

科目名 Course Name	家事支援技術 I Household Supporting Skills I						
年次	2 年	期別	後期	単位数	1	授業形態	演習
担当者氏名	野中春奈						
連絡先(質問等)	福祉棟 2F研究室、オフィスアワーは授業担当時間以外。						
必修/選択	選択(介護福祉士養成課程 必修)						
関連 DP	DP2, DP3, DP5						
授業の概要と到達目標	「高齢者の自立に向けた家事」のうち、調理を含む食事について、その具体的な家事支援における介護技術の方法を学ぶ。生きる基本である食事は、高齢者にとって疾病の予防や回復に影響を与えるものであることから、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習する。尊厳の保持や自立支援、生活の豊かさという視点を持ち、対象者主体の生活が実践できるように、そのための知識・判断力・技術を学習する。 ① 高齢者の特徴を理解し、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 対象者主体の生活支援のための、知識や判断力、技術を習得できるようにする。						
授業の方法	講義と演習、調理実習を組み合わせた演習形式で行う。調理実習におけるグループワーク、考察発表等のプレゼンテーションを盛り込んだ、実践的な形式で進める。 レポート(授業時間内・授業後課題)の提出を必須とする。						
学習成果	L01	対象者の食生活における支援に必要な基礎知識を理解することができる。					
	L02						
	L03	対象者の特徴を理解し、食生活に関する家事支援を説明することができる。 QOL 向上のための食事や自立支援に対応することができる。 対象者に応じた献立立案、調理を具体的に実践することができる。					
	L04						
課題に対するフィードバック	課題レポート等は、成績発表時に返却する。						
教科書/参考図書	教科書:介護福祉士養成講座 6「生活支援技術 I」(中央法規)、独自のプリント・資料を配布 参考図書:食品成分表、料理本						
履修上の留意点やルール等	●担当教員の指示・指導を厳守。 ●提出レポートについては期限厳守。 ●調理実習時の身仕度が衛生的であること。持ち物の詳細は授業内に指示。 ●食材調達の都合上、授業内容が入れ替わる場合もある。 ●事前・事後に費やすべき時間の目安はおおむね各回 45 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	授業で使用する教材・出された課題を準備し、意欲を持って臨んでいる。実習時のグループワークに積極的に参加している。	15			
レポート/作品	課題レポートの満点の条件は「結果や参考書籍等を参考に課題を探求し、内容構成がしっかりし、期限厳守で提出されている」である。			70	
発表	創意が感じられ、自らの取組みについて伝えるのに有効なプレゼンテーション内容であり、質問に対して的確に応じることができる。			15	
小テスト					
試験					
その他					
合 計		15		85	

回数		授業計画
1	授業内容	【講義】授業ガイダンス、レポート①～⑦) 提出方法について、調理の介護食生活の基礎知識①(栄養の理解、食文化、食生活)
	事前・事後学習	食生活の基礎知識①について整理する。
2	授業内容	【講義】食生活の基礎知識②(高齢者の身体機能と栄養、高齢者の食事と調理、障害のある人の栄養と食生活、疾患と食事)
	事前・事後学習	食生活の基礎知識②について整理する。
3	授業内容	【講義】食生活の基本知識③(調理の基本、食品の保存、食品衛生、食品の調理性) <レポート①>
	事前・事後学習	食生活の基礎知識③について整理する。
4	授業内容	【演習】計量、切り方、食材の扱い方、食品知識
	事前・事後学習	今回の演習についてまとめる。
5	授業内容	【調理実習 1】基本献立の調理実習 <レポート②>
	事前・事後学習	今回の調理実習 1 についてまとめる。
6	授業内容	【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
	事前・事後学習	今回の調理実習 1 についてまとめる。
7	授業内容	【調理実習 2】高齢者対象・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③>
	事前・事後学習	今回の調理実習 2 についてまとめる。
8	授業内容	【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
	事前・事後学習	今回の調理実習 2 についてまとめる。
9	授業内容	【調理実習 3】高齢者対象・食事制限に対応した調理実習(減塩工夫) <レポート④>
	事前・事後学習	今回の調理実習 3 についてまとめる。
10	授業内容	【調理実習 3】ご飯、魚のなべ照り焼き、甘酢和え、野菜のスープ煮
	事前・事後学習	今回の調理実習 3 についてまとめる。
11	授業内容	【講義】食生活の基本知識④(献立の立て方、食品の購入と選択) <レポート⑤>
	事前・事後学習	食生活の基礎知識④について整理する。
12	授業内容	【演習】献立立案
	事前・事後学習	調理実習 4 にむけて、今回の演習内容を整理し、必要に応じてレシピ調査を行う。
13	授業内容	【調理実習 4】高齢者対象・個別献立の調理実習 <レポート⑥>
	事前・事後学習	今回の調理実習 4 についてまとめる。
14	授業内容	【調理実習 4】当日提示する食材を用いた献立立案と調理実習
	事前・事後学習	今回の調理実習 4 についてまとめる。
15	授業内容	【演習】調理実習 4 の実習評価発表 <レポート⑦>
	事前・事後学習	調理実習 4 について発表準備