

授業科目(ナンバリング)	食介護論 (IB467) (実践的教育科目)			担当教員	※田中 千恵美 (実務経験のある教員)		
展開方法	講義	単位数	1 単位	開講年次・時期	4 年・前期	必修・選択	選択
授 業 の ね ら い							アクティブ・ラーニングの類型
障害者・高齢者の食生活について、医学的対応とは別に、食への楽しみと活力創出を狙いとして、食介護の基本・基礎から級別にみた障害者対策、また要介護寝たきり高齢者、認知症高齢者、在宅高齢者の食介護を理解する。様々な機能障害が起こり、疾病等が生じる事例などを、実務経験を踏まえた事例などを織り交ぜながら、より理解を深めていく。							②③④ ⑦⑩
ホスピタリティを構成する能力	学 生 の 授 業 に お け る 到 達 目 標					評価手段・方法	評価比率
専門力	障害者・要介護高齢者に必要な食事にかかる全てのプロセスで専門性を発揮するための必要な知識と配慮を説明できる。					・受講者の発表 ・課題レポート	10% 40%
情報収集、分析力	障害者・要介護高齢者の加齢に伴う心身の変化及びそれに伴う諸問題及び取り組みについて調べ、対処法について指摘できる。					・課題レポート	10%
コミュニケーション力	障害者・要介護高齢者の関わり方や諸問題に対する支援について、ディスカッションを通して自分の考えを表現し対策についても説明できる。					・課題レポート ・演習時の態度	10% 10%
協働・課題解決力	障害者・要介護高齢者の関わり方や諸問題に対する支援について、解決に向けて方法を提案し、グループで実践などを通して具体的な成果や課題を説明できる。					・課題レポート ・演習時の態度	10% 10%
多様性理解力							
出 席						受験要件	
合 計						100%	
評価基準及び評価手段・方法の補足説明							
・課題レポートの成績を70%とする。課題レポートは、演習時の実際や学んだことなどを具体的に記載する。詳細は、講義中に説明する。 ・レポートは、過去の内容等、授業内で解説を行いフィードバックする。 ・授業中でのグループディスカッションの取り組みや、プレゼンテーション及び演習時の態度なども勘案して総合的に評価する。							
授 業 の 概 要							
介護が必要となる状態になったとき、様々な疾病を有する対象者に提供する食事が、実際にどのような状況でひとりひとりの口に入っていくのか、それぞれの人にとっての食事の意味について、多方面から学び、考察を深めていく。更に、様々な機能障害が起こり、疾病等が生じる事例などを、保健師・看護師の経験を踏まえた事例などを織り交ぜながら、より理解を深めていく。 この授業の標準的な1コマあたりの授業外学修時間は、180分とする。							
教 科 書 ・ 参 考 書							
教科書：その都度、資料を配布する 参考書：特になし 指定図書：系統看護学講座 専門基礎分野 栄養学 医学書院							

授業外における学修及び学生に期待すること

授業内容の理解を深めるために、指定された内容について事前に予習しておくこと。
ひとりひとりの学生の今までの実生活の中で、知り合いや親戚など介護が必要となった体験を整理し、その対象者及び介護に関わる人々の食事の意義についてまとめておくこと。
授業中の態度に問題のある学生に対しては、減点の対象とする。
講義中の携帯電話、スマートフォン、メールなどは厳しく対応する。

回	テ ー マ	授 業 の 内 容	予 習 ・ 復 習
1	食生活と介護	介護の基本概念と介護を必要とする人々の「食生活」について、講義及びビデオを通して理解する。	予習：要介護者にとって食行動の自立の継続の困難さについてまとめる。 復習：要点整理
2	摂食嚥下障害	介護事故裁判（窒息、誤嚥等）の事例のグループワークを通して、「食を提供する」あるいは「食を介助する」という、介護する側の責任と専門性について学ぶ。	予習：「人間」にとっての食事の意義・目的を整理する。 復習：摂食嚥下障害をまとめる。
3	特別な配慮が必要な食事介助法及び特別な配慮が必要な介助法	様々な疾患等で、一連の食事動作に介助が必要となった人に対する「食」を楽しむための基本的な食事介助技術を学ぶ。	予習：嚥下・咀嚼が困難になった場合、どのような援助の工夫があるのか調べる。 復習：高齢者、癌患者、障害者の食介助をまとめる。
4	高次脳機能障害と食事の配慮	高次脳機能障害を持つ人が食事の場面でどのような支障が生じ、それらを解決するための方法について学ぶ。	予習：高次脳機能障害についてその発生機序と具体的な症状について調べる。 復習：高次機能障害の症状をまとめる。
5	食事と口腔ケアの重要性を学ぶ	口腔を良好な状態を保つことの常用性を学ぶ。 正しい歯の磨き方など、具体的な口腔清潔の技術実習を通して学ぶ。	予習：口腔が全身に及ぼす影響を調べる 復習：従来の自分が行ってきた口腔ケアとのちがいをまとめる。
6	介護現場における食事介助を学ぶ①	演習① 座位でとる「食」と、ベッド上でとる「食」の違いを体験する。 片麻痺の高齢者の食事介助の実際を体験する。	予習：演習時に使用する昼食を手作りで準備する。 復習：片麻痺高齢者の食事介助の手技をまとめる。
7	介護現場における食事介助を学ぶ②	演習② 視覚障害者及び肢体不自由者とその援助方法を体験する。	予習：視覚障害者の介助の基本姿勢と車いすの操作方法について調べる。 復習：視覚障害、肢体不自由者の援助方法をまとめる。
8	難病患者と食事の配慮と QOL について学ぶ	難病患者とその家族の事例を通して、食事やコミュニケーションの援助法と Q O L についてディスカッションする。	予習：主な神経難病の疾患名と症状を調べる。 復習：神経難病患者の援助方法をまとめる。