

日本調理製菓専門学校 平成24年度第2回 介護食士3級 養成講座

◆◆◆受講生募集のご案内◆◆◆

1. 期 間 平成24年10月13日～平成25年 2月23日（土曜日開催）
土曜日 9時30分～12時20分 13時～15時50分 全14日
（注：期間中でも開催しない土曜日や午前中のみ開催日もあります）
2. 会 場 日本栄養専門学校（住所：〒670-0965 姫路市東延末2-165）
JR姫路駅中央口姫路市役所方面(南)出口より駅南大路をまっすぐ南へ徒歩約5分
※車の場合は近くの有料駐車場をご利用ください（駐車場はございません）。
3. 受講資格 介護食に関心があり、熱心に取り組もうとされている方。
4. 定 員 40名（申込順に受け付け、定員になりしだい締め切ります）
5. 受講料 65,000円（実習材料費、消費税含む）＋テキスト代2,000円
6. 資格申請料 6,000円（修了時、資格を申請する場合に必要になります）
7. 修了資格 ①総授業時間数80%以上の出席
②学科試験（栄養学、食品学、食品衛生学）試験に合格すること。
8. 申込方法 別紙「受講申込書」に必要事項を記入の上、郵送又はFAXでお送り下さい。
申込書が届きましたらご連絡いたしますので、受講料(65,000円)とテキスト代(2,000円)を合計した金額(67,000円)を下記納入方法でお納めください。入金が確認できしだい受講票を送付させていただきます。
〒670-0965 姫路市東延末2-165 「みかしほ学園 介護食士係」
TEL (079) 288-2600 FAX (079) 289-0232 まで
9. 納入方法 受講料は直接本校受付にお持ちいただくか、下記口座にお振り込みいただくか、また現金書留での郵送も可能です。
振込先：学校法人みかしほ学園 播州信用金庫本店 普通 1279344
（※振込手数料はご負担をお願いします）

10. スケジュール

回数	月日 (土曜日)	時間/内容			時間/内容		
		① 9:30 ～10:20	② 10:30 ～11:20	③ 11:30 ～12:20	④ 13:00 ～13:50	⑤ 14:00 ～14:50	⑥ 15:00 ～15:50
1	10月13日	調理理論・実習の基礎①	調理理論・実習の基礎②	調理理論・実習の基礎③	調理理論・実習の基礎④	栄養学①	栄養学②
2	10月20日	軟食①	軟食②	軟食③	軟食④	食品衛生学①	食品衛生学②
3	10月27日	調理理論・実習①	調理理論・実習②	調理理論・実習③	食品学①	医学的基礎知識①	医学的基礎知識②
4	12月 1日	生活習慣病便秘①	生活習慣病便秘②	生活習慣病便秘③	調理理論・実習④	栄養学③	栄養学④
5	12月 8日	調理理論・実習⑤	調理理論・実習⑥	調理理論・実習⑦			
6	12月15日	軟食⑤	軟食⑥	軟食⑦			
7	12月22日	調理理論・実習⑧	調理理論・実習⑨	調理理論・実習⑩	食品学②	医学的基礎知識③	医学的基礎知識④
8	1月12日	調理理論・実習⑪	調理理論・実習⑫	調理理論・実習⑬	食品学③	介護食士概論①	介護食士概論②
9	1月19日	生活習慣病低ナトリウム①	生活習慣病低ナトリウム②	生活習慣病低ナトリウム③	生活習慣病低ナトリウム④	栄養学⑤	栄養学⑥
10	1月26日	調理理論・実習⑭	調理理論・実習⑮	調理理論・実習⑯	生活習慣病便秘④	食品衛生学③	食品衛生学④
11	2月 2日	調理理論・実習⑰	調理理論・実習⑱	調理理論・実習⑲	食品学④	食品衛生学⑤	食品衛生学⑥
12	2月 9日	調理理論・実習⑳	調理理論・実習㉑	調理理論・実習㉒	高齢者の心理①	高齢者の心理②	高齢者の心理③
13	2月16日	調理理論・実習㉓	調理理論・実習㉔	調理理論・実習㉕	調理理論・実習㉖	調理理論・実習㉗	調理理論・実習㉘
14	2月23日	学科試験・実技試験及び認定式					

※予定は都合により変更することがあります。
 実習は実習内容や後片付け、掃除等で若干終了時間が予定より前後する場合があります。
 10月13日（初日）は9：00よりオリエンテーションがあります。

介護食士 3 級教科・内容 (計 7 2 時間)

No	教科科目	内 容	時間	
I 座 学			2 5	
1	介護食士概論	1) 栄養摂取法 2) 介護食士の仕事の範囲 3) 科学・技術・技能 4) 介助と介護 5) 介護食士が求められている社会的背景 6) 介護食士の大切な心構え	2	
2	医学的基礎知識	1) 摂取活動に関わる器官とその機能 2) 高齢者の身体機能の低下 3) 生活習慣病	4	
3	高齢者の心理	1) 高齢者の心理の理解 2) 高齢者の食への支援 3) 食事介助	3	
4	栄養学	栄養学 基 礎	1) 栄養学概論 2) 栄養生理学 (I) 5 大栄養素・非栄養成分 3) ライフステージと食事摂取基準	4
		高齢者 栄養学	1) 高齢者の特徴と栄養 2) 高血圧 3) 低栄養 4) 脱水	2
5	食品学	食品学 基 礎	1) 食品学概論 2) 主食となる食材 3) 主菜となる食材 4) 副菜となる食材	3
			高齢者 食品学	1) 主食、主菜及び副菜となる食材以外のその他の食材 2) 嚥下補助食品の紹介
6	食品衛生学	食品衛 生学 基 礎	1) 食品衛生 2) 食中毒概論 3) 食中毒と対策 4) 自然度食中毒 5) 食品異物 6) 寄生虫 7) 食品添加物	5
			高齢者 食品衛 生学	1) 食品の変化 ① 変質・腐敗・変敗 ② 食材の衛生管理
II 調理理論・調理実習／基礎			4 7	
1	調理理論・ 調理実習の基礎	調理理論 1) 調理とおいしさ 2) 調理の目的としては 調理実習 1) 調理実習の心得 2) 実習の基礎 3) 基本的実習介護食 食事介助の基本	5	
		調理理論・ 調理実習	高齢者の普通食の基本料理 (日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート)	2 8
		1) 生活習慣病予防食 (I) (低ナトリウム食) 2) 便秘予防食	8	
		1) 軟食 (食べやすい・飲みやすい食事)	7	

※注：オリエンテーション及び修了評価試験 (学科・実技) の時間は含まれていません。