

# 第25回 介護食士3級取得講座 ご案内

年齢を重ねると「固いものが食べにくい、飲み物がむせやすい」など若い頃と同じような食事を取ることは難しくなります。介護食士3級取得講座とは、そんな時に役立つ料理の基本から食べやすい食事を作る方法を学ぶ講座になります。

1. 開催日 令和5年8月26日（土）～令和6年2月24日（土）

## 2. 受講日

8月26日（土）	9月 2日（土）	9月 9日（土）	9月30日（土）
10月 7日（土）	10月14日（土）	10月21日（土）	10月28日（土）
11月 4日（土）	11月11日（土）	11月18日（土）	11月25日（土）
12月 2日（土）	12月 9日（土）	12月16日（土）	1月 6日（土）
1月13日（土）	1月20日（土）	1月27日（土）	2月 3日（土）
2月10日（土）	2月24日（土）		

## 3. 授業時間

午後 13:00～16:40（\*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22回 受講料 86,500円（税込み・資格申請料・教材費含む）  
定員 **20名（通常時より少ない人数の募集となります）**  
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、**8月18日（金）必着**でご郵送いただくか、  
FAX または直接ご持参ください。  
**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  
新潟調理師専門学校「介護食士講座」係 ・ 担当: 吉田 奈美