

授業科目 生活援助技術 IV

【担当教員名】 牧野 令子、岡田 史	対象学年	2	対象学科	社会（介護福祉コース必修）
	開講時期	後期	必修選択	選択
	単位数	2	時間数	60

【ディプロマポリシーとの関連性】				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
○	○	○	○	◎

【概要・一般目標：GI0】

- ・自立に向けた家事の介護を学ぶ
- ・食生活について重点的に学ぶ。
- ・在宅や施設を支援するための必要な家事全般についての基礎知識と、その知識に基づいた調理の技術を身につける。

【学習目標・行動目標：SBO】

- 1 生活を維持していく上での、食事の重要性が理解できる。
- 2 人間の生活における食事の意味することが理解できる。
- 3 食事についてのさまざまな介助技法や調理方法を学び身につけることができる。
- 4 さまざまな生活全般に関わる家事介助が実践できる。

回数	授業計画・学習の主題	SBO番号	学習方法・学習課題 備考・担当教員
1	オリエンテーション 家庭生活と調理支援	1.2.3.4	講義、担当：牧野 令子
2	調理支援のための基礎知識 班編成 白衣の貸与	1.2.3.4	講義 演習、担当：牧野 令子 他
3	調理の基本（切り方・だしのとり方・炊飯）介護食の基本	1.2.3.4	講義 演習、担当：牧野 令子 他
4	調理の基本（切り方・だしのとり方・炊飯）介護食の調理	1.2.3.4	演習、担当：牧野 令子 他
5	高齢者の疾病と調理 エネルギーコントロール メニュー作成	1.2.3.4	講義 演習、担当：牧野 令子 他
6	エネルギーコントロール食の調理	1.2.3.4	演習、担当：牧野 令子 他
7	高齢者の疾病と調理 タンパク質コントロール 献立作成 1	1.2.3.4	講義 演習、担当：牧野 令子 他
8	タンパク質コントロール食の調理	1.2.3.4	演習、担当：牧野 令子 他
9	高齢者の疾病と調理 脂質や無機質のコントロール 献立作成 2	1.2.3.4	講義 演習、担当：牧野 令子 他
10	脂質や無機質のコントロール食	1.2.3.4	演習、担当：牧野 令子 他
11	介護食のポイント 自主献立の完成 3	1.2.3.4	講義 演習、担当：牧野 令子 他
12	自主献立調理	1.2.3.4	演習、担当：牧野 令子 他
13	裁縫 衣類の補修 症例と介護食のポインのまとめその 1	1.2.3.4	講義 演習、担当：牧野 令子 他
14	裁縫	1.2.3.4	演習、担当：牧野 令子 他
15	症例と介護食のポイントのまとめその 2 症例を検討し、各班でまとめる (KJ法)	1.2.3.4	演習、担当：牧野 令子
16	各班 発表 (KJ法)	1.2.3.4	演習、担当：牧野 令子

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格 他>
教科書 (必ず購入する書籍)	生活支援のための調理実習	田崎 裕美、中川 英子	建帛社	1,995 円
参考書				
その他の資料				

【評価方法】	【履修上の留意点】
出席状況・授業態度等で総合的に評価します。	演習が中心の授業となりますので、動きやすい服装で出席してください。