

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
生活技術論 life technological argument		1年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	講義	選択 ( )		
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
家事支援技術Ⅱ				
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	
阿部芳子・鈴木恵美	社会福祉棟・3F	授業中に指示します	授業中に指示します	
授業の概要				
家庭を拠点に営む生活のあり方について、人間としての尊厳を維持するための必要な社会関係と生活技術を学ぶのが家政学であり、生活技術論である。このような視点から基本的な生活技術を習得し、高齢社会における自立の意味を理解し、生活の質を高めることをねらいとする。				
授業の目標				
介護は日常生活の側から人権をふまえた支援であり、さらにそれは実践によって高められ、深められなければならない。従って学習の前提には他人の痛みのわかる人間として、個々人に対応できる生活援助を習得する。				
授業の方法				
講義形式中心。2年次の家事支援技術を円滑に進めるためにこの教科を熟知する。				
学習の成果（学習成果）				
生活を福祉的視点で捉えることができる。具体的には、衣・食・住を中心として、家庭経営、消費生活について、今日の福祉的視点で運営支援が安全にできるよう知識を持つことができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	家庭生活の基礎知識 個人と家庭生活			担当：阿部
第2回目	生活設計・ライフステージとは、 高齢者・障害者の家庭生活			担当：阿部
第3回目	家庭経済、消費生活に関する基礎知識			担当：阿部
第4回目	衣生活の役割と機能			担当：阿部
第5回目	被服の素材、 皮膚衛生と衣料障害、 静電気問題			担当：阿部
第6回目	高齢者の衣生活 (被服の選択と管理)			担当：阿部

第7回目	・授業概要 担当：鈴木		・日本の食生活の現状	・栄養素の主な働き	・食品群について	・食事バランスガイド
第8回目			・5大栄養素の生理作用	・消化、吸収	担当：鈴木	
第9回目			・調理操作論	・食品の調理性①	担当：鈴木	
第10回目			・食品の調理性②	担当：鈴木		
第11回目			・高齢者の栄養管理	・疾病と栄養	担当：鈴木	
第12回目			・衛生管理（食中毒）	担当：鈴木		
第13回目			・献立の立て方	・食事バランスガイドを使った献立立案	担当：鈴木	
第14回目	テスト（家庭生活・衣生活・食生活）		担当：阿部			
第15回目	まとめ（衛生管理・安全性）		担当：阿部			
成績評価の方法と基準						
評価の領域		割合	評価の基準			
授業参加態度		20%	遅刻、居眠りなどなく、授業に集中しノートを取り、積極的に参加されていたか。			
レポート		20%	テーマに沿った内容であるか、期限は守られたか。			
調査報告書						
小テスト						
試験		60%	穴埋め、記述、文章の正誤を判断する問題等で、知識の確認をする。			
発表内容（態度含む）						
その他						
教科書と参考図書						
新・介護福祉士養成講座 第6巻 「生活支援技術Ⅰ」 中央法規出版 介護フィールドで購入（介護フィールド以外の受講者は個人購入）						
履修上の留意点・ルール						
2年次の生活支援技術に関連しているため、習得しておくとう理解しやすい。						