

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
家事支援技術 I Household supporting skills		2年	前期	別途時間割参照
単位数	授業の形態		授業の性格	
1単位	演習		選択 (介護福祉士養成課程必修)	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
特になし				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
特になし				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス	
鈴木恵美	講師室	別途指示する	授業中に指示します	
授業の概要				
食事は生きるための基本であり、疾病の予防や回復にとって重要である。その重要性を理解し、実習や演習を通して高齢者や障害者のQOLを高める支援の方法を学習する。				
授業の到達目標				
高齢者、障害者の身体的特徴を理解し、食生活における介護支援のための知識、判断力、技術を体得する。 1. 高齢者、障害者の栄養管理を含めた食生活について理解できるようにする。 2. 実習を通して基本的調理技術を体得できるようにする。 3. 摂食障害に関する知識とその対応を理解できるようにする。				
授業の方法				
講義や演習により高齢者や障害者の食事介助について学習し、調理実習を通して基本的な調理技術や摂食障害における食形態などについて体得する。				
学習の成果				
食生活の介護に必要な知識と技術を身につけることができる。 1. 高齢者の栄養管理について理解を深め、それを踏まえた食生活の支援ができる。(適切な献立立案と実施) 2. 身体的機能低下を防ぐため(QOLの向上)の食事介助法を身につけることができる。 3. 摂食障害の原因や状態による段階別調理形態を理解し調理することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	・授業の概要 ・栄養素の働き ・高齢者の栄養管理の留意点			
第2回目	・調理について ・衛生観念 ・摂食障害の状態とその対応食			
第3回目	・障害疑似体験			
第4回目	調理実習①			
第5回目	基本的調理操作(炊飯・青菜のゆで方・包丁の使い方等)			
第6回目	調理実習②			

第7回目	高齢期の食事における頻度の高い調理操作(煮る・蒸す・でんぷんの利用等)	
第8回目	調理実習③	
第9回目	凝固剤の使い方(寒天・ゼラチン・その他)	
第10回目	高齢期の献立立案(演習)	
第11回目	班別献立計画	
第12回目	調理実習④ 嚥下困難食	
第13回目	トロミ剤の使い方	
第14回目	班別献立実習	
第15回目	班別献立実習の評価	
成績評価の方法と基準		
	評価の領域	割合
授業参加態度	20%	実習の目的を理解し真剣に授業に臨む。 他の学生の迷惑にならないよう積極的に実習に参加する。
レポート	60%	個人、班別のレポートを期限を厳守し提出する。 学習の成果が見える内容であること。
調査報告書		
小テスト		
中間・学期末試験		
発表内容(態度含む)	20%	実習の感想や反省点、問題点などを口述する際に真摯な態度である。
その他		
教科書と参考図書		
参考書：五訂増補日本標準食品成分表 担当者が適宜準備資料を指示または配布する。		
履修上の心得・ルール		
身支度は衛生的であること。(爪は切ること。マニキュア・装飾品禁止。髪は束ねるなど)・実習靴、三角巾、専用エプロンを必ず着用する。レポート等提出物は期限を厳守すること。その他学習に必要なものは準備すること。		