

⑰ 介護・厨房スタッフ養成コース

日数	教科名	教科の内容	22日
1	開講式	訓練の意義	1
	社会人としての心構え	会社とは（学生との違い）、社会人としてのルールの遵守、社会人の基本 ～あいさつ、お辞儀の種類とポイント、身だしなみ	7
2 3 4 5	職業能力基礎講習	ビジネスマナー、敬語、名刺交換、電話対応、仕事の進め方、受命・報告・連絡・相談、コミュニケーションの重要性、ビジネス文書、ビジネスEメール、社内文書・社外文書	32
6	コンプライアンス	法令遵守、社内や社外の規範遵守、企業倫理や社会的規範、CSR（企業の社会的責任）の本質、内部統制とコーポレートガバナンス	8
7	介護業界の理解、 介護の基本理念	介護保険法、障害者総合支援法等関係法令及び制度の理解とコンプライアンス等、各種関係法令の理解	8
8		職務の理解（多様なサービスの理解、介護職の仕事内容や働く現場の理解）、介護における基礎的理解、介護にかかわるそれぞれの職務や専門性の理解、理論・法的根拠に基づいたケア	8
9		介護における人権と尊厳、自立に向けた介護、介護従事者における職業倫理、利用者の方々の人権・尊厳の保持、自立した生活を過ごせる介護	8
10		介護の役割、専門性と多職種との連携、介護におけるチームコミュニケーション、チームとして円滑な業務が行えるため方法（記録の意義・目的・記載方法や報告・連絡・相談の具体的方法）	8
11	介護厨房業務の基礎 知識	高齢者の心理の理解、高齢者の食への支援、食事介助	8
12		栄養学基礎（栄養学概論、栄養生理学、五大栄養素、非栄養成分、ライフステージと食事摂取基準） 高齢者栄養学（高齢者の特徴と栄養、高血圧、低栄養、脱水）	8
13		食品学基礎（食品学概論、主食となる食材、主菜となる食材、副菜となる食材） 高齢者食品学（主食、主菜及び副菜となる食材以外のその他の食材、嚥下補助食品の紹介）	8
14		食品衛生学基礎（食品衛生、食中毒概論、食中毒と対策、自然毒食中毒、食品異物、寄生虫、食品添加物）、高齢者食品衛生学（食品の変化）	8
15	介護食調理実習 （介護支援技術）	介護食とは、介護食の作り方のポイント、食事ケアの方法、生活習慣病予防食、便秘予防食、軟食（食べやすい、飲み込みやすい食事）	8
16		調理理論・調理実習の基礎（調理理論概論、基本調理法、計量、調理器具の取り扱い等）それぞれの状態に応じた献立の作成	8
17		高齢者の基本料理法（朝昼夕食、おやつ、ミキサー食、ペースト食、ゼリー食）	8
18		高齢者の応用料理法（腎臓病食、糖尿病食等疾患別調理方法等）	8
19	介護ケア・ コミュニケーション	介護ケア・コミュニケーションの基本的な心構え、被援助者と有効な関係を築くためのコミュニケーションカ	8
20		被援助者を受け容れ、支えるためのコミュニケーションカ	8
21		職場におけるチームワークとコミュニケーションカ	8
22		被援助者の症状に応じたコミュニケーションカ	8
O f f - J T（教育訓練機関）小計			176 時間

