

日本調理製菓専門学校 令和3年度 介護食士3級 養成講座

◆◆◆受講生募集のご案内◆◆◆

1. 期 間 令和3年 4月17日 ~ 7月17日 (毎週土曜日開催)
土曜日 9時30分~12時20分 13時~15時50分 全14日
※注: 期間中でも実施しない土曜日(5月1日・7月24日)があります。
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
※車でお越しの方は近くの有料駐車場をご利用ください (駐車場はありません)。
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 67,000円 (実習材料費 税込) + テキスト代2,500円 (税込)
6. 資格申請料 6,600円 (修了時、資格を申請する場合に必要になります。税込)
7. 修了資格 ①総授業時間数80%以上の出席
②学科試験(筆記)及び実技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・e-mail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(67,000円)とテキスト代(2,500円)を合計した金額(69,500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 e-mail: info@mikashiho.ac.jp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
(※お振り込みの場合は振込手数料をご負担お願いします)

10. スケジュール (令和3年4月17日~7月17日)

回数	月 日 (土曜日)	時間/内容			時間/内容		
		① 9:30 ~10:20	②10:30 ~11:20	③11:30 ~12:20	④13:00 ~13:50	⑤14:00 ~14:50	⑥15:00 ~15:50
1	4月17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	介護食士概論①	介護食士概論②	医学的基礎知識①
2	4月24日	軟食①	軟食②	軟食③	軟食④	調理理論・実習の基礎④	調理理論・実習①
3	5月8日	調理理論・実習②	調理理論・実習③	調理理論・実習④	食品学①	食品学②	食品学③
4	5月15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	栄養学①	栄養学②	栄養学③
5	5月22日	調理理論・実習⑤	調理理論・実習⑥	調理理論・実習⑦	食品衛生学①	食品衛生学②	食品衛生学③
6	5月29日	軟食⑤	軟食⑥	軟食⑦	医学的基礎知識②	医学的基礎知識③	医学的基礎知識④
7	6月5日	調理理論・実習⑧	調理理論・実習⑨	調理理論・実習⑩	高齢者の心理①	高齢者の心理②	高齢者の心理③
8	6月12日	調理理論・実習⑪	調理理論・実習⑫	調理理論・実習⑬	生活習慣病(便秘)④	生活習慣病低ナトリウム④	食品衛生学④
9	6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	食品衛生学⑤	食品学④	食品学⑤
10	6月26日	調理理論・実習⑭	調理理論・実習⑮	調理理論・実習⑯	栄養学④	栄養学⑤	栄養学⑥
11	7月3日	調理理論・実習⑰	調理理論・実習⑱	調理理論・実習⑲	調理理論・実習⑳	調理理論・実習㉑	調理理論・実習㉒
12	7月10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
13	7月17日	実技試験			学科(筆記)試験	修了式	
14	7月31日	予備日(追再試験)					

※講習予定は都合により変更することがあります (その場合は事前に通知致します)。
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。
4月17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	1
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	1
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。