

科目名	家事援助技術					単位	2.0
担当教員	間宮 貴代子・森田 ひろみ						
授業形態	演習	開講期間	後期	配当年次	3	授業番号	1429

●授業のテーマ

自立に向けた家事の援助技術の取得

●到達目標

1. 家事介助の意義と目的を理解する。
2. 家事介助を提供するための、知識と技術を習得する。
3. 家事介助を必要とする人の状態を把握し、適切な家事援助が実践できる。

●学習内容(授業概要)

介護業務で活用できる家事の基本を、調理実習を通して学習する。
また、在宅介護やグループホームなどの自立度の高い対象者とともに家事をイメージして、支援できる実践力を身に付ける。

●学習内容(授業計画)

- 1回・2回 自立に向けた家事の援助の意義・目的
高齢者の栄養状況と食事について
調理① 調理の基本技術…野菜の切り方
- 3回・4回 調理② 介護食…①消化しやすい形態の食事(軟菜食)
②咀嚼・嚥下障害者に対応した食事(流動食)
- 5回・6回 調理③ 減塩の食事…①減塩の調理上の注意と工夫
②高血圧、心臓病などに対応した食事
- 7回・8回 調理④ 貧血(鉄欠乏性貧血)の食事…鉄を多く含む食品の利用
- 9回・10回 調理⑤ 骨粗鬆症(Ca不足)の食事…Caを多く含む食品の利用
- 11回・12回 調理⑥ 行事食…旬の食材を使って
- 13回・14回 調理⑦ 自主献立…応用調理
プレゼンテーション
実技試験
- 15回 まとめ、ノート提出

●準備学習・事後学習の内容

- ・調理①～⑦作り方、盛り付け図、反省・感想を書き、実習ノートを

作成する。

- ・授業で出された研究課題をレポートにしてまとめる。

●成績評価方法・基準

レポート・提出物 30% 出席状況 20%
小テスト 20% 自主献立・実技テスト 20%
授業態度 10%

●テキスト（必携）

- ・資料および献立は授業時に配布を行う。

●参考文献／その他

授業時に指示する。

●履修上の注意

特になし