

社会福祉学科			介護福祉 専攻						
科目名: 生活支援技術 I-①			担当教員 氏名: 黒田寿江、梶美江子、藤本孝子、坂井亜紀、毛利亘 他						
単 位	開講時期(年次・期)		科目の区分	授業方法	(卒業要件) 必修/選択	備考			
2	1年次	前期	専門科目	演習	必修	介護福祉士国家試験受験資格(必修) 社会福祉主事任用資格			
実務経験を用いてどのよ、住環境・建築、家政学、生活支援に関する実務経験及び教育経験から、要介護者の生活を、個人・家庭・うな授業を行っているか、社会の視点で支援する方法を学ぶ演習を主とした授業を行う。									
授業科目の学習教育目標の概要:					キーワード				
個人が自立した生活を営むということを理解するため、個人、家族、近隣、地域、社会の単位で人間を捉える視点を養い、人間の生活と社会の関わりについて学ぶ。身体的機能と栄養の基礎知識を理解し、食生活支援を実践するための技術を習得する。家事全般の基礎技術を理解する。介護を必要とする人の自立を援助する実力を養う。					家庭生活 食生活 家事				
授業における学修の到達目標									
学習教育目標 (卒業認定・学位授与の方針との関連)			自己形成を進める行動目標 (福短マトリックスで示される番号)		1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10				
A 知識・理解力			介護を必要とする人の自立に向けた居住環境を理解する。生活支援とは何かについて、家庭生活に関わる基本知識、家庭経営・家計の管理について理解する。栄養学的基礎知識の習得。家事の基礎知識と意義を学び、介護が必要な人の生活を考えることができる。高齢者、障害者にとっての食の意義を理解する。						
B 専門的技術			介護に必要な栄養学的知識の理解。家事全般基本的な技術を習得し、実践することができる。個別性のある食生活の自立を支援する調理技法を習得する。						
E 自己管理能力			自己の生活力が身に付く。						
H コミュニケーション力			自己・他者を理解し、他者と共感ができ、相手の立場に立って考えることができる。						
成績評価の方法・基準: 以下の方法により評価し、学則および履修要項に従い、60点以上を単位認定とする									
テスト:	%	レポート:	%	発表:	%	実技試験:	%	その他:	%
特記事項:【黒田】[座学]テスト50%レポート30%、その他(参加姿勢など)20%【梶】テスト100%(テスト内にレポート課題含) 【毛利】授業の中で行う演習80%、その他(授業の参加姿勢など)20%【藤本】テスト80%、その他(授業への参加姿勢など)20% 【黒田・坂井】[実習] レポート30%、その他70%(実技中心に行なう。グループ毎の仲間意識、先生とのコミュニケーションをとりながら学ぶことを重視する。レポートで実技の理解度を確認する。) 【坂井】調理実習については、確認小テスト20%と実技内容80%で評価いたします。 アクティブラーニング要素: 課題解決型学習 ディスカッション、ディベート グループワーク プレゼンテーション 実習、フィールドワーク									
テスト・レポート・発表・実技試験等の実施時期: 実技試験等の実施時期: 最終コマ授業時にテスト実施。【黒田】レポート適宜提出・最終授業終了後試験 【坂井】レポート提出									
課題(試験やレポート等)に対するフィードバックの方法: 【梶】テスト解答用紙を集めた後、問題を確認させながら回答及び説明を行う【藤本】問題の解説を行う【坂井】成果物に対する評価は口頭で行う(毎回)、レポートにはコメントを記入し返却する 【毛利】演習シートにコメントを入れ									
使用テキスト: 最新・介護福祉士養成講座 編集介護福祉士養成講座編集委員会「生活支援技術 I」中央法規出版 ISBN978-4-8058-5766-3					その他参考文献など: 「福祉住環境コーディネーター検定試験」3級～1級・新家庭基礎(実教出版)・新図説家庭基礎(実教出版)・家庭基礎 自立・共生・創造(東京書籍)・生活支援の家政学(健帛社)・イラスト 栄養学総論(東京教学社)				
受講上の留意点(担当者からのメッセージ): 各教員による評価を行うため、欠席はしないようにしてください。									
授 業 計 画				準備学習(予習・復習等)					
回数				学習内容		学習に必要な時間(分)			
授業日程は、担当教員により異なります。時間割欄外を参照してください									
1	【黒田】<衣> 被服の機能			【復習】自分の衣服のラベルを調べる		【復習】60分			
2	【黒田】<衣> 被服の素材			【復習】教科書・プリントを覚える		【復習】60分			
3	【黒田】<衣> 被服の管理			【復習】洗剤のラベルをみる		【予習】60分			
4	【黒田】<衣> 高齢者の被服・寝具 および まとめ			【予習】教科書・プリントを覚える		【予習】60分			
5	【梶】<住> 自立に向けた居住環境の整備と意義の理解・アセスメント			【予習】教科書(居住環境の整備の意義と目的)を読む 【復習】自宅の居住環境を見直し、問題点を洗い出す		【予習・復習】120分			

