

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
◎	○	○	○	◎

授業の概要

生命・健康維持に最も大切なことは食事である。また、食事はそれだけではなく生きる喜び即ちQOLに大きな影響を与える生活の行為である。本科目では、栄養についての基本的な知識を学ぶことによって、要介護者の食事支援のあり方について考え、生きる喜びとなる食事とはどのような食事であるかを調理実習をとおして検討する。後半は、実習IIに向けて、腰痛を予防し、利用者に負担をかけない介護とはどのような介護であるのかを実技を体験することによって実践的に学ぶ。

授業の目的

- ・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。
- ・実習IIに向けて、利用者や介護者の健康を守る介護技術を復習する。

学習目標

- 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。
- 5 利用者や介護者の健康を守る介護技術をボディメカニクスの原理を体験することによって身につける。

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	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	講義	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	講義 演習	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	講義 演習	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	演習	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	講義 演習	牧野 令子 他
6	エネルギーコントロール食の調理	演習	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	講義 演習	牧野 令子 他
8	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）	演習	牧野 令子 他
9	介護実習2に向けて自分自身の健康を守るための介護技術とは	講義 演習 実技	岡田 史 他
10	移動の介助の実際 ベッド上での移動、ベッドからの立ち上がり、歩行、車いすへの移乗	講義 演習 実技	岡田 史 他
11	着脱の介助、口腔ケア 上着の着脱、ズボンの着脱、口腔ケア	講義 演習 実技	岡田 史 他
12	福祉避難所体験 実際に要援護者、子供、赤ちゃんなどの役割を演じることで、災害時の福祉避難所での必要なこと、専門職として求められることについて実践的に学ぶ。	講義 演習 実技	岡田 史 他
13	食事の介助 麻痺を想定した状況で、実際に食事や食事介助をすることによって、自分で食べる	講義 演習 実技	岡田 史 他

	この意味、食事介助をするときのあり方について実践的に学ぶ。		
14	福祉用具の検証 スライディングボードやリフトなどを経験して、福祉用具の効果や安全確認について実践的に学ぶ。	講義 演習 実技	岡田 史 他
15	介護実習2に向けて 着脱の介助などの実習時に実践することが見込まれる介護技術について復習を行う。	講義 演習 実技	岡田 史

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書	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

試験、レポート、授業態度等で評価します。

履修上の留意点

前半の栄養に関する授業は調理実習があります。調理用の白衣や帽子は貸し出しを行います。終わったらクリーニングに出して返却すること。

後半の授業は、介護技術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。

オフィスアワー・連絡先

相談や質問がある場合は毎週水曜日2限E304までいらしてください。

連絡先 fumi-o@nuhw.ac.jp