

食コンディショニングアドバイザー養成講座

講座のご案内 ※必ず内容をご確認の上お申し込みください。

あなたのからだは、あなたの食事とつながっています。
しかし、食事を見つめるだけでは、ベストコンディションをつくることはできません。体調から食事の調整ポイントを導き、食事をコントロールすることで、ベストコンディションをつくることができます。

【受講することで身につくスキル】

- ・ベストコンディションを維持し、イキイキと過ごすことができるようになります。
- ・家族や身近な人のコンディションをアップさせる食事が分かり、サポートすることができます。
- ・健康・食関係で働いていらっしゃる方は、お客様に「伝える力」、商品・サービスの「企画力」が磨かれます。

開催日	第23回食コンディショニングアドバイザー養成講座 2021年1月31日(日)、2月7日(日) 各10:00~16:30 ※全2回 満席になり次第締め切ります。 全2回Webライブ受講です 長時間となりますが、1時間に1回休憩を入れ、コミュニケーションもとりながら、集中できるような進行を心がけます。
会場	講座はWeb会議ツール「ZOOM」を利用いたします。
主催	有限会社クオリティライフサービス http://www.qls.co.jp/
企画・認定	食コンディショニング研究会
定員	20名 お申し込み順 お申し込み頂いた皆様には、講座ご参加についてのご案内メールを送信いたします。 ※最少催行人員(10名)に満たない場合、講座を閉講とさせていただく場合がございます。 予めご了承ください。
受講料	29,700円(税込) 事前に銀行振込み (再受講ご希望の方はご相談ください)
対象	一般の皆様、健康・食サービス関連のお仕事の方など 企業、職場単位でのお申し込みの場合は、別途ご相談下さい。
講師	有限会社クオリティライフサービス 代表取締役 管理栄養士 小島美和子
講座内容	・目的、目指す姿／食コンディショニングアドバイザー像 ・食コンディショニングとは／人間栄養の概念 ・食コンディショニングの基礎知識／栄養素バランス 時間栄養学 ・食コンディショニングロジック／ ウェイトコントロールロジック 体調別コンディショニングロジック ・ライフステージ別食コンディショニング／食生活の現状 ライフステージ別健康課題と食アドバイス ※都合により内容を変更させていただく場合がございます。
その他	認定試験・課題は、事前に配布いたします。2回目講座終了後1週間以内に郵便にてご返送いただきます。内容は、(1)筆記試験(3択、約60問)と(2)課題レポートです。 全2回の講座を全て受講し、全ての課題をクリアしていることが受験条件です。 受験料は受講料金に含まれています。受験結果はおおむね10日以内にメールにてご連絡いたします。 再試験は別途ご案内いたします。また、現在のところ資格の更新手続き等は特にございませぬ。 資格認定試験合格者で、お仕事に活かしたいという方は、名刺やWebに「食コンディショニングアドバイザー」の資格者である旨を表示いただけます。その際ご一報いただけましたらありがたいです。ただし、資格名称は認定者個人が使用できます、認定者の所属施設・組織等に許可するものではありません。 また、講座内容等を引用するなどしてサービスを行う場合は必ず事前にご相談下さい。 営利事業目的でお使いになる場合は原則として使用許諾料をいただきます。ご相談ください。

