

### シラバス (介護職員基礎研修)

指定番号 \_\_\_\_\_ 課程 介護職員基礎研修課程  
 法人・団体名 株式会社 松島紙店  
 課程編成責任者 小又幸成

研修区分 標準型(500時間) 実習免除型(300時間) 科目免除型(I)(200時間) 科目実習免除型(I)(60時間)  
 科目免除型(II)(350時間) 科目実習免除型(II)(150時間) 演習及び実習(実習事業者のみ)

科目番号・科目名	(6) 生活支援と家事援助技術			
指導目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>生活全体を支援する視点に基づき、生活環境の整備と家事援助技術を学ぶ。</li> <li>家事援助と介護予防、自立支援のかかわりについて学ぶ。</li> <li>・</li> <li>・</li> </ul>			
項目番号・項目名	時間数	うち 通学 時間数	うち 通信 時間数	目標・講義内容・演習の実施方法・通信学習課題の概要等 (別紙でも可)
① 生活支援の目的、機能と基本原則	6	6	0	《目標》介護(生活支援)における「家事援助(技術)」の意義・役割を説明できる。家事援助の機能と基本原則について説明できる。 《講義内容》生活の理解 ・「生活支援」の枠組みの中における家事援助(技術)の意義、役割。 ・高齢者、障害者(児)に対する家事援助の機能と基本原則
② 生活の理解	6	6	0	《目標》高齢者、障害者(児)の家庭生活、経済生活について理解し説明できる。高齢者の生活してきた時代背景・生活用品等踏まえて生活支援を行うことの重要性を説明できる。 《講義内容》現代生活の枠組み ・生活形成のプロセス・生活経営・家事労働・生活習慣の理解、多様な価値観の受容
③ 食生活の支援	12	12	0	《目標》調理方法の基本的な考え方と調理技術について説明できる。栄養マネジメントの考え方、流れについて概説できる。 高齢者・障害者(児)に必要な栄養素とその働き栄養所要量について概説可能。調理の実技演習で経験した食事を自分で作る事ができる。 《講義内容》高齢者、障害者(児)と栄養ケアマネジメント ・食生活のあり方 ・調理方法の基本的な考え方と調理技術・食品衛生の基礎理解 ・生活習慣病等に必要な食事の知識・特別食
④ 被服生活・住生活の支援	12	12	0	《目標》高齢者・障害者(児)にとっての住宅の役割と機能について説明できる。 掃除の基本的な用具や方法について説明できる。 高齢者・障害者(児)にとって被服の役割と機能について説明できる。 《講義内容》被服生活の支援 ・住生活の支援
修了評価				
(合計時間数)	36	36		

- ※ 通学時間数には通学形式で講義・演習を実施する時間数、通信時間数には自宅学習にあてる時間数を記入すること。
- ※ いくつかの項目をまとめて、時間数を設定しても差し支えない。
- ※ 各項目について、通学時間数を0にすることはできない。なお、通信時間数については別紙4に定める時間以内とすること。
- ※ 通信学習を実施する項目については、**通信学習課題**を提示すること。(既に提示したものを除く。)