

2020 年度 授業計画(シラバス)

学 科	介護福祉学科		科 目 区 分	専門分野	授業の方法	演習
科 目 名	生活支援技術 I (演習)		必修/選択の別	必修	授業時数(単位数)	30 (1) 時間(単位)
対 象 学 年	1年		学期及び曜時間	後期	教室名	
担 当 教 員	大西 香奈	実務経験と その関連資格	管理栄養士 介護福祉施設10年勤務			
《授業科目における学習内容》						
1・調理の基礎と調理実習を理解し、介護施設の食事等に役立てる。2・介護施設において食事の基本を身につける。						
《成績評価の方法と基準》						
調理実習の態度、試験 70% レポート20% 出席10%						
《使用教材(教科書)及び参考図書》						
・最新介護福祉養成講座 生活支援技術 I 6巻 中央法規 ・新ビジュアル食品成分表 大修館書店 ・糖尿病食品交換表 文光堂						
《授業外における学習方法》						
食事の介助、食べるしくみは、他の科目にて復習とする						
《履修に当たっての留意点》						
実習施設において、食事のメニュー観察参考とする						
授業の 方法	内 容			使用教材	授業以外での準備学習 の具体的な内容	
第 1 回	講 義 形 式	授業を 通じての 到達目標	とろみの取り扱い方を実際にできるようになる	上記教材使用		
		各コマに おける 授業予定	とろみの調整、取り扱いについて			
第 2 回	講 義 実 習 形 式	授業を 通じての 到達目標	嚥下困難食を調理し、介護食を理解できるようになる	上記教材使用		
		各コマに おける 授業予定	嚥下困難食について			
第 3 回	講 義 形 式	授業を 通じての 到達目標	調理実習、食品について理解することができるようになる	上記教材使用		
		各コマに おける 授業予定	調理室の使用方法・食品衛生法規について			
第 4 回	講 義 形 式	授業を 通じての 到達目標	食品について理解することができるようになる			
		各コマに おける 授業予定	栄養素と身体機能 食品の保存、加工について			
第 5 回	講 義 演 習 形 式	授業を 通じての 到達目標	野菜の切り方、出しのとり方等調理の基礎を身につけることができるようになる			
		各コマに おける 授業予定	調理実習 調理の基礎 献立の立て方			

授業の方法		内 容		使用教材	授業以外での準備学習 の具体的な内容
第6回	講義 演習形式	授業を通じての到達目標	野菜の切り方、出しのとり方等調理の基礎を身につけることができるようになる		
		各コマにおける授業予定	調理実習 調理の基礎 献立の立て方 季節の献立		
第7回	講義 演習形式	授業を通じての到達目標	食品成分表を活かせることができるようになる		
		各コマにおける授業予定	食品成分表について		
第8回	講義 演習形式	授業を通じての到達目標	塩分制限の食事の作り方を身につけることができるようになる		
		各コマにおける授業予定	調理実習 塩分コントロール食		
第9回	講義 演習形式	授業を通じての到達目標	糖尿病、肥満等の食事の作り方を身につけることができるようになる		
		各コマにおける授業予定	調理実習 エネルギーコントロール食		
第10回	演習形式	授業を通じての到達目標	糖尿病、肥満等の食事の作り方を身につけることができるようになる		
		各コマにおける授業予定	調理実習 エネルギーコントロール食		
第11回	講義 演習形式	授業を通じての到達目標	骨粗鬆症、貧血の予防食を理解し、作り方を身につけることができるようになる		
		各コマにおける授業予定	調理実習 予防食について		
第12回	講義 演習形式	授業を通じての到達目標	骨粗鬆症、貧血の予防食を理解し、作り方を身につけることができるようになる		
		各コマにおける授業予定	調理実習 予防食について		
第13回	講義 演習形式	授業を通じての到達目標	訪問時に応用できる調理方法を身につけることができるようになる		
		各コマにおける授業予定	調理実習 短時間で作れる料理		
第14回	講義 演習形式	授業を通じての到達目標	訪問時に応用できる調理方法を身につけることができるようになる		
		各コマにおける授業予定	調理実習 短時間で作れる料理		
第15回	講義形式	授業を通じての到達目標	調理の基礎についての理解度を確認することができる		
		各コマにおける授業予定	まとめ		