

平成30年度 華調理製菓専門学校公開講座
「介護食士3級認定講座」
(公益社団法人 全国調理職業訓練協会認定)

募集要項(一般の方)

「介護職士3級認定講座」は、厚生労働大臣許可の社団法人全国調理職業訓練協会が、介護に携わる方たちの調理技術を向上させる目的で設けた認定資格制度です。講座終了後、修了試験の合格者に社団法人全国調理職業訓練協会より介護食士3級の認定証が授与されます。

現在の日本は超高齢社会といわれ高齢者の生活の質(Quality of life)の向上が大切です。高齢になると、咀嚼(かむ力)やえん下(飲み込む力)などの機能低下によって、食事を十分に食べられず、必要なエネルギーや栄養素が不足し低栄養状態となり免疫力低下などを引き起こしてしまいます。高齢者の生活の質(Quality of life)を低下させないためには、機能が低下した人でも、食事をおいしく楽しく安全にさせていただくことで、機能回復を目指すことが重要です。そのために、高齢者にあった食事提供ができる知識と技術を身に付けることが大切です。

介護に携わる介護福祉士やホームヘルパー、栄養士、調理師はもちろん、家族の介護をされている方や介護食に興味をお持ちの方など、どなたでも受講できます。

開講日程 平成30年8月25日(土)～11月10日(土) 毎週土曜日実施 全11回

<全72時間 講義25時間 実習47時間>

※10月20日(土)は休講。11月17日(土)は予備日

※授業の運営状況により、日程が変更となる場合があります。

開講時間 8:50～16:20

募集定員 40名

受講料 75,000円(全72時間授業料、教材、実習材料、資格申請料を含む)

振込み先 三井住友銀行 上野支店 普通口座 No.8188643 学校法人 華学園

修了認定 本認定講座の規定カリキュラムを履修し、協会が実施する評価テスト(学科テスト、実技テスト)に合格した者に「介護食士3級」の認定証を交付し、本講座の修了認定とします。

申込方法 所定の受講申込書に必要事項を記入し、郵送して下さい。

申込書はコチラからダウンロードできます

写真(縦3.0cm×横2.5cm)の裏にはお名前を油性ペンでご記入ください。

(1枚は受講申込書に貼り、もう1枚は一緒に送付して下さい。)

定員になり次第募集を締め切らせて頂きますのでご了承下さい。

- ・申し込み期間 平成30年6月25日(月)～7月19日(木)※19日必着
- ・受講料お支払い期間 平成30年7月23日(月)～7月31日(火)
- ・申し込みの流れ

①申し込み期間中に受講申込書をお送りください。

②受講料をお支払い期間中に指定の口座にお振込みください。

※期日までに受講料のお支払いがない場合は、受講できません。

※申し込み人数が10名以下の場合、開講出来ないことがありますのでご了承下さい。

持ち物 筆記用具・ノート・布巾3枚・雑巾(タオルでも可)・エプロン・三角巾(バンダナ等でも可)
実習用の上履き(外履きとは別に滑らない靴をご用意ください。スリッパ・サンダルは不可 運動靴可)

カリキュラム (3級認定時間数)

教科科目	訓練内容	設定時間
介護食士概論	栄養摂取法。介護食士の仕事。 介助と介護。介護食士の大切な心構え	2時間
医学的基礎知識	高齢期の身体機能の特徴と理解。 加齢に伴う疾患の基礎知識。 障害の種類とその原因について。	4時間
高齢者・障害者の心理	高齢者・障害者の心理の理解。 高齢者・障害者に対する心理的支援	3時間
栄養学	栄養学概論。栄養素の種類と機能。 栄養生理。高齢者の身体機能と食事の役割。 低栄養の注意。	6時間
食品学	食品学概論。食品の特徴と性質。 食品の表示。食品の鮮度の見分け方。 嚥下補助食品について。	5時間
食品衛生学	食品衛生学概論。食中毒とその予防。 食品異物。食品添加物。食品と寄生虫。 食品の腐敗・変敗・変質。洗浄と消毒法。 冷蔵庫及び冷凍庫の使用上の注意事項。	5時間
調理理論と調理実習	出汁の取り方。軽量。野菜の切り方。味付け。 調理器具の扱い方。庖丁の種類と研ぎ方。 日本料理・西洋料理・中国料理からの展開。 生活習慣病の予防食。普通食。軟食。 介護食(きざみ食、ミキサー食、とろみ食、その他) 食事介助の基本。	47時間

会 場 華調理製菓専門学校
東京都台東区根岸1-1-12
アクセス：J R山手線・京浜東北線「鶯谷駅」南口前
東京メトロ日比谷線「入谷駅」1・2番出口 徒歩5分

