

「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)

「介護食士3級認定講座」は、厚生労働大臣許可の公益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公益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、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〉 令和2年9月19日(土)～12月12日(土) 毎週土曜日実施 全12回

〈全72時間 講義25時間 実習47時間〉

※12月12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 がっこうほうじん はながくえん 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。 ※テストの他に講座の出席率が全体の80%以上であることが認定には必要となります。

〈申込方法〉 所定の受講申込書に必要事項を記入し、写真を貼り付けて郵送してください。

申込用紙は[こちらからダウンロードしてください。](#)

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。

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ください。

・申し込み期間 令和2年7月20日(月)～8月13日(木) **※13日必着**

・受講料お支払い期間 令和2年8月18日(火)～8月21日(金)

・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。

〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 ☎03-3875-1111

華調理製菓専門学校 介護食士講座担当 山崎、中島

※申し込み人数が少ない場合、開講出来ないことがありますのでご了承ください。

開講しない場合は8月17日(月)までにご連絡を致します。

〈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	認定時間
介護食士概論	栄養摂取法、介護食士の仕事、科学・技術・技能、介護食士が求められている社会、介護食士の大切な心構え、等	2時間
医学的基礎知識	接触活動に関わる器官とその機能、高齢者の身体機能の低下、生活習慣病、等	4時間
高齢者の心理	高齢者の心理の理解、高齢者の食への支援、食事介助、等	3時間
栄養学	栄養学概論、栄養生理学(I)、五大栄養素、非栄養成分、ライフステージと食事摂取基準、高齢者の栄養学、等	6時間
食品学	食品学概論、食品の分類、主食となる食材、主菜となる食材、副菜となる食材、等	5時間
食品衛生学	食品衛生とは、食中毒概論、食中毒と対策、自然毒食中毒、等	5時間
調理理論と調理実習	調理の目的、調理器具の扱い方、西洋料理・日本料理・中国料理からの展開、軟食、糖尿病食、ソフト食、低ナトリウム食、等	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:JR山手線・京浜東北線「鶯谷駅」南口 徒歩1分

東京メトロ日比谷線「入谷駅」1・2番出口 徒歩5分