

授業科目名・形態	日常生活支援技術演習Ⅳ（食事）演習	必修・選択の別	選択	単位数	1
科目担当者氏名	工藤 智美	実務経験の有無	有	開講期	2年前期

【授業の主題】

人間にとっての食事の意義・目的を理解し、尊厳の保持や自立支援など介護の基本原則に則った食事援助に必要な知識と技術を学ぶ。また、加齢による機能的変化や生理・解剖学的な観点から、科学的根拠に裏付けされた安全で安楽な食事援助の知識と技術を習得する。

【到達目標】

- 1) 食事の意義と目的を理解し、食事援助の実践の根拠について説明できる。
- 2) 対象者の能力を活用・発揮し、食事の自立に向けた基本的な知識と技術を習得する。
- 3) 自立に向けた食事の支援のために、他職種の役割と多職種連携の必要性を理解できる。

【授業計画・内容】

- 第1回 食事の意義と目的：自立した食事とは
- 第2回 食事の意義と目的：自立した食事の一連の流れ
- 第3回 自立に向けた食事の介護：食事の介助を行うにあたって
- 第4回 自立に向けた食事の介護：介護の基本原則にのっとった食事の介護
- 第5回 自立に向けた食事の介護：利用者の状態に応じた食事の介助
- 第6回 自立に向けた食事の介護：誤嚥の予防のための支援
- 第7回 自立に向けた食事の介護：食後の口腔ケア
- 第8回 食事の介護における多職種連携の必要性
- 第9回 多職種の役割と介護福祉職との連携
- 第10回 食事の実際（演習）①衛生的手洗い・食事環境の調整
- 第11回 食事の実際（演習）②自立度が高い利用者（部分介助）
- 第12回 ②の技術チェック
- 第13回 食事の実際（演習）③ベット上で行う食事介助（全介助）
- 第14回 ③の技術チェック
- 第15回 食事の実際（演習）④実技まとめ

【授業実施方法】

講義、及び演習形式で行う。

【授業準備】

演習前には、講義内容を振り返り、利用者の状態像に応じた介助時の留意点等について復習しておくこと。

【主な関連する科目】

こころとからだのしくみ、人間の理解、介護の基本

【教科書等】

最新・介護福祉士養成講座7 生活支援技術Ⅱ 中央法規出版（株）

【参考文献】

・大塚彰、高齢者・障害者の「食」の援助プログラム、医歯薬出版（株）

【成績評価方法】

筆記試験 60%、実技チェック 30%、授業態度等 10%により総合的に評価する。

【実務経験及び実務を活かした授業内容】

看護師としての臨床経験と地域包括支援センターや特養での利用者支援の経験を活かし、医療と生活双方の視点を持って実践の根拠を具体的に示し、学生が医療的マインドをもって高齢者等の自立した食事援助の基本を習得できるようにしたい。

【学生へのメッセージ】

人のこころとからだのメカニズムについても理解し、「なぜそうするのか」という実践の根拠を述べられるように積極的に食事援助の知識と技術を学んでいきましょう。