

令和4年度 生涯教育研修会カリキュラム

公益社団法人 山梨県栄養士会 (2022.4.21)

基:基本研修
実:実務研修

日時	講演・演習	番号は、基・実別の項目番号、()内:認定分野別名、太字は当日の担当職域(事業部)	演題および講師	ご講演の内容
6月25日(土) 一言橋の里ふれあい文化館	14:30~16:00 ①講	実務 411-103 (学)	「コンフリクト・マネジメントを学ぶ」 ～対立や葛藤を乗り越え、協働へと向かう対話手法を身につける～ 山梨大学大学院 総合研究部 特任教授 荒神裕之 氏	「コンフリクト・マネジメント」は、コンフリクト(紛争や葛藤)の状況に陥った人間関係において、「対話」による関係性の改善や問題の解消を図る対処のあり方を意味します。栄養指導対象者のコンフリクト状態に対処する方法は「協働」であり、「協働」には「共感」と「承認」が不可欠といわれています。指導技術を身につけるため、コンフリクト・マネジメントについて解説いただきます。
7月23日(土) 山梨学院短期大学51号館205	10:00~11:30 ①講	基本 7-1	一歩先行く情報検索のコツ ～日常の問題を解決に導く～ 特別養護老人ホーム 尚古園 管理栄養士 望月直哉 氏	研究活動・業務・日常生活など、問題を解決しなければならない場面は多々あります。思い立った単語をウェブで検索することで、ある程度の答えはできるかもしれませんが、戦略のない検索は、何も持たずに大海に漕ぎだすことと似ています。コツを知っていると情報検索の制度は上がり、より良い問題解決を導くことができます。情報検索を専門とする資格を持つ講師から情報検索のコツをお話いただきます。
	12:30~14:00 ②講	基本 2-3	日本食品標準成分表2020年度(八訂)の改訂のポイントと給食施設での活用 *ZOOMライブ 東京栄養食糧専門学校 校長 渡邊智子 氏	日本食品標準成分表2020年度(八訂)は、調理済み食品の情報の充実、エネルギー計算方法の変更、組成成分表の充実、表頭項目の変更などの改訂がありました。これらの改訂ポイントを学ぶとともに、給食施設での活用方法について、栄養評価の確からしさについての実例も取り上げながらご講演いただきます。
	14:10~15:40 ③講	実務 23-118 (医・地・福・公)	健康を保つためのお口の衛生管理 ～食べることの多職種連携～ 東京医科歯科大学 大学院 歯学総合研究科 救急災害医学分野 非常勤講師 中久木康一 氏	在宅高齢者のフレイル対策への取組や、感染症拡大・災害が多発している今、配慮が必要な療養者等の「栄養・食への問題」が重要視されています。その様な中「適切な食事を摂って健康でいてほしい」と私たち管理栄養士・栄養士は願っています。健康で居るためには「食べられるお口の存在が重要」です。そこで「お口の衛生管理から食べる事(フレイル対策も含む)・感染症拡大や多発する災害の中での「栄養・食について」「歯科(多職種)と管理栄養士の「食べる支援」」についての講演をいただきます。
8月27日(土) 山梨学院短期大学51号館205	10:00~11:30 ①講	実務 46-105 (公・地・福)	効果的な保健指導について 大阪大学大学院医学系研究科 公衆衛生学 特任准教授 野口 緑 氏	なかなか栄養指導が対象者の行動変容につながらないなど悩みがある中、専門職には効果的な保健指導が求められています。 メタボに着目した独自の保健指導で実績を挙げ、分かりやすい保健指導で定評のある「スーパー保健師」として注目された先生より、ご講演いただきます。
	12:30~14:00 ②講	実務 21-101 (学・公・地・福)	幼少期からの減塩の重要性と課題 稲城市立病院 診療部長 腎臓内科部長 河原崎宏雄 氏	2021年の学校給食実施基準改定で、塩分摂取量がさらに厳しくなり、学校給食でも厳しい塩分管理が求められる時代です。そこで、幼少期の食習慣がその後の生活習慣病、特に高血圧にどのような影響を与えるのかを今一度解説いただきます。
	14:10~15:40 ③講	実務 46-109 (地・学・福・ス)	対象者がやる気になる保健指導 ～受けてよかったと思ってもらう方法・応用編～ 国立がん研究センター中央病院 総合内科長 大橋 健 氏	話していると温度差を感じ、どうして栄養指導がうまくいかないのかと悩みが多いと思います。具体的にどう取り組んでいけばよいのか、より良い関係性を築くためにはどうすればよいのか、についての手法の今回は応用編をご講演いただきます。
10月1日(土) 山梨学院短期大学51号館205	10:00~11:30 ①講	実務 46-113 (医・地・福・公)	元アナウンサーに学ぶ対象者と心を通わせるインタビュー術 駒澤大学文学部社会学科 社会学専攻 教授 深澤弘樹 氏	私達は他者と語ったり、助け合ったり、共通の目標を達成するために共に努力をします。こうした相互作用を通じて、特定の人と心理的な結びつきが生じることがあります。栄養の指導では、結びつきが一時的なものではなく、ある程度持続することが大切です。対象者と心を通わせ、結びつきを維持するためのインタビュー術を元YBSアナウンサーである講師にお話いただきます。
	12:30~14:00 ②講	実務 21-105 (学・ス・公・地・福)	スポーツをする人の栄養管理 山梨学院大学 健康栄養学部 管理栄養学科 准教授 吉野昌恵 氏	スポーツをする人は、個人の身体活動量や競技環境などにあわせて食や栄養補給を考慮する必要があります。国際競技大会での栄養サポートのご経験をふまえ、学校や生涯スポーツなどさまざまな場面における栄養管理の基本について講演いただきます。
	14:10~15:40 ③講	実務 21-110 (公)	こっそり減塩作戦の取り組み ～食を通じた生活習慣病予防事業～ 新潟県三条市福祉保健部健康づくり課 食育推進室 大泉千裕 氏	「自治体による食環境整備の取り組み」として、新潟県三条市が取り組んできた減塩の取り組みについて、地域の課題から現状把握、地域資源を巻き込んだ事業の流れ、評価等についてご講演いただきます。
12月18日(日) 山梨学院短期大学51号館205	10:00~11:30 ①講	実務 23-103 (医・福・勤・公・地・ス)	感染症に対する栄養療法の基礎と実践 北杜市立甲陽病院 院長 日本病院協会栄養管理委員会 委員長 中瀬 一 氏	感染症(COVID-19)は重篤な呼吸器障害を併発し高齢者や複数の疾病を併発している場合において重症化しやすいことが報告されています。その背景にあるものとして低栄養並びに骨格筋の減少や機能低下の存在があります。また、生体の免疫力は栄養状態によって支えられ栄養状態を良好に保つことは感染症から身を守る手段となりえます。栄養管理の専門家として管理栄養士に必要とされる知識の解説と、最新の代謝栄養学から感染症に対する治療と予防方法、並びにチーム医療として入院治療から在宅療養に至るまでの栄養学的アプローチについての講演をいただきます。
	12:30~14:00 ②講	実務 90-104 (地)	動画とSNSを用いた情報発信のキホン ～栄養士の幅を広げる働き方～ 山梨学院短期大学食物栄養科 講師 公益社団法人山梨県栄養士会 Webサイト管理者 青木慎悟 氏	管理栄養士・栄養士の地位・身分向上につながる手法の一つとしてSNSの活用がありますが、SNSを使う際にはセキュリティ等の不安要素も多いです。山梨県栄養士会Webサイトは2018年に全面改訂され、近年は複数のSNSによる情報発信や動画配信も行っています。この講座では、本会のWebサイトを管理されている方に、それら不安要素の解消に向けて、SNSやWebの管理や更新、動画配信は有料?無料?簡単なフォーマットは?など基本的なことをお話し、新しい扉を開く一歩にしたいと思っています。 ※対面講座では、動画編集方法についてPCルームにて学習予定です。
	14:10~15:40 ③講	実務 61-102 (公・地・福)	災害時のコミュニケーションスキル DVD解説:社会福祉法人国富福祉会 養護老人ホームあけほの園 富田龍二 氏	被災者を理解し、悲嘆にある人とのコミュニケーションのあり方を理解することを目的としてDVD視聴をします。 ※JDA-DATスタップ育成研修を兼ねております。
2023年2月4日(土) オンデマンド配信のみ	10:00~11:30 ①講	実務 23-116 (給・公・地・ス)	栄養疫学研究から見る日本人の食生活の実態と課題 東京大学大学院 医学系研究科 公共健康医学専攻 疫学保健学講座 助教 村上健太郎 氏	戦後の日本は経済成長とともに食生活や疾病構造が変化しました。一方で、経済成長の停滞と高齢化の進行が特徴的な最近30年間の日本は食生活がどのように変化したのでしょうか。諸外国との比較も含め、近年の日本人の食生活の実態と課題について栄養疫学研究をもとに解説いただきます。
	12:30~14:00 ②講	実務 61-102 (公・地・福)	被災地にとっての支援活動 DVD解説:高知県立大学健康栄養学部 給食経営管理研究室 島田郁子 氏	被災地の支援者を受け入れる立場を理解し、自身の健康・安全管理について理解をすることを目的としてDVD視聴をします。 ※JDA-DATスタップ育成研修を兼ねております。
	14:10~15:40 ③講	実務 61-102 (公・地・福)	臨機応変の対応能力と調整能力(I) DVD解説:鈴鹿医療科学大学保健衛生学部 医療栄養学科 大槻 誠 氏	何がそこ求められるのかの状況を把握し、対応する能力について臨機応変・調整能力の概要を理解、実践できることを目的としてDVD視聴をします。 ※JDA-DATスタップ育成研修を兼ねております。

