

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】

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、科学的根拠に裏づ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礎的知識・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①：自立した食事とは
- 第2回 食事の意義と目的②：自立した食事の一連の流れ
- 第3回 自立に向けた食事の援助①：環境調整・食事形態など
- 第4回 自立に向けた食事の援助②：介護の基本原則にのっとった食事の援助
- 第5回 自立に向けた食事の援助③：利用者の状態に応じた食事の援助
- 第6回 自立に向けた食事の援助④：誤嚥の予防のための支援（1）
- 第7回 自立に向けた食事の援助⑤：誤嚥の予防のための支援（2）
- 第8回 食事の援助における多職種との連携
- 第9回 食事の実際（演習）：食事環境の調整（姿勢、介助位置、自助具の活用等）
- 第10回 食事の実際（演習）：座位保持可能で麻痺のない利用者の食事の援助（一部介助）
- 第11回 食事の実際（演習）：片麻痺がある利用者の食事の援助（一部介助）
- 第12回 食事の実際（演習）：技術チェック①
- 第13回 食事の実際（演習）：座位保持が困難で嚥下障害のある利用者の食事の援助（全介助）
- 第14回 食事の実際（演習）：技術チェック②
- 第15回 食事の実際（演習）：利用者に寄り添う食事の援助

【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について復習しておくこと。

【主な関連する科目】

介護過程、生活支援技術論

【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（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高齢者福祉領域における利用者支援の経験を活かし、医療と生活双方の視点から、学生が医療的マインドをもって食事援助の基本となる知識と技術を習得できるようにしたい。

【学生へのメッセージ】

利用者の安全と QOL を高める食事の援助の実現に向けて、「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。