介護福祉・調理

スキルアップセミナー2024年度開講分

介護実務

西部校	0903	認知症介護の基本	区分	基礎
	概　要	認知症についての基本の知識を学びます。介護現場における認知症の方への支援についてワークショップ形式で課題解決し、現場で使える技術を習得します。 【対象者】介護施設等で介護実務に従事している方	実施日	6/18(火),7/9(火)
			日　数	2日
	詳　細	1.認知症の方への支援課題と解決方法 2.認知症についての基本的な知識 3.その他	定　員	15名
			受講料	2,000円
	持ち物		応募締切日	5/14(火)
西部校	0904	(New) 認知症介護の実践	区分	応用
	概　要	認知症についての実践的な知識を学びます。介護現場における認知症の方への支援についてワークショップ形式で課題解決し、現場で使える技術を習得します。 【対象者】介護施設等で介護実務に従事している方またはNo.0903「認知症介護の基本」を修了された方	実施日	11/26(火),12/10(火)
			日　数	2日
	詳　細	1.認知症の方への支援課題と解決方法 2.認知症についての応用的な知識 3.その他	定　員	15名
			受講料	2,000円
	持ち物		応募締切日	10/22(火)
西部校	0907	介護福祉士試験対策講習	区分	基礎
	概　要	介護福祉士試験(筆記)の合格を目指し、ポイントを絞り学びます。	実施日	11/14(木),21(木)
			日　数	2日
	詳　細	1.人間の尊厳と自立 2.人間関係とコミュニケーション 3.社会の理解 4.介護の基本 5.コミュニケーション技術 6.生活支援技術 7.介護過程 8.こころとからだのしくみ 9.発達と老化の理解 10.認知症の理解 11.障害の理解 12.医療的ケア	定　員	30名
			受講料	2,000円
	持ち物		応募締切日	10/10(木)

調理

西部校	0908	(New) 改善薬膳	区分	応用
	概　要	各部の症状(頭痛・鼻水・鼻詰まり・咳・痰・喉の痛み・腰痛・目の疲れ・口内炎・肌のくすみしわなど)および全身の症状の改善を促す食材の選び方や調理法を学びます。 身近な食材を使用し、調理現場で活用できる知識を習得します。	実施日	4/25(木),5/15(水)
			日　数	2日
	詳　細	1.薬膳の基礎・応用知識 2.調理実習 (調理実習したものを試食していただきますが、昼食時間に合わせた出来上がりではありません)	定　員	15名
			受講料	2,000円
	持ち物	エプロンまたは白衣、三角巾またはバンダナ、調理室用靴(洗ってある運動靴等)	応募締切日	4/8(月)
西部校	0909	(New) 応用薬膳	区分	応用
	概　要	内臓の症状(動悸・胃痛・胃もたれ・食欲不振・下痢・便秘)および全身の症状を改善する食材の選び方や調理法を学びます。 身近な食材を使用し、調理現場で活用できる知識を習得します。	実施日	10/24(木),11/19(火)
			日　数	2日
	詳　細	1.薬膳の基礎・応用知識 2.調理実習 (調理実習したものを試食していただきますが、昼食時間に合わせた出来上がりではありません)	定　員	15名
			受講料	2,000円
	持ち物	エプロンまたは白衣、三角巾またはバンダナ、調理室用靴(洗ってある運動靴等)	応募締切日	9/19(木)
西部校	0912	(New) イタリア料理の基本と技術	区分	基礎
	概　要	身近な食材を使ってイタリア料理の知識や調理法を学びます。 調理現場で活用できる知識を習得します。	実施日	7/1(月),8/5(月)
			日　数	2日
	詳　細	1.イタリア料理の基礎知識 2.調理実習 (調理実習したものを試食していただきますが、昼食時間に合わせた出来上がりではありません)	定　員	15名
			受講料	2,000円
	持ち物	エプロンまたは白衣、三角巾またはバンダナ、調理室用靴(洗ってある運動靴等)	応募締切日	5/27(月)