

開講年次・時期	2年後期	授業回数	30回	時間数	60時間	必修・選択	選択	授業形態	実習	単位数	2単位
---------	------	------	-----	-----	------	-------	----	------	----	-----	-----

科目コード	NC220	科目名	営みのための介護Ⅱ	担当者名	田中 泰恵
授業の概要	家庭生活にかかわる基礎的な知識・技術を身につけ、「高齢者の自立に向けた介護」支援の実践力をつける				
科目の到達目標	[高齢者の自立に向けた介護]を念頭に、家庭経営・食生活・衣生活に関わる家事支援能力の基礎を身につける生活の主体者という考え方(家政学的視点)からのアプローチを身につける				
DPの観点	②専門知識・技能 ③意欲・継続力 ⑥幅広い教養				
授業時間外学修(予習・復習)	授業内容に沿って、配布する問題プリントを課外に取り組む(30分～1時間程度)調理技術確認テストの練習を行う				
フィードバックの方法	30				
単位認定の要件	期末試験、調理技術確認テスト、演習課題、実習製作品及びレポートで評価する。総合評価60%以上で単位認定する				
評価の方法・割合(%)	期末テスト60% 調理技術確認テスト10% 演習課題、実習製作品及びレポート30%				
履修上の注意事項					

回数	予定	実施	テーマ・内容	観点	方法
1			生活の構成要素 家庭生活にまつわる法律	②⑥	リアクションペーパー
2			日本の家庭生活の変化	②⑥	リアクションペーパー
3			高齢化社会・高齢社会・超高齢社会	②⑥	リアクションペーパー
4			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
5			家庭を取り巻く経済活動	②⑥	リアクションペーパー
6			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
7			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
8			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
9			栄養の理解① 炭水化物 脂質・たんぱく質	②⑥	リアクションペーパー
10			栄養の理解② 無機質 ビタミン 水	②⑥	リアクションペーパー
11			食品の選択と購入① 加工食品と食品添加物	②⑥	演習課題1
12			食品の選択と購入② 食品衛生	②⑥	リアクションペーパー
13			食品の選択と購入③ 遺伝子組み換え食品を考える	②⑥	リアクションペーパー
14			DVD 視聴から考える	⑥⑨	演習課題2
15			高齢者の身体機能と栄養	②⑥	リアクションペーパー
16			疾病と食事 生活習慣病予防のための食事	②⑥	リアクションペーパー
17			調理実習① 基本の調理	②⑥③	実習レポート1
18			ご飯 味噌汁 煮魚	②⑥③	同上
19			調理実習② 高齢者(高血圧 糖尿病)の食事	②⑥③	実習レポート2
20			普通食・高血圧・糖尿病の食事の違い	②⑥③	同上
21			調理実習③ 高齢者の食事(かむ力に合わせた食事)	②⑥③	実習レポート3
22			お粥(全粥 五分粥) 茶碗蒸し	②⑥③	同上
23			調理実習④ 砂糖の実験	②⑥③	実習レポート4
24			フォンダン ベっこう飴 カラメル	②⑥③	同上
25			家事支援実習①裁縫 簡単な縫い・補修のために	②⑥③	基礎縫い制作品
26			基礎縫い スナップ ボタン付け	②⑥③	同上
27			家事支援実習② 小物制作	②⑥③	小物制作品
28			高齢者向けの手芸品制作	②⑥③	同上
29			まとめ 調理技術確認テスト「一人で作るご飯とみそ汁」	②⑥③	リアクションペーパー
30			まとめ 手作り味噌	②⑥③	リアクションペーパー
期末試験	期末試験を実施する				

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協働性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	
---------	--