(予習)食べるメカニズムと働きについて教科書p.20-24,34-48 で予習しておく。 (復習) 講義ノートの内容を復習する。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 規律性
2週 /	全粥ミキサーの物性 スベラカーゼライトの使用し、 とろみ調整食品・ゼリー食を作成するポイントを学修する。	講義 実習	粥のとろみの調整、ゼリー食、副菜の物性を作成し理解することができる。	(予習)粥のトロミの物性について配布冊子スベラカーゼで予習しておく。 (復習) 実習内容をレポートとしてまとめることで復習とする。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 規律性
3週 /	高齢者の嚥下食実習 トロミ剤の濃度測定、LST 測定 方法について学修する。	実習 トロミ剤の濃度測定 テクスチャー測定	各段階に適したとろみの調整が完璧にでき、主原料別とろみの状態の把握が理解できる。	(予習)トロミ剤の種類や濃度について初めてトロミを付ける方に p.1-2 で予習しておく。 (復習)実習内容をレポートとしてまとめることで復習とする。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 規律性
4週 /	嚥下調整食 嚥下調整食献立作成 嚥下学会分類 2013 について 学修する。	講義 演習	嚥下学会分類 2013 について理解することができる。	(予習)嚥下学会分類についてはつらつで予習しておく。 (復習)講義ノートの内容を復習する。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 規律性
5週 /	嚥下調整食献立作成 嚥下学会分類 2013 の段階別 調理、献立展開の基本的な考 え方を学修する。	講義 演習 嚥下学会分類 2013 4,3,2-2,2-1 の献立作成	嚥下学会分類 2013 コード 4,3,2-2,2-1 の段階別調理、献立展開を理解することができる。	(予習)嚥下学会分類の把握、献立例を料理本等から探し予習しておく。 (復習)嚥下学会分類 2013 コード 4,3,2-2,2-1 の献立を作成し理解しておく。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 実行力
6週 /	嚥下調整食献立調理実習 嚥下学会分類 2013 コード4の 献立展開の概要等を学修する。	調理実習 嚥下学会分類 2013 4 の献立の 調理実習をする	嚥下調整食の実習 嚥下分類に合わせた 献立作成・調理ができる。	(予習)嚥下分類の把握、 献立例を料理本等から探 してくる。 (復習)実習内容をレポ ートとしてまとめることで復 習とする。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 実行力
7週 /	嚥下調整食献立調理実習 嚥下学会分類 2013 コード3の 献立展開の概要等を学修する。	調理実習 嚥下学会分類 2013 3 の献立の調 理実習をする	嚥下調整食の実習 嚥下分類に合わせた 献立作成・調理ができる。	(予習)嚥下分類の把握、 献立例を料理本等から探 してくる。 (復習)実習内容をレポ ートとしてまとめることで復 習とする。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 規律性
8週 /	嚥下調整食献立調理実習 嚥下学会分類 2013 コード 2-2 ,2-1 の献立展開の概要等を学 修する。	調理実習 嚥下学会分類 2013 2-2,2-1 の献 立の調理実習をする	嚥下調整食の実習 嚥下分類に合わせた 献立作成・調理ができる。	(予習)嚥下分類の把握、 献立例を料理本等から探 してくる。 (復習)実習内容をレポ ートとしてまとめることで復 習とする。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 実行力

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 状況把握力 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 /	嚥下調整食まとめ 嚥下学会分類 2013 コード 2-2,2-1 実習のグループ発表を学修する。	各グループ発表 評価	嚥下学会分類 2013 の プレゼンがグループで できる。	(予習)嚥食事介助につ いて教科書 p147-157 で 予習しておく。 (復習)実習内容をレポート としてまとめることで復習 とする。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 実行力
10週 /	高齢者疑似体験 食事介助・姿勢・食事動作・摂 食状況レベル等支援技術を学 修する。	講義 演習 高齢者疑似体験キ ットの着用 食事介助・褥瘡ベ ッド使用し、体圧分 散を体験する。	高齢者疑似体験キ ットを着用し、高齢者の気 持ちは理解できる。	(予習)食事介助・支援技 術等について教科書 p.147-157 で調べてくる。 (復習)講義ノートの内容 を復習する。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 実行力
11週 /	在宅での食事の工夫 片側麻痺対象者・障害のある 方に対応した、パッキング・電 事レンジ料理の献立作 成上のポイント、基本的な考え 方を学修する。	講義 演習	片側麻痺対象者・障 害のある方の調理方 法、具体的な料理の 選択、パッキング・電 事レンジ料理が 理解できる。	(予習)片側麻痺・障害の ある方、パッキング、 電子レンジ料理につ いて教科書 p.179-181 や インターネットを検索し予習し ておく。 (復習)講義ノートの内容 を復習する。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力
12週 /	在宅での食事の工夫調理 片側麻痺対象者・障害のある 方に対応した、パッキング・電 事レンジ料理の献立作 成上の概要等を学修する。	講義 演習	片側麻痺対象者・障 害のある方に対応し た、パッキング・電 事レンジ料理の献 立を調整できる。	(予習)片側麻痺・障害の ある方、パッキング、 電子レンジ料理につ いて教科書 p.179-181 や インターネットを検 索し予習しておく。 (復習)講義ノートの内容 を復習する。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 計画力、 状況把握力
13週 /	在宅での食事の工夫調理 片側麻痺対象者・障害のある 方に対応した、パッキング・電 事レンジ料理の調理の工 夫を学修する。	調理実習 演習	電子レンジ・パッキ ング料理の実習 片側麻痺対象者・障 害のある方に対応し た、パッキング・電 事レンジ料理の献 立を調整できる。 自助具の使用法 や工夫が具体的に 提示できる。	(予習)片側麻痺・障害の ある方、パッキング、 電子レンジ料理につ いて教科書 p.179-181 や インターネットを検 索し予習しておく。 (復習)実習内容をレポー トとしてまとめることで復習 とする。	60	主体性 創造力 課題発見力 傾聴力 規律性
14週 /	在宅での食事の工夫調理 片側麻痺対象者料理の調理 の工夫を学修する。	調理実習 演習	片側麻痺対象者料 理の実習 片側麻痺対象者料 理の献立を調整できる。	(予習)片側麻痺料理に ついて教科書 p.204-207 やインターネットを検索し 予習しておく。 (復習)実習内容をレポー トとしてまとめることで復習 とする。	60	主体性 課題発見力 発信力
15週 /	まとめ 授業を通じて明らかになった高 齢者の食事についての問題 点・改善すべき点、管理栄養 士として理解しなければならない 点について学習する。	講義 ディスカッション	授業を通じて明らか になった高齢者の食 事についての問題 点・改善すべき点、 管理栄養士として 理解しなければならない 点について討 論する。	(予習)高齢者の問題 点について教科書 p.9-13 やインターネットを検 索し予習しておく。 (復習)講義ノートの内容 をまとめることで復習 とする。	60	主体性 創造力 課題発見力 発信力 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 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力