

## 一般社団法人 食とコミュニケーション研究所 講習会のご案内

当研究所では、嚥下食調理技能者を「摂食嚥下障害の基礎知識、病態、評価、リハビリテーションを理解した上で、摂食嚥下障害の方に安全で美味しく適切な嚥下食を安心して提供できる調理技能を有した方」と定義し、嚥下食調理技能者を育成することを目的として講習会を実施しております。

本日は、第2回嚥下食調理技能者講習会開催についてお知らせいたします。

### 【第2回 嚥下食調理技能者講習会】

#### ■オンライン講義

2023年 2/23(祝) 9:00~12:00

講座1 食科学と嚥下食 金谷節子先生 人が食べることの科学的根拠

講座2 食べる障がいとその支援 柴本 勇先生 嚥下障害と支援方法

2023年 3/12(日) 9:00~12:00

講座3 嚥下食と摂食時のリスク 柴本 勇先生 嚥下食の物性と誤嚥・窒息のリスク

講座4 嚥下食の段階と使用食材 金谷節子先生 嚥下食を作る調理方法と技法の理論

#### ■実技講習

日時 3月25日(土)10:00~17:00

(受付開始 9:00 9:45 までには集合してください。)

会場 クリエイト浜松 浜松市中部協働センター クッキングルーム

〒430-0916 浜松市中区早馬町2番地の1

TEL : 053-453-5311

講師 金谷節子先生 岩品有香先生

詳細は研究所ホームページにてご確認をお願い致します。

<https://fc-science.or.jp/guide902.html>