

科目区分	専門教育科目	科目名	家事の支援技術		科目コード	40506	担当者	鮫島和夫 北 克子	
対象学生	介護福祉士コース1年生		学期区分	後期	単位数	2	卒業要件	必修	
							免許・資格要件	介護福祉士必修	
科目の主題							成績評価の方法と割合		
尊厳の保持の観点から、どのような状態であっても、その人の自立・自律を尊重し、潜在能力を引き出すことができる環境について理解し、人の楽しみである食事を提供できる知識と技術を学ぶ							定期試験 (50%) 臨時試験 (10%) 提出物 (15%) 受講態度 (25%)		
科目の到達目標							教育目標に基づく学修成果の到達目標		
							誠実な人柄と人間力(尽心)	高度な知性と創造力(創造)	明確な意志と実践力(実践)
1.	自立に向けた居住環境の整備について理解し、実践できる。							○	
2.	利用者の状態に応じた食事の形態を考えた調理を実践できる。						○		
3.	調理に必要な食材や器具の取り扱いの際に注意すべき知識の修得						○		
授業方法									
それぞれの担当教員が講義・演習形式で授業を展開する。またレポートを提出させる。									
準備学修 (予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容)									
教科書を読み込み、指示された必要物品の準備を忘れない。レポートの提出は期限厳守する。									
授業計画									
第1回	オリエンテーション、居住環境の整備の意義と目的、高齢者の住まい及び関連施策の変遷と障がい者を理解する。								
第2回	ICFの視点に基づいた居住環境のアセスメント身体機能と安全で快適な室内環境								
第3回	自立と介護のための住宅の計画・改善								
第4回	長寿社会の安全・安心の住まいの工夫、他の職種との協働や制度法律								
第5回	長寿社会の安全・安心の住まいの工夫、他の職種との協働や制度法律								
第6回	自立に向けた家事の支援技術 家事の意義と目的 アセスメント 家事参加 高齢者の栄養 バランスの取れた献立の立て方 食中毒の予防								
第7回	「私らしい食事」を支える介護 加工食品の活用と保存 昭和30年代のメニューを再現 調理技術の習得								
第8回	「私らしい食事」を支える介護 調理技術の習得 (高齢者の日常食)								
第9回	「私らしい食事」を支える介護 調理技術の習得 (長崎の郷土食)								
第10回	「私らしい食事」を支える介護 調理技術の習得 (行事食)								
第11回	「講義」嚥下障害 嚥下食について 食材の選び方 食事介助 治療食 (高血圧・心臓病・糖尿病・腎臓病の食事)								
第12回	「私らしい食事」を支える介護食Ⅰ 調理技術の習得								
第13回	「私らしい食事」を支える介護食Ⅱ 調理技術の習得								
第14回	「私らしい食事」を支える介護食Ⅲ 調理技術の習得								
第15回	「私らしい食事」を支える治療食 調理技術の習得(高血圧・心臓病・糖尿病・腎臓病の食事)								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
新・介護福祉士養成テキスト 「生活支援技術Ⅰ」(第2版)中央法規					どのような状態でも楽しく、いつまでも自分の家に住み、豊かな食生活であり、希望を持って在宅生活を送ることができるような支援を考えてください。				