

科目名 (英)	家政学 (Home Economics)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	介護福祉士科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
【授業の学習内容】 自立に向けた家事の介護について、ICFの視点にもとづくアセスメントの視点や家事に参加することを支える介護の工夫、またその技法などが理解できる。 家政学と介護福祉の関係の理解や家族関係や家族経営を通しての家庭内で生じる諸問題について理解できる。 ※実務者経験:福祉施設、医療機関等に所属していた。主業務は集団給食業務、栄養指導を担当していた。※資格:管理栄養士							
【到達目標】 自立に向けた家事の介護について、ICFの視点にもとづくアセスメントの視点や家事に参加することを支える介護の工夫、またその技法などが理解できる。							

授業計画・内容	
1回目	「食生活と栄養」…(高齢者・障害者の食生活と介護予防)について理解できる。
2回目	「食生活と栄養」…(高齢者・障害者の食生活と栄養)、(高齢者・障害者の介護と栄養・調理)について理解できる。
3回目	「食生活と栄養」…(高齢者の食生活と消化吸収・代謝)、(栄養素の代謝)について理解できる。
4回目	「食生活と栄養」…(服薬管理と食事)、(食品の安全性)について理解できる。
5回目	「食生活と栄養」…(食事摂取基準)、(食品衛生実験→アルコールチェック)について理解できる。
6回目	「献立と調理」…調理実習に向けた献立作成(一般高齢者、疾病・障害別)について理解できる。
7回目	「献立と調理」…調理実習に向けた献立作成(調理の基本・調理方法)について理解できる。
8回目	「献立と調理」…調理実習に向けた献立作成(自立に向けた調理支援<施設から在宅へ>)について理解できる。
9回目	「食環境の管理と配慮」…食欲を引き出す工夫について理解できる。
10回目	「食環境の管理と配慮」…食事介助(食品衛生実験→手洗いチェック)について理解できる。
11回目	「調理実習①」…高齢者(嚥下しやすい食事形態→ミキサー食など)の調理方法について理解できる。
12回目	「調理実習①」…高齢者(嚥下しやすい食事形態→ミキサー食など)の調理方法について理解できる。
13回目	「調理実習②」…障害者(障害の形態毎にあわせた食事)の調理方法について理解できる。
14回目	「調理実習②」…障害者(障害の形態毎にあわせた食事)の調理方法について理解できる。
15回目	授業のまとめ…家政学と介護福祉の関係性が理解できる。
準備学習 時間外学習	準備学習…授業に臨むにあたって、教科書の内容を熟読しておく必要があります。 時間外学習(復習)…各単元の講義後に確認テストを実施します。講義の復習が必要です。
評価方法	成績の評価は、「試験」の点数で100点満点とする。「試験」には科目試験や中間試験、小テスト等の臨時試験の評価などが含まれる。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 教科書: 新版 福祉のための家政学 (建帛社)	