

2017年度 和泉短期大学

授業科目名	自立に向けた家事介護	教員氏名	佐藤 美紀
学年	専攻科		
授業形態	演習	開講学期	後期
必修・選択	必修	単位数	1単位
テーマ	自立に向けた家事介護の技術を学ぶ		
授業の概要	在宅ケアのために必要な家事に関する知識や技術を学んでいきます。		
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・自立に向けた家事介護の技術を理解し、習得することができる ・高齢者介護・在宅介護に関連した家事に関する知識を習得することができる 		
テキスト	『生活支援技術Ⅰ』中央法規		
参考書	『介護福祉士国家試験受験ワークブック2017下』中央法規 授業中にプリントを配布する		
ポートフォリオ	なし		
成績評価方法	授業の取り組み(5%) 小テスト(10%) 提出物(10%) 期末テスト(75%)		
授 業 概 要 と 課 題			
第1回	テーマ内容	家事の意義と家庭生活の理解・生活設計について	
	授業外指示	〈復習〉収入と支出について復習する	
第2回	テーマ内容	訪問介護における家事支援	
	授業外指示	〈予習〉訪問介護における支援の内容を調べる 〈復習〉クーリングオフ・悪徳商法を復習する	
第3回	テーマ内容	高齢者の被服の理解と管理・洗剤の種類	
	授業外指示	〈予習・課題〉自宅の洗剤の種類を調べる 〈復習〉漂白剤の種類と特徴を復習する	
第4回	テーマ内容	ミシン・アイロンがけ・ボタン付け・運針の技術1	
	授業外指示	〈予習〉教科書にてボタンのつけ方・運針の種類を知る 〈課題〉運針を練習する	

第 5 回	テーマ 内容	ミシン・アイロンがけ・ボタン付け・運針の技術 2
	授業外指示	〈課題〉提出に向けてボタン付け・運針を完成させる
第 6 回	テーマ 内容	お手玉の作成 2
	授業外指示	〈課題〉お手玉づくりを行う
第 7 回	テーマ 内容	お手玉の作成 3
	授業外指示	〈課題〉提出に向けてお手玉を完成させる
第 8 回	テーマ 内容	食生活の基本知識・5 大栄養素の理解
	授業外指示	〈予習〉5 大栄養素とは何かを調べる 〈復習〉栄養素の種類と働きを復習する
第 9 回	テーマ 内容	食中毒の細菌の種類と対応方法・食品の購入と選択
	授業外指示	〈予習・課題〉細菌の種類を調べる 〈復習〉アレルギー食品の項目と食品規格を復習する
第 10 回	テーマ 内容	食材の特徴(米・卵・サツマイモ・肉・野菜・小麦粉・塩分)
	授業外指示	〈予習〉お粥の作り方、種類について調べる 〈復習〉でんぷん・寒天の特徴の違いについて復習する
第 11 回	テーマ 内容	調理実習 1 (食材の特徴を使ったおやつ作り)
	授業外指示	〈予習・課題〉サツマイモの特徴を駆使したおやつのレシピを考える
第 12 回	テーマ 内容	高齢者の食事の特徴・疾患に合わせた栄養素
	授業外指示	〈予習〉教科書「食における高齢者の老化現象」に目を通す 〈復習〉疾患に合わせた調理方法や必要栄養素を復習する
第 13 回	テーマ 内容	調理実習 2 (疾患に合わせた調理)
	授業外指示	〈予習・課題〉高血圧・動脈硬化・骨粗しょう症など疾患に合わせたお好み焼きのレシピを考える
第 14 回	テーマ 内容	調理実習 3 (疾患に合わせた調理)
	授業外指示	〈予習・課題〉高血圧・動脈硬化・骨粗しょう症など疾患に合わせたお好み焼きのレシピを考える
第 15 回	テーマ 内容	まとめ
	授業外指示	〈復習〉これまでの学習内容の復習。