

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なになります。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」に必要な事項を記入の上、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 | 軟食① | 調理理論・実習の基礎④ | 調理理論・実習① | 栄養学④ | 栄養学⑤ | 栄養学⑥ |
| 6 | 5月31日 | 調理理論・実習⑧ | 調理理論・実習⑨ | 調理理論・実習⑩ | 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⑪ | 調理理論・実習⑫ | 調理理論・実習⑬ | 調理理論・実習⑭ | 調理理論・実習⑮ | 調理理論・実習⑯ |
| 11 | 7月5日 | 調理理論・実習⑰ | 調理理論・実習⑱ | 調理理論・実習⑲ | 調理理論・実習⑳ | 調理理論・実習㉑ | 調理理論・実習㉒ |
| 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 | | | 2 5 | |
| 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 | | | 4 7 | |
| 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 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 | 5 | |
| | 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) | 2 8 | |
| | | 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。