分野別:臨床 R、学校 G、健康・スポーツ KS、給食管理 K、公衆 P、地域 T、福祉(高齢者・障がい者) FS、福祉(児童) FG の各栄養分野

生涯教育の構成: 生涯教育は、「栄養の指導」の専門職として各領域で必須とされるスキルを習得する基幹教育と、専門とする分野ごとさらにその専門性を高める拡充教育があります。

基幹教育は、専門知識・技術の習得と実践力をつけ、対象者の状況に関わらず一人ひとりに応じた適切な「栄養の指導」ができることを目指し、基本研修と実務研修に分かれています。

基本研修は、管理栄養士・栄養士としてのミニマムスタンダード(守られるべき最低限の基準。最低水準)を身につけることを目的としています。(日本栄養士会が実施しているe-learning研修をご活用ください。)

実務研修は、専門とする分野に特化される知識と技術を習得することを目的としています。(対面又はWebで学習します)

基本研修30(うち必須単位20)単位、実務研修30(臨床栄養分野は40)単位受講すると、認定試験の受験資格が得られ、これに合格すると専門分野別の〇〇認定管理栄養士・〇〇認定栄養士として認定されます。この制度は、熟練した栄養に関する技術と知識を用いて、「栄養の指導」について責任をもって実践できるレベルに到達した事を日本栄養士会が認めるものです。

拡充教育は、専門領域の特定の分野におけるさらに高度で詳細な専門知識・技術、学術(教育・研究スキル)を向上させるものとして位置づけられています。拡充教育は特定分野の研修とマネージメントリーダー研修、専門研修に分けられていますが、今後のさらなる発展を検討中です。