

## 介護食士2級 カリキュラム

教科科目	時間数	内 容
医学的基礎知識	2	生活習慣病 1) 肥満 2) 脂質異常症 3) 糖尿病
高齢者の心理	2	1) 認知症とは 2) 認知症のケア 3) 認知症への理解 4) 認知症と介護食士
栄養学	6	1) 食品成分表 2) 栄養計算 3) 栄養生理(Ⅱ)
食品学	4	1) 調味料 2) 香辛料(スパイス) 3) 食品成分の調理による変化
食品衛生学	2	1) 食材の上手な選び方と保存 2) 食品の腐敗・変敗・変質 3) 食材の衛生管理(集団調理を含む)
調理理論・調理実習	56	調理理論 1) おいしさの要因 2) 食べやすさを科学する 3) 嚥下補助食品の紹介 調理実習 1) 高齢者が食べやすい食事(日本料理・西洋料理・中国料理・デザート) 2) 普通食からの展開(軟食区分・食材別調理法・展開食) 3) 生活習慣病予防食(肥満予防食・骨粗しょう症・貧血予防食)

※一授業時間は原則50分です。

### 時間割表(予定) 担当講師の都合により変更する場合があります。

		1 (9:00~9:50)	2 (10:00~10:50)	3 (11:00~11:50)	昼休み	4 (12:45~13:35)	5 (13:45~14:35)	6 (14:45~15:35)	7 (15:45~16:35)
第1回	10月8日	開校式・オリエンテーション	高齢者の心理①	高齢者の心理②	昼休み	栄養学①	栄養学②	栄養学③	
第2回	10月15日	調理理論・調理実習1~3			昼休み	栄養学④	栄養学⑤	栄養学⑥	
第3回	10月22日	調理理論・調理実習4~6			昼休み	食品学①	食品学②	食品学③	食品学④
第4回	10月29日	調理理論・調理実習7~9			昼休み	調理理論・調理実習10~12			
第5回	11月26日	調理理論・調理実習13~15			昼休み	医学的基礎知識①	医学的基礎知識②	食品衛生学①	食品衛生学②
第6回	12月10日	調理理論・調理実習16~18			昼休み	調理理論・調理実習19~21			
第7回	12月17日	調理理論・調理実習22~24			昼休み	調理理論・調理実習25~27			
第8回	1月14日	調理理論・調理実習28~30			昼休み	調理理論・調理実習31~33			
第9回	1月21日	調理理論・調理実習34~36			昼休み	調理理論・調理実習37~40			
第10回	1月28日	調理理論・調理実習41~43			昼休み	調理理論・調理実習44~47			
第11回	2月11日	調理理論・調理実習48~50			昼休み	実技試験		効果測定	
第12回	3月4日	調理理論・調理実習51~53			昼休み	調理理論・調理実習54~56			修了式
予備日	3月11日	予備日							

※10月8日の開講式・オリエンテーションは9:20から