

科 目 名	家事生活支援技術(調理)【介護福祉コース】					開 講 キャンパス	神 埼
担 当 者	副 島 順 子						
開 講 年 次	3	開講期	後期	単位数	1	必修・選択	必 修 (介護)
授業の概要 及びねらい	調理(調理の基本、行事食、季節の料理、介護食について) [授業全体の内容の概要] 食に関するさまざまな技能の修得のために必要な実習を行う。 [授業終了時の達成課題] 実習を通じて修得した食に関するさまざまな技能を用いて、老人や障害者の家庭生活支援を行う事が出来る。						
授 業 の 到 達 目 標	1. 包丁の取り扱い方と切り方ができるようになる 2. ご飯の炊き方、だし汁の取り方を理解し応用できるようになる 3. 高齢者向けの料理の組み合わせができるようになる 4. 介護食について理解し応用できるようになる						
学 習 方 法	実習						
テキスト及 び参考書等	適宜プリントを配布する。 必要に応じて指示する。						
評 価 基 準 ・ 方 法	到 達 目 標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験							
小テスト等							
宿題・授業外レポート	◎	◎					50
授業態度			◎	◎			30
受講者の発表							
授業への参加度			◎				20
その他							
合 計							100
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画(学習内容・キーワードとスケジュール)							
第 1 週	栄養と調理 (調理支援について)						
第 2 週	調理の基本: 飯の炊き方・だしのとり方						
第 3 週	和風の献立: あえ物について						
第 4 週	和風の献立: 魚の扱い方						
第 5 週	軟菜食(かゆの種類と作り方)						
第 6 週	介護食: 咀嚼・嚥下障害と食物摂取、とろみ食						
第 7 週	骨粗鬆症予防食						
第 8 週	クリスマス料理						
第 9 週	正月料理						
第 10 週	すし飯の炊き方、吸い物の椀だね						
第 11 週							
第 12 週							
第 13 週							
第 14 週							
第 15 週							
第 16 週							
備 考	事前学習: 献立の作り方を理解しておく 事後学習: レポートを書く						