

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
家事支援技術 I Household Supporting Skills I		2年	前期	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
1単位	演習	必修	(介護福祉士養成課程 必修)	介護福祉士養成課程の2年生のみ履修可
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				
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
野中 春奈	福祉棟研究室	火・水・木・金曜日9:00～17:00 (授業時間を除く)		授業中に指示します
授業の概要				
食事は生きる為の基本である。特に高齢者にとっては疾病の予防や回復の上で重要である。その重要性を理解し、実習や演習を通して対象者のQOLを高める支援の方法を学修する。				
授業の目標				
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、技術を体得できるようにする。 1. 高齢者、障害者の食生活に関して説明できるようにする。 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対応策を理解し適切な介助法を身につけられるようにする。				
授業の方法				
講義と演習により高齢者や障害者の食生活に関して理解し、それを踏まえ、調理実習を通して基本的な調理技術と適切な食形態等について体得する。当日レポートと授業後レポートの提出を必須とする。				
学習の成果 (学習成果)				
食生活における介護に必要な知識と技術を身につける。 1. 高齢者の栄養管理について確認し、食生活に関する支援をすることができる。 2. 身体的機能低下を防ぐため (QOLの向上) の食事や介助法を身につける。 3. 摂食障害の原因や状態による段階別食事形態を比較し献立立案、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	<ul style="list-style-type: none"> ・授業概要 ・調理について ・レポート(①～⑥) 提出方法について ・衛生観念 ・栄養素の働き 			
第2回目	・高齢者の身体的変化と栄養管理の留意点			
第3回目	【調理実習①】 基本献立の調理実習 *レポート①			
第4回目	【調理実習①】 ご飯、味噌汁、煮魚、ゴマ和え、フルーツヨーグルト			
第5回目	【調理実習②】 高齢者向け基本的調理操作を活用した調理実習 (煮る・蒸す・だしのとり方・でんぷん調理等) *レポート②			
第6回目	【調理実習②】 お粥、茶碗蒸し、南瓜のそぼろあんかけ、うすくず汁、りんごのピューレ			

第7回目	【演習】高齢期の献立立案（班別献立）	
第8回目	【演習】高齢期の献立立案（個別献立） *レポート③	
第9回目	・高齢者食の形態とテクスチャーの理解（食品の特性、調理法の特徴、凝固剤・増粘剤の使い方）	
第10回目	【演習】凝固剤・増粘剤の使い方、高齢者食の試食 *レポート④	
第11回目	【調理実習④】高齢期の班別献立の調理実習 【学外授業】 *レポート⑤	
第12回目	【調理実習④】班別献立実習評価	
第13回目	【調理実習⑤】高齢期の個別献立の調理実習 *レポート⑥	
第14回目	【調理実習⑤】個別献立実習評価	
第15回目	【演習】班別個別献立の実習評価発表 *レポート⑦	
事前・事後学習	次回授業内容のポイントを確認し、ITや図書館等で調べておく。実習後は速やかにレポートと課題のまとめを行うこと。	
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	15%	実習の目的を理解し真剣に授業に臨む。 他の学生と連携しながら積極的に実習に参加する。
レポート	70%	提出期限を厳守し、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		
試験		
発表内容（態度含む）	15%	班別献立と個別献立を評価し、実習の感想や反省点、問題点、改善点など真摯な態度で口述する。
その他		
教科書と参考図書		
教科書：適宜資料を配布する。 参考書：日本標準食品成分表（2018） 各レシピ本		
履修上の留意点・ルール		
実習の身仕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、調理実習専用エプロンを必ず着用すること。その他、学習に必要なものは準備すること。		