

⑭介護・厨房人材養成コース		受講料（税別）／人：275,000円（22日間）	
日数	教科名	教科の内容	22日間
1	開講式	訓練の意義	1
	社会人としての心構え	社会人としてのルール遵守、社会人の基本～あいさつ、お辞儀の種類、身だしなみ	7
2	職業能力基礎講習	ビジネスマナーとは、第一印象の重要性、ビジネスマナー5原則、名刺交換、電話応対	8
3		仕事の進め方、職務における報連相、コミュニケーションツール、ビジネス文書、ビジネスEメール	8
4		コミュニケーション、話す力、聴く力、合意の形成、クレーム応対	8
5		印象管理トレーニング、問題解決技法、セルフマネジメント、論理的構成、デリバリー技能	8
6		コンプライアンス	コンプライアンスの必要性、社内と社外の規範遵守、企業倫理と社会的規範、CSR(企業の社会的責任)、個人情報保護法
7	介護業界の環境 (介護職に必要な保険・医療知識)	介護職務の基本と理解、介護サービスの種類、尊厳の保持と自立支援など	8
8		社会福祉の理解、介護保険法、障害者総合支援法、各種関係法令など	8
9		介護分野の先進技術、保険・医療の関係と医療的ケア、高齢者の疾病など	8
10		認知症の理解、高齢者特有の症状、感染症の知識、感染症予防の管理体制	8
11	介護厨房業務の基礎知識	口腔ケア、義歯の洗浄、窒息防止の予防策、服用薬の管理とケアなど	8
12		総合生活支援技術、食事と誤嚥予防、食事介助の演習と技術習得など	8
13		医学的基礎知識（生活習慣病について）、認知症のケア、認知症と介護食など	8
14		栄養計算、食品成分表、食品の調理による変化、食品の衛生管理（食中と対策）	8
⑮	介護食調理実習 (介護支援技術)	介護食の作り方、生活習慣病予防食、嚥下補助食品とは、便秘予防食、軟食など	8
⑯		調理実習の基礎、基本調理法、調理器具の取り扱い、介護度に応じた献立の作成	8
⑰		介護食の基本料理法（朝昼夕食、おやつ、ミキサー食、ペースト食、ゼリー食）	8
⑱		介護食の応用料理法（肥満予防食、骨粗しょう症・貧血予防食、疾患別調理方法）	8
19	介護ケア・ コミュニケーション	住生活環境の整備と介護、健康な生活習慣作りの支援、終末期の介護など	8
20		メンタルヘルス、ストレスマネジメント、介護のリスクマネジメントなど	8
21		認知症高齢者とその家族との関わり、高齢者虐待防止など	8
22		リクリエーション講習、介護接遇マナー（認定受講コース）など	8
Off-JT（教育訓練期間）小計			176時間

※教科名の赤字は実技 ※日数の赤丸数字の教科はライブ配信受講希望者も対面受講になります。
 ※最低受講人数（10名）に満たない場合は開催を見合わせます。

