

対象

社会福祉施設・事業所に勤務する栄養士、調理員の方

*受講対象種別/高齢者：○、障害者：○、児童：○、保健・医療：○
介護保険事業所に限らず、障害、児童施設所属の方、また介護・看護職等で関心のある方も受講可。

研修コード

(申込書 A) 【kd13062】

栄養士・調理員

研修会

6/18(火)

10:00～15:30
長崎県総合福祉センター

(長崎市茂里町3-24)

受講料/県社協会員:8,000円

非会員:12,000円

ねらい

- 「おいしく食べる」を支援できていますか？
- ユニットケアなどの個別ニーズ、
重度の方への対応に悩んでいませんか？

“食べる”の重要性は理解するものの、利用者おひとりおひとりの多種多様な要望に応えるのは、容易ではありません。本研修会では、栄養士・調理員が担うよりよい“食べる”支援の具体的な実践と、各対応方策、多職種協働について学びます。

※詳しい開催要項は、本会ホームページをご覧ください。

主なプログラム

(定員/80名)

1. 「おいしく食べる」の支援
福祉・介護における栄養管理の意義
2. 食事提供の考え方
状態別にみる食事そのものの考え方
食形態の判断基準～栄養アセスメント
3. 食事提供の実践
個別ケアの考え方と支援方法
(例:ユニットケアでの実践)
多職種によるチームでの情報の取り方と共有の仕方
介護保険における算定・加算
4. 情報・意見交換～悩みや疑問を解決するために

おすすめのポイントはここ！

利用者の身体的・精神的状況によって食形態は変わります。チームケアのポイント、加算の考え方を含め、どうすれば実現できるのかを徹底的に考えます。

※本研修会では、テキストとして書籍を使用しません。

講師

見山 左弓(こやま さゆみ)氏

常葉大学健康栄養学科 准教授
農学博士/管理栄養士



東京農業大学大学院博士課程修了。高齢者複合施設(デイ、グループホーム、ケアハウス)や特養での管理栄養士を経て、浜松大学(現 常葉大学浜松キャンパス)にて現職。明確な根拠に基づく実践指導には定評があり、福祉施設の管理栄養士、栄養士、調理員を対象に、多くの研修会・セミナーにて講義を行っている。

◆ホームページ/常葉大学(浜松大学)教員情報

<http://www.hamamatsu-u.ac.jp/teachers/health/hn/s-koyama/>

◆著書/おはよう21 2008.4月号増刊

「高齢者のための個別ケア実践マニュアル」

おはよう21 2011.11月号

「Q&Aでわかる食事ケア」

「個別ケア実践マニュアル ユニットケアで暮らしをつくる」

いずれも中央法規出版

「最新臨床栄養学 新ガイドライン対応」

(分担執筆)文光堂