講座のご案内 ※必ず内容をご確認の上お申し込みください。

<p>講師プロフィール</p>	<p>小島 美和子（オシマ ミワコ） 有限会社クオリティライフサービス 代表取締役 女子栄養大学卒業。管理栄養士、産業栄養指導者、食コンディショニングトレーナー、健康運動指導士、ヘルスケアトレーナー。 健康保険組合・企業人事部・自治体での保健指導、健康づくり企画の立案。保健指導専門職向け教育企画、食教育ツール企画、栄養指導メソッドの提供を行い、厚労省特定保健指導の実践的指導実施者育成プログラム開発ワーキングメンバー、中央労働災害防止協会等での指導者講習会講師及びテキスト執筆などにも携わる。また、24時間TVマラソン企画でのタレントへのダイエット指導や、フィットネスクラブの食行動プログラムの開発、食品企業へのコンサルティング、健康サービス事業者でのヘルスケア・コンテンツの企画開発、ヘルシーメニューの開発などに取り組み、各種執筆活動、テレビ、ラジオなどでも活動中。「指導者は実践者に！健康の表現者をめざす！」との思いから、その表現方法のひとつとして現在、マスターズ陸上100mに挑戦中。小島美和子 オフィシャルブログ http://runshoku.cocolog-nifty.com/blog/</p>
<p>問合せ先</p>	<p>有限会社クオリティライフサービス 食コンディショニングアドバイザー事務局 神奈川県小田原市城山3-3-1水戸第3ビル3階 TEL:0465-66-6662 FAX:0465-66-6664 MAIL:shokuconad@qls.co.jp 営業日時:平日10:00~17:00(※土、日、祝日ならびに所定の休日を除く)</p>
<p>お申込について</p>	<p>お申込み方法:FAXまたは、メールにて受付。 ※講座のご案内・web ライブ配信講座 お客様申込規約をご確認、ご承認のうえお申し込みください。 FAXご利用の方はFAX参加申込書をご利用ください。メールでお申し込みの方は以下の要領でお願いいたします。※web ライブ配信講座 お客様申込規約: http://www.qls.co.jp/live/live_terms.pdf このアドレスに <MAIL:shokuconad@qls.co.jp >下記必要事項を全てご記入いただき、送信ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆件名:第23回食コンディショニングアドバイザー養成講座 参加申込み ■氏名(フリガナ) ■年齢(年代で結構です 20代など) ■勤務先名称(所属) ■資料送付先 郵便番号、ご住所 ■ご連絡先電話 ■ご連絡先メールアドレス ■保有資格 ■受講動機 ■この講座を何でお知りになりましたか? ■その他の案内メールは、希望しない/する <p>お申込み頂いた皆様には、後日事務局より講座お申込み受けメールを送信いたします。(受講料振込先・期限等含む) その後入金確認後受講票メールを送付いたします。このメールにて受講決定とさせていただきます。尚、最少催行人員(10名)に満たない場合、講座を閉講とさせていただきます。</p> <p>※本セミナーはWeb会議ツール「ZOOM」を利用しWebライブ配信いたします。お客様には面倒な手続きなしでご受講いただけます。初めての方もご安心ください。</p> <p>■webライブ受講にあたって</p> <p>通信環境の安定していることが必須となりますので、受講前に確認ください。その他webライブ受講環境は、規約の「5.webライブ配信講座受講について」の項を必ずご確認くださいませようお願いいたします。</p> <p>webライブ受講の際は、お客様ご自身のお顔や背景など、カメラで写される画像が、参加されたwebライブ受講者全員に見える状態での受講となりますことを、あらかじめご了承ください。</p> <p>講座はインターネット接続できるwebカメラ(マイク・イヤホン・スピーカーなど)の付いたパソコン、スマートフォン、タブレットで受講してください。特にスマートフォンなどは電源につないだ状態で受講されますことをお勧めいたします。</p>
<p>キャンセルのご連絡方法</p>	<p>やむを得ずキャンセルされる場合は、必ず事務局までご連絡ください。 【キャンセルのご連絡先】 有限会社クオリティライフサービス 食コンディショニングアドバイザー事務局 TEL:0465-66-6662 FAX:0465-66-6664 MAIL:shokuconad@qls.co.jp 営業日時:平日10:00~17:00(※土、日、祝日ならびに所定の休日を除く)</p> <p>【キャンセル料について】(1)講座受講お申込み後におけるキャンセル・受講料返金についてのお取り扱いについては、1月26日(火)までにご連絡いただいた場合は受講料を返金いたします。ただし、事前にお送りした教材等は、著作権・知的所有権保護の関係上、受講者の引き取りとさせていただきます。教材等はすべて含めて、税別10,000円(全2回分)とさせていただきます。受講料より差し引かせて頂きます。</p> <p>(2)受講者都合での各回いずれかの欠席及び中途出席・退席につきましては、再受講等及び返金には応じかねます。ご注意ください。</p>
<p>お申し込み情報の取り扱いについて</p>	<p>受講お申込みにいただきました内容は、私どもで責任を持って管理し、お申込みいただいた講座のよりよいサービス提供のために使用いたします。また、私どもの企画したセミナー・イベント等のご案内をお送りするために、お申込みいただきました内容を使用することがございます。希望されない場合は申込み時に希望しない旨ご記入ください。 ※お申込み内容に変更があった場合は、速やかに事務局までご連絡ください。</p>
<p>※免責事項</p>	<p>本講座および講座で使用する資料等に記載されている内容を、参加者の方がご自身で実行することにより、ご参加いただいた全ての方にその結果を保証するものではありません。また、本講座および講座で使用する資料等に記載されている内容を発行した結果、いかなる損害が発生しても、有限会社クオリティライフサービスおよび講師は一切責任を負いかねますので、あらかじめご了承の上お申し込みをいただきますようお願いいたします。本講座へのお申し込みをもって、以上の記載事項に同意いただいたものといたしますので、内容ご確認の上お申し込みくださいますようお願いいたします。</p>