

目標達成計画

作成日: 平成 29年 8月 30日

目標達成計画は、自己評価及び外部評価結果をもとに職員一同で次のステップへ向けて取り組む目標について話し合います。

目標が一つも無かったり、逆に目標をたくさん掲げすぎて課題が焦点化できなくならないよう、事業所の現在のレベルに合わせた目標水準を考えながら、優先して取り組む具体的な計画を記入します。

【目標達成計画】					
優先順位	項目番号	現状における問題点、課題	目標	目標達成に向けた具体的な取り組み内容	目標達成に要する期間
1	23	<p>* 現状: 一人ひとりの思いや希望は日常の会話や仕草の中から推測、把握するようにしている。記録に残して職員間で共有しケアプランへつなげる資料としている。</p> <p>* 問題点: 職員間の共有にばらつきがある。</p> <p>* 課題: 思いや希望、意向の把握をする力が職員間でばらつきがある。それを記録として残す力も不足している。</p>	職員全員が入居者お一人おひとりの望まれる暮らし方の希望や意向の把握に努め、職員間で共有し望まれる暮らしの実現を目指す。	<p>・それぞれの職員の観察力・コミュニケーション力を高める為に課内、課外研修に参加する機会を確保する。</p> <p>・日頃の会話や行動の中からお本人の希望や意向の把握に全職員が関わり、記録として残していく体制を検討していく。</p>	12ヶ月
2	26	<p>* 現状: 入居者の意見は会話の中より聞き出し、ご家族には訪問時に聞いてモニタリングはミーティング等で行って介護計画を立てている。</p> <p>* 問題点: 介護計画書に対する職員の意識が低い</p> <p>* 課題: 介護計画業務は主に介護支援専門員が行っている。</p>	ご本人の日頃の生活の中から意見や要望を聞き取り、職員間で共有し職員全員が「本人本位」の介護計画書作成に関わっていく。	・プラン内容の検証を含め、ご本人のニーズの把握に全職員で関わり、現状に即した介護計画を作成していく。	12ヶ月
3	40	<p>* 現状: 「全食手作り」をモットーに季節感を留意し、米食中心の食事を提供している。それぞれの入居者の出来る事(食材カット、皮むき、味付け、盛りつけ、食器洗いなど)を職員と一緒にやっている。</p> <p>* 問題点: 職員の下準備や後片付けに時間がかかる。</p> <p>* 課題: これまで出来ていた調理動作に出来にくさが生じてきている。</p>	家庭的な雰囲気の中で「食べる事」を楽しんで貰えるよう、今後も手作りの食事の提供を継続していく。	<p>・入居者と一緒にする調理については入居者に「させられている感」を与えないよう気をつける。</p> <p>・調理専門員にならないよう、時には「半調理品」の食材も利用して入居者と関わる時間を確保する。</p>	12ヶ月
4					ヶ月

注) 項目の欄については、自己評価項目のNo.を記入して下さい。項目数が足りない場合は、行を挿入してください。