

日本調理製菓専門学校 令和7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7年 4月19日 ～ 7月26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3日(祝日)】があります。
2. 会 場 日本調理製菓専門学校 調理校（住所：〒670-0955 姫路市安田1-2）
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10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（学園駐車場は使用不可）。
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2,750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(2,750円)を合計した金額(69,750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7年4月19日～7月26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19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	生活習慣病低ナトリウム①
2	4月26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	食品衛生学①	食品衛生学②	食品衛生学③
3	5月10日	調理理論・実習②	調理理論・実習③	調理理論・実習④	栄養学①	栄養学②	栄養学③
4	5月17日	調理理論・実習⑤	調理理論・実習⑥	調理理論・実習⑦	食品学①	食品学②	食品学③
5	5月24日	調理理論・実習⑧	調理理論・実習⑨	調理理論・実習⑩	栄養学④	栄養学⑤	栄養学⑥
6	5月31日	調理理論・実習⑪	調理理論・実習⑫	調理理論・実習⑬	高齢者の心理①	高齢者の心理②	高齢者の心理③
7	6月7日	軟食②	軟食③	軟食④	医学的基礎知識①	医学的基礎知識②	医学的基礎知識③
8	6月14日	軟食⑤	軟食⑥	軟食⑦	医学的基礎知識④	食品学④	食品学⑤
9	6月21日	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	生活習慣病(便秘)	食品衛生学④	食品衛生学⑤
10	6月28日	調理理論・実習⑭	調理理論・実習⑮	調理理論・実習⑯	調理理論・実習⑰	調理理論・実習⑱	調理理論・実習⑲
11	7月5日	調理理論・実習⑳	調理理論・実習㉑	調理理論・実習㉒	軟食①	調理理論・実習の基礎④	調理理論・実習①
12	7月12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19日	実技試験			学科(筆記)試験	修了式	
14	7月26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19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				25
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	5
		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				47
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	5
		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	
	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)	28	
		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。