

食

に携わる職員のための ユニットケア研修

受講
対象者

高齢者施設に所属する食に携わる職員
(管理栄養士、栄養士、調理員をはじめ多職種を含む)

オーラルフレイルの予防で
最期まで美味しく!!

栄養士として専門職の視点を持ちながら、施設という暮らしの場において人生の最期まで美味しく楽しく
食べるについて考えます。

第1回 東京

2019年9月24日(火) 10:30-18:00

25日(水) 9:30-16:00

TKP 市ヶ谷カンファレンスセンター

第2回 大阪

2019年10月7日(月) 10:30-18:00

8日(火) 9:30-16:00

TKP ガーデンシティPREMIUM心斎橋

定員 70名 受講料 21,600円(税込)

1日目 主なカリキュラム

講義

「ユニットケアの
理念・具体的なケアの在り方を理解する」

講師 日本ユニットケア推進センター
センター長 秋葉 都子

講義・演習

「ユニットケアの実践～個別の事例から～」
実地研修施設 管理栄養士

2日目 主なカリキュラム

講義・演習

「食の専門家としての役割の理解と
多職種協働による食の取り組み」

～各施設での問題や課題を共有し、
ネットワークを形成しよう～
実地研修施設 管理栄養士

講義・演習

「一人ひとりが人生の最期まで食事を楽しみ
味わうための「食べる」の考え方
実地研修施設 管理栄養士

自分の意志で
食べる

【講義】 1日目 13:30～16:00

高齢者の暮らしの場における

「食べる」の専門職としての役割「食べる」の考え方

【講師】 大妻女子大学

家政学部食物学科 管理栄養士専攻

教授 川口 美喜子 氏

【コメント】 大妻女子大学で学生に臨床栄養学を教えることの楽しさを感じています。毎週、東新宿の在宅医療連携拠点「暮らしの保健室」で高齢者、がん患者と家族の栄養相談と豊洲に開設されたがん患者のための「マギーズ東京」で栄養支援を行っています。

著書/「老後と介護を劇的に変える食事術：食べてしゃべって、肺炎、虚弱、認知症を防ぐ」晶文社刊1



お申込みは
こちらから

日本ユニットケア推進センター

検索



一般社団法人

日本ユニットケア推進センター