

新潟調理師専門学校主催
(公社) 全国調理職業訓練協会認
介護食士3級取得講座

「介護食士とは？」

年齢を重ねると、誰もが固いものが食べにくくなったり、飲み物がむせ易くなったりします。そんな時に工夫して食べやすくした料理を「介護食」と言います。決して特別な料理ではなく、知識と技術があれば誰でも作ることができます。



その知識と技術を学ぶ講座が「介護食士3級取得講座」です。
3級取得講座では料理の基本から食べやすい食事を作る方法を学びます。

＜食べやすい松花堂弁当＞

「食」に関心のお持ちの方ならどなたでもご受講いただけます

現在、当校で介護食士3級を修了された方は603名です。

～前回受講された方の感想～

- ・“介護食”とは高齢者だけの為に手間をかけて調理するものと考えていたが、受講して特別に作らなくても少しの工夫で家族全員が同じ料理を美味しく食べる事ができると分かった。
- ・介護食の大切さはもちろん、問題を知ることでも自分にも出来る事があるのではないかと思いました。
- ・調理の基本から学べてよかった。
- ・食中毒や衛生管理の知識を学ぶことが出来てとてもよかった。
- ・とても身になる講座内容でした。年をとっても楽しく、美味しく食べる工夫をして行きたいです。

調理技術の実習はもちろん、医学・栄養学・高齢者の心理など、それぞれの分野の専門家を講師に迎え、多面的に学ぶカリキュラムとなっています。

講座を修了されると全国調理職業訓練協会より「介護食士3級資格」が交付されます。

新潟調理師専門学校は、約55年にわたる調理師育成の実績と、調理福祉分野の育成にも力をいれております。

第26回介護食士3級取講座日程

1. 開催日 令和6年5月27日（月）～令和6年9月9日（月）

2. 受講日 月曜日 授業日数は全部で13回です。

5月27日（月）	6月 3日（月）	6月10日（月）	6月17日（月）
6月24日（月）	7月 1日（月）	7月 8日（月）	7月22日（月）
7月29日（月）	8月 5日（月）	8月19日（月）	8月26日（月）
9月 9日（月）			

3. 授業時間 午前 9:30～12:40（昼休憩） 午後 13:00～16:10
（＊講義内容により終了時間は多少、前後します。）

4. 授業科目及び内容と時間数

科目	時間数	受講内容
介護食士概論	2時間	介護食士が求められる現状。介護食士の心構え。
高齢者の心理	4時間	高齢者の心理の理解。高齢者の食への支援。
医学的基礎知識	4時間	高齢者の身体の変化、加齢に伴う疾患と食事療法。 口腔内科の基礎知識。
栄養学	6時間	栄養学基礎。高齢者の栄養学。
食品学	5時間	食品学概論。食品の特徴。
食品衛生学	4時間	食品衛生とは。食中毒概論。
調理理論と調理実習	48時間	1. 日本料理・西洋料理・中国料理から、調理の基本を学ぶ実習 2. 旬の食材（春夏秋冬）を使って、高齢者が好む季節の料理を学ぶ実習 3. 高齢者の喜ぶお菓子を学ぶ実習 4. 軟食の調理実習 5. すぐ実践できる軟食実習 6. 生活習慣病などの予防食

5. 受講要項

会場 新潟調理師専門学校（新潟市中央区東幸町8-8）
費用 全13回 受講料 86,500円（税込み・資格申請料・教材費含む）
定員 **20名**
対象者 介護食に関する知識と技術に関心があり、
開講中すべての講義を積極的に受講する意欲のある方。学歴・資格・年齢不問。

修了認定 本講座の80%以上の履修と修了認定試験をもって修了とし、
全国調理職業訓練協会発行の「介護食士3級」の認定書を交付する。

申込み方法 受講申込書に必要事項を記入の上、**5月18日（土）まで**にご郵送いただくか、
FAX またはメールでお送りください。
お申し込みをされた方には、受講決定通知書と受講案内を追って送付致します。

申し込み 〒950-0906 新潟市中央区東幸町8-8
お問合せ TEL: 025-244-2161 FAX: 025-246-7831 mail: ncts@ncts.ac.jp
新潟調理師専門学校「介護食士講座」係 ・ 担当: 吉田 奈美