

2021年度 和泉短期大学 シラバス【専攻科】

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		開講学期	後期					
授業形態	演習		単位数	1単位					
必修・選択	専攻科		実務経験	介護福祉士	6年				
テーマ	自立に向けた家事介護の技術を学ぶ								
ディプロマ ポリシー	1.保育・福祉に関する基礎的な学修を通して、幅広い教養を身に付け、多様な人々を支える社会の理念・仕組みについての原理を理解している。 2.保育・福祉の専門的な知識・技能を修得し、思考力、判断力、表現力、コミュニケーション力を身に付けている。 3.保育・福祉の専門職として多世代にわたる人々の権利を護り、愛と奉仕の精神を実践できる。								
	科目群Ⅰ 教養	キリスト教主義の精神を踏まえて、保育と人権にかかわる人としての価値観を再構築する							
	科目群Ⅱ 原理	様々な世代を支える社会の理念・仕組みについての学びを通して、愛と奉仕に基づく人間観を養う							
カリキュラム ポリシー	科目群Ⅲ 知識・技能	子どもの心と体とそれを取り巻く環境を知り、共に成長するための様々な支援の内容と方法に関する専門的な知識と技能を身につける							
	科目群Ⅳ 実践	学んだ知識、技能、価値観を現場に即して臨機応変に実践できる体験を積み、キャリア形成の基礎を培う							
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グループディスカッションやディベイトを用いて学んでいきます。また、介護福祉士として高齢者福祉施設に勤務した経験をもとに事例を用いながら解説します。国家試験を見据えた小テストを実施します。								
授業の 到達目標	①運針やミシン掛け、調理、洗濯などの技術を通じ、在宅ケアに必要な技術を使用できる。								
	②高齢者に関する栄養・疾患との関連する知識を説明できる。								
	③悪徳商法やクーリングオフ制度、高齢者の家計に関する知識を説明できる。								
テキスト	『生活支援技術Ⅰ』介護福祉士養成講座編集委員会 中央法規								
参考書	介護福祉士国家試験 受験ワークブック2022「下」中央法規								
ポートフォリオ	なし								
往還型授業 (双方向授業)	授業内での疑問や、学びを進める中で生じた不明点を、対話を通じて授業内で明確にする								
	リアクションペーパーを用いて授業内での疑問等を対話形式にて対応する								
	リアクションペーパーの内容やテーマをICTを用いて授業内で受講者全員に公開・共有し、往還的理を深める								
	ICT(グーグルクラスルーム含む)を活用した課題提示・回収、アンケート等を実施する								
	その他:								
成績評価方法	区分	割合(%)	内容						
	定期試験	0	実施しない						
	授業内課題 参加度 出席態度等	100	10分ワーク 35% 小テスト35% 授業内課題 20% 出席態度10%						
	その他	0	0						

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	
	授業外学習	〈復習〉高齢者一人世帯の収入の特徴をワークブックで調べる	55分
第2回	テーマ 内容	訪問介護における家事支援(悪徳商法・クーリングオフ)	
	授業外指示	〈課題〉収入・クーリングオフ・悪徳商法の勉強(小テスト)	55分
第3回	テーマ 内容	洗剤・漂白剤の種類と洗濯の技法	
	授業外指示	〈予習〉自宅の洗剤の種類を調べる(ワーク記入後データで提出) 〈課題〉漂白剤の種類を覚える(10分ワーク)	55分
第4回	テーマ 内容	アイロンのかけ方・ボタン付け・運針の技法と実技	
	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	55分
第5回	テーマ 内容	運針の技法(お手玉をつくる)	
	授業外指示	〈課題〉提出に向けてお手玉を完成させる	55分
第6回	テーマ 内容	高齢者の被覆の理解と管理(繊維の種類と洗濯表示)	
	授業外指示	〈予習〉自分の洋服の洗濯表示を調べる 〈課題〉洗濯表示を覚える(10分ワーク)	55分
第7回	テーマ 内容	食生活の基本知識・5大栄養素の理解(タンパク質・炭水化物)	
	授業外指示	〈復習〉A3用紙に5大栄養素をまとめる	55分
第8回	テーマ 内容	細菌の種類と対応方法・食品の購入と選択	
	授業外指示	〈課題〉食中毒の種類を覚える(10分ワーク)	55分
第9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)と食品表示	
	授業外指示	〈予習・課題〉食品表示を調べる(ワーク記入後データで提出) 〈課題〉洗濯表示・繊維の種類・保管の仕方の勉強(小テスト)	55分

第10回	テーマ 内容	調理実習1 ゼラチンと寒天を使ったお菓子作り	
	授業外指示	〈復習〉寒天とゼラチンの特徴をワークにまとめる	55分
第11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・疾患に合わせた調理の計画(グループディスカッション)	
	授業外指示	〈課題〉疾患と栄養素を覚える(10分ワーク)	55分
第12回	テーマ 内容	調理実習2 疾患に合わせた料理	
	授業外指示	〈予習〉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、持ち物を分担をする。	55分
第13回	テーマ 内容	総括:これまでの学習のまとめ	
	授業外指示	〈課題〉これまでの授業のまとめをA3用紙に記入する	55分

課題に対するフィードバックの方法

採点した小テスト、10分ワークは当該学生に開示し、不明点に対する説明を授業内で行う。両テストともに7割に満たない学生は再テストや教員と勉強を行う。