

## 24年度「介護食士(3級) 養成講座」募集要項

我が国の人口動態は、65歳以上の占める割合が23%台となるなど、高齢化が進み、超高齢社会を迎えました。

こうした中、ホテルやレストラン、各種施設等においても要介護者への対応、特に高齢化に対応した食事の提供が求められ、この道のプロへのニーズが高まっています。

人間だれもが年を重ね高齢になると、歯や噛む力が弱まり、さらに唾液の分泌や味覚も衰え、口から食事をとることが次第に困難になってきます。しかしながら、こうした中でも美しく、きれいに、口からおいしい食事をとりたいと願わない人はいないのです。ここに介護食の必要性があるのです。

本学の「介護食士」養成講座では、お年寄りや体の不自由な方々に、おいしく、食べやすく、そして明るい気持ちで毎日を過ごしていただくために必要な「食事作り」の知識と基本技術、実践法を身につけていただきます。

「その人にあった、その人が求めている食事」を提供するために、ともにチャレンジしてみませんか。

1. 期 間 : 平成24年10月6日～平成25年3月2日(土曜日開講) 全13回  
\* 期間中でも開催しない土曜日があります。詳細は日程表をご覧ください。
2. 会 場 : 国際学院埼玉短期大学  
JR大宮駅「西口」から徒歩 10分
3. 募 集 対 象 : 介護食の調理に関心があり、学習意欲のある方。  
(18歳以上 学歴・資格 不問)
4. 募 集 定 員 : 24名 (定員になり次第、締め切りといたします。)
5. 費 用 : 入学金 10,000円 (本学院の在學生・卒業生は免除になります)  
受講料 54,000円  
諸経費 5,000円 (資料代等)
6. 申し込み期間 : 平成24年9月28日(金)まで
7. 申 込 方 法 : 本学所定の申込用紙に記入の上、受講料を添えて本学受付で手続きをして下さい。
8. 修 了 認 定 : 本講座の修了認定は、各科目の出席率(80%以上)、及び、学習状況を評価する認定試験に合格すると認定されます。  
\* 修了認定者は厚生労働大臣許可 (社)全国調理職業訓練協会の「介護食士(3級)」の認定証を申請できます。(認定登録申請料は6,000円)

☆問い合わせ : 国際学院埼玉短期大学 『介護食士』係

TEL 048-641-7468

★ Eメール:kyoumu@kgef.ac.jp

ホームページ: <http://www.kgef.ac.jp/ksjc/>

## 「介護食士 3級養成講座」 教科・内容

教科科目		時間数	内 容
介護食士概論		2	1)介護食とは何か 介護食士とは何か 2)科学・技術・技能 3)介護食士の仕事の分担範囲 4)介護食士が求められている社会的背景
医学的基礎知識		4	1)摂食活動に関わる機能 2)高齢期の身体機能の特徴と理解 3)加齢に伴う疾患の基礎理解(Ⅰ)(生活習慣病)
高齢者の心理		3	1)高齢者の心理の理解 2)高齢者に対する心理的支援
栄 養 学	栄養学基礎	4	1)栄養素概論 2)栄養生理(Ⅰ)栄養素の種類と機能(5大栄養素の働き) 3)食事摂取基準とライフステージ
	高齢者栄養学	2	1)低栄養の注意(Ⅰ) 2)脱水
食 品 学	食品学基礎	3	1)食事のおいしさと食品(鮮度の大切さ) 2)「栄養バランスのとれた食事」の考え方 3)主食となる食材 4)主菜となる食材 5)副菜となる食材 6)その他の食材
	高齢者食品学	1	嚥下補助食品の紹介
食品衛生学	食品衛生学基礎	5	1)食品衛生学概論 2)食中毒とその予防 3)食品異物 4)食品添加物 5)食品と寄生虫
	高齢者食品衛生学	1	食品の腐敗・変敗・変質(Ⅰ)
調理理論・ 調理実習	調理理論・ 調理実習の基礎	4	1)衛生観念 2)計量の仕方 3)調理器具の扱い方 4)包丁の研ぎ方・扱い方 5)野菜の切り方 6)出汁のとり方 7)ごはんの炊き方
	調理理論・ 調理実習	28	高齢者の普通食の基本料理法 (日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート)
		8	1)生活習慣病予防食(Ⅰ)(低ナトリウム食) 2)便秘予防食
		7	1)軟食(食べやすい・飲み込みやすい食事) 2)食事介助
合計		72	

## 「介護食士 3級養成講座」 日程表

回	日時	9:00～9:30	9:40～10:50	11:00～11:50	12:00～12:50	12:50～13:10	13:10～14:00	14:10～15:00
1	10/6 (土)	開講式 オリエン テーション	調理理論・調理実習①		介護食士 概論 ①	昼休み	介護食士 概論 ②	高齢者 の心理 ①
2	10/27 (土)	調理理論・調理実習②				昼休み	高齢者 の心理 ②	高齢者 の心理 ③
3	11/10 (土)	調理理論・調理実習③				昼休み	食品衛生学 ①	食品衛生学 ②
4	11/24 (土)	調理理論・調理実習④				昼休み	食品衛生学 ④	食品衛生学 ⑤
5	12/1 (土)	調理理論・調理実習⑤				昼休み	栄養学 ①	栄養学 ②
6	12/8 (土)	調理理論・調理実習⑥				昼休み	食品衛生学 ⑥	食品衛生学 ⑦
7	1/12 (土)	調理理論・調理実習⑦				昼休み	栄養学 ③	栄養学 ④
8	1/19 (土)	調理理論・調理実習⑧				昼休み	医学的基礎 知識 ①	医学的基礎 知識 ②
9	1/26 (土)	調理理論・調理実習⑨				昼休み	医学的基礎 知識 ③	医学的基礎 知識 ④
10	2/9 (土)	調理理論・調理実習⑩				昼休み	栄養学 ⑤	栄養学 ⑥
11	2/16 (土)	調理理論・調理実習⑪				昼休み	食品学 ①	食品学 ②
12	2/23 (土)	調理理論・調理実習⑫				昼休み	食品学 ③	食品学 ④
13	3/2 (土)	学科修了テスト	調理理論・調理実習⑬ 実技修了テスト		昼休み	修了式		

\* 都合により開講日／内容を変更する場合があります。

\* 原則、実習で作ったものは昼食として召し上がれます。

\* 実習用に、エプロン(白衣)、上履き(スリッパ)、三角巾(バンダナ 可)をご持参下さい。

## 昨年の介護食士養成講座の様子



## 実習の様子



講義風景

完成した料理