

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	17F490	担当者	北 克子、鮫島 和夫			
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						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
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。						1. 「 <u>尽心</u> 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 <u>創造</u> 」 高度な知性と創造力	3. 「 <u>実践</u> 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 思考・創造断力	⑤ 実行体力性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
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										
4.								◎	○	○	
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						提出レポート（70%） 受講態度（30%）					
各授業ごとのテーマについて講義を行い、質疑応答によって理解を深める。ミニテーマでのワークショップも取り入れて行きたい。食事の意義と目的、食中毒について講義を1回行い、その後は、調理実習室で調理し技術を習得する。											
準備学修						課題等への対応					
予習30分 復習60分 居住環境に関する身近なテーマでの調査レポート（「わが家の周りのバリアー発見」、「私の部屋の現状と改善計画」など）を理解を深めるための準備学修の一つとして実施する。 家庭での日常生活において、食事に関心を持ち、調理する機会を作る。						添削・コメントを付け、授業の中で発表し、学生同士の意見交換を行う。					
授業計画											
第1回	居住環境とは何か？自然系・生活利便施設系・コミュニティ系による総合的環境										
第2回	ウェルビーイング・ノーマライゼーション・バリアフリーの理念と法制度の整備、現況と課題										
第3回	住居の歴史、生活空間の変換、家族構成の変化と住居の姿										
第4回	住居の平面計画とインテリアデザイン、そして住まいのユニバーサルデザインとは？										
第5回	高齢者の住まい、在宅と施設。その歴史と現況そしてこれから。										
第6回	自立に向けた家事支援の技術、家事の意義と目的、高齢者の栄養バランスの取れた献立のたて方、食中毒の予防…講義										
第7回	「私らしい食事」を支える調理技術の習得（昭和30年代（高齢者の子供の頃）のメニューを再現）										
第8回	「私らしい食事」を支える調理技術の習得（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」を支える調理技術の習得（行事食）										
第11回	講義…嚥下食について 食材の選び方、食事介助、治療食（高血圧・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・介護福祉士養成講座6 生活支援技術Ⅰ』 中央法規 ISBN978-4-8058-3940-9						住まいと居住環境を創り・運営することを、研究するとともに実践してきました。高齢者の快適な環境は、子ども達や若者にとっても優しく魅力的なものです。長寿社会に生きる仲間同士として、居住環境と住まいのこれからを一緒に議論してみたいです。					