

(公社)長崎県栄養士会 御中

令和2年度生涯教育研修会申込書

該当するものに☑をつけください

<input type="checkbox"/> 会員 (会員番号 )		<input type="checkbox"/> 会員外	
ふりがな 氏名		受講状況	<input type="checkbox"/> 受講中 <input type="checkbox"/> 初年度
自宅住所	〒 (緊急連絡先電話番号: )		
勤務先名		勤務先電話番号	

受講希望科目に✓をつけてください

期日	受講希望	必須・単位	基・実講・演の別	項目	科目 (大項目・中項目)	(小項目)
9月12日 (土)		1単位	実務講義	R23-101	食と栄養に関する基礎知識 根拠に基づいた栄養管理	炎症性腸疾患について
		2単位	実務講義	R23-111	食と栄養に関する基礎知識 根拠に基づいた栄養管理	がん・緩和ケアの栄養管理
9月13日 (日)		1単位	実務講義	R23-107	食と栄養に関する基礎知識 根拠に基づいた栄養管理	神経難病について ～パキンソン病を中心に～
		2単位	実務講義	R23-118	食と栄養に関する基礎知識 根拠に基づいた栄養管理	桜十字口から食べるプロジェクト ～人生の最期まで食べ続けられる為の支援～
10月3日 (土)		1単位	実務講義	R23-101	食と栄養に関する基礎知識 根拠に基づいた栄養管理	心不全の食事療法の根拠と実際
		2単位	実務講義	R23-111	食と栄養に関する基礎知識 根拠に基づいた栄養管理	慢性腎臓病実践編 ～尿所見をどう見るか～ (仮)
10月4日 (日)		1単位	実務講義	R23-107	食と栄養に関する基礎知識 根拠に基づいた栄養管理	糖尿病の最新情報 (仮)
		2単位	実務講義	R23-118	食と栄養に関する基礎知識 根拠に基づいた栄養管理	栄養療法 (DM・CKDを含む) について
11月7日 (土)		1単位	基本講義	5-5-1・2・3	リスクマネジメント 5-1 栄養管理のリスクマネジメント 5-2 給食管理のリスクマネジメント 5-3 食物アレルギー	インシデント管理 アレルゲンとなる原因食品
		1単位	基本講義	3-3-1・2・3	食事管理プロセス 3-1 対象者の把握 3-2 栄養食事基準 3-3 食品構成	個人データベースの解釈と活用・集団データベースの解釈と活用 栄養食事基準の作成 食品構成の作成
		1単位	基本講義	2-2-6	食と栄養に関する基礎知識 2-6 保健機能食品と 栄養成分表示制度	医薬品と健康食品 栄養の質的評価 (利用効率) 表示すべき事項 強調表示の基準
11月8日 (日)		必須 1単位	実務講義	R23-119	食と栄養に関する基礎知識 根拠に基づいた栄養管理	認知症患者の食行動
		2単位	実務講義	R23-107	食と栄養に関する基礎知識 根拠に基づいた栄養管理	サルコペニア カヘキシア フレイルの基礎知識 超急性期の栄養と リハビリテーション

事務局用記入欄のため、記入不要です。

受講番号	受講料 ( ) 単位 × 円 = 円	請求額  円
	手数料 ( ) 科目 × 200 円 = 円	