

開講年次・時期	1年前期	授業回数	15回	時間数	30時間	必修・選択	選択	授業形態	講義	単位数	2単位
---------	------	------	-----	-----	------	-------	----	------	----	-----	-----

科目コード	NC220	科目名	生活支援論	担当者名	田中 泰恵
授業の概要	本講では「生活とは何か」を常に念頭に置きつつ、生活にかかわる基礎的な知識及び実践力を身につけることを目標にする				
科目の到達目標	高齢者の生活特性についての理解と、支援のあり方を学ぶ 家庭経営の基礎理解、消費者問題に関する課題や対応について理解する 食生活の基礎知識(栄養学 望ましい食生活 食の安全・安心)を身につける				
DPの観点	②専門知識・技能 ⑥幅広い教養 ⑦主体性				
授業時間外学修(予習・復習)	国家試験対応の確認テストを5回実施するので、課外に復習及び配布された問題に取り組んでおく(30分～1時間程度)				
フィードバックの方法	毎時リアクションペーパーに学びや感想等を求める。必要事項は次時に個人あるいは全体にコメントを返す				
単位認定の要件	期末試験及び授業内実施のミニテスト・提出レポート等の総合評価にて認定を行う				
評価の方法・割合(%)	期末試験70% ミニテスト20% 授業内提出物10%				
履修上の注意事項					

回数	予定	実施	テーマ・内容	観点	方法
1			生活を理解する視点と生活の構成要素	②⑥	リアクションペーパー
2			家庭生活にまつわる法律	②⑥	リアクションペーパー
3			日本の家庭生活の変化 一核家族化 夫婦関係の多様化 少子化	②⑥	リアクションペーパー
4			高齢化社会・高齢社会・超高齢社会の理解	②⑥	リアクションペーパー ミニテスト1
5			生活設計の考え方とリスクマネジメント	②⑥	リアクションペーパー
6			家庭を取り巻く経済活動	②⑥	リアクションペーパー
7			消費生活にかかわる法律 消費者トラブル クーリングオフ	②⑥	リアクションペーパー ミニテスト2
8			高齢者を取り巻く経済生活の特徴	②⑥	リアクションペーパー ミニテスト3
9			食生活の基本知識－食文化 食生活の変化	②⑥	リアクションペーパー
10			基礎調理実習① ご飯を炊く	②⑥⑦	実習レポート①
11			基礎調理実習② 味噌汁を作る	②⑥⑦	実習レポート②
12			栄養の理解① 栄養の理解 炭水化物	②⑥	リアクションペーパー
13			栄養の理解② 脂質・たんぱく質	②⑥	リアクションペーパー ミニテスト4
14			栄養の理解③ 無機質・ビタミン	②⑥	リアクションペーパー
15			栄養の理解④ 水 献立の立て方 6つの基礎食品	②⑥	リアクションペーパー ミニテスト5
期末試験			期末試験を実施		

使用テキスト	新・介護福祉士養成講座6 生活支援技術 I 中央法規	オールガイド食品成分表 実教出版
参考文献 参考URL	介護福祉士国家試験問題(社会福祉試験振興センター) http://www.sssc.or.jp/kaigo	
備考		

10の観点	①判断力②専門知識・技能③意欲・継続力④協働力⑤コミュニケーション能力⑥幅広い教養⑦主体性⑧社会性⑨情報活用能力⑩論理的思考力
-------	---

授業の自己評価	
---------	--