※前ページよりつづき

社会福祉学科

介護福祉 専攻

科目名: 生活支援技術 I-①		担当教員 氏名: 黒田寿江、梶美江子、藤本孝子、坂井亜紀、毛利亘 他	
授 業 計 画		準備学習(予習・復習等)	
		学習内容	学習に必要な時間(分)
6	【梶】<住>快適な居住環境とは・室内の環境・防犯・防火他を理解	【予習】教科書(安心で快適な生活の場づくり)を読む 【復習】自宅の図面作成・課題のアセスメントを行う	【予習・復習】180分
7	【梶】<住>安心して快適な生活の場作り・介護を必要とする人が自分らしく暮らす為の住まいの整備を理解	【予習】教科書(集団生活の場における工夫留意点・多職種の役割と協働)を読む 【復習】実習時に集団の場で居住環境・職種の確認	【予習・復習】120分
8	【梶】<住>介護保険での住宅改修及び施設空間での快適環境整備を考える	【予習】教科書第2章「居住環境の整備」及び授業内での配布資料、授業内説明筆記内容より出題	【予習・復習】120分
9	【毛利】<生活>生活を理解する視点	【予習】テキスト「生活を理解する視点」を読む 【復習】演習を行う	【予習・復習】120分
10	【毛利】<生活>生活支援の基本的な考え方	【予習】テキスト「生活支援の基本的な考え方」を読む 【復習】演習を行う	【予習・復習】120分
11	【毛利】<生活>家庭生活の理解	【予習】テキスト「家庭生活の理解」を読む 【復習】演習を行	【予習・復習】120分
12	【毛利】<生活>家庭経営、家計の管理、まとめ	【予習】テキスト「家庭経営、家計の管理について」を読む 【復習】演習を行う	【予習・復習】120分
13	【藤本】<食>食生活の変化、栄養の概念	【予習】教科書(食生活の基本知識)を読む。 【復習】講義13の復習を行う。	【予習・復習】120分
14	【藤本】<食>栄養素の種類とその働き①	【予習】栄養素の理解に関するプリントを読む。 【復習】講義14の復習を行う。	【予習・復習】120分
15	【藤本】<食>栄養素の種類とその働き②	【予習】栄養素の理解に関するプリントを読む。【復習】講義15の復習を行	【予習・復習】120分
16	【藤本】<食>食品衛生について	【予習】食品衛生に関するプリントを読む。 【復習】講義16の復習を行う。	【予習・復習】120分
17	【黒田】<演習・実習>「整理と収納」(教室)	【復習】家庭で一部屋かワンコーナーで、整理と収納を実践する	【復習】60分
18	【黒田】<演習・実習>「ゴミの捨て方」「家計管理」(教室)	【復習】自分の地域のごみの捨て方を調べ、実際に分別してみよう/家計管理を続けてみよう	【復習】60分
19	【黒田】<演習・実習>「洗濯」上手になるために素材を知る、汚れに応じた洗剤選び(実習室)	【復習】靴下・セーター等を洗ってみよう	【復習】60分
20	【黒田】<演習・実習>「住まいの手入れ」掃除の予定・手入れ・汚れを知る(教室)	【復習】汚れやすい箇所を調べ、対策をたてよう/セスキ炭酸ソーダを使って掃除をしてみよう	【復習】60分
21	【黒田】<演習・実習>「衣類の収納とアイロンかけ」ワイシャツ・ブラウスのアイロンかけ	【復習】自分の衣服にアイロンをかけてみよう/防虫剤を使ってみ	【復習】60分
22	【黒田】<演習・実習>「手縫いの基礎」	【予習】玉むすび・玉どめ・並縫いを習得しておく	【復習】60分
23	【坂井】<演習・実習>「食事の基本」献立のたて方	【復習】1食分の献立を考え、講義26終了後に提出、講義29・30で実習します	【復習】60分
24	【坂井】<演習・実習>「調理の基本」切り方と味付けの基本、加熱操作の分類と特徴	【復習】切り方のプリントを読む、講義25で実技確認します	【予習】60分
25	【坂井】<演習・実習>「介護食に適した食品と調理法」消化の良い食事	【予習】調味料の計測プリントを読む	【復習】60分
26	【坂井】<演習・実習>「介護食に適した食品と調理法」咀嚼しやすく、嚥下しやすい食事	【復習】講義27・28のレシピ中の調味料の重量を計測スプーンに換算する	【復習】60分
27	【坂井】<演習・実習>「疾患予防と食事について」エネルギー、油脂、塩分を控える	【予習】疾患予防と食事についてのプリントを読む	【予習】60分
28	【坂井】<演習・実習>「疾患予防と食事について」カルシウム、鉄、食物センイを多く摂る献立	【予習】疾患予防と食事についてのプリントを読む	【予習】60分
29	【坂井】<演習・実習>「文化としての食」行事食、伝承料理、郷土食の調理	【予習】食品成分のプリントを読む	【予習】60分
30	【坂井】<演習・実習>「文化としての食」食の楽しい演出	【予習】盛り付けのプリントを読む	【予習】60分