

介護食士3級 カリキュラム

教科科目	時間数	内 容
介護食士概論	2	栄養摂取法、介護食士の仕事、科学・技術・技能、介助と介護、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
高齢者の心理	3	高齢者の心理の理解（含 高齢健常者の心理）、高齢者の食への支援、食事介助
医学的基礎知識	4	高齢者の身体機能の低下、摂食活動に係る器官とその機能生活習慣病
栄養学	6	栄養学概論、栄養生理学（Ⅰ）、5大栄養素・非栄養成分ライフステージと食事摂取基準、高齢者の特徴と栄養高血圧、低栄養、脱水
食品学	5	食品学概論、主食となる食材、主菜となる食材、副菜となる食材、その他の食材
食品衛生学	5	食品衛生、食中毒概論、食中毒と対策、自然毒食中毒
調理理論・調理実習	4 7	調理理論（・調理とおいしさ・調理の目的）、調理実習（・調理の心得・実習の基礎・基本的実習）、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）、生活習慣病予防食（Ⅰ）（低ナトリウム食）、便秘予防食、軟食（食べやすい・飲み込みやすい食事）
合 計	7 2	
評価テスト （学科試験・実技試験）	3	講義内容についての学科試験 調理実習についての実技試験

※ 1 授業時間は 50 分です。

【時間割表】（予定）

	1(9:00~9:50)	2(10:00~10:50)	3(11:00~11:50)	昼休み	4(12:40~13:30)	5(13:40~14:30)	6(14:40~15:30)	7(15:40~16:30)
10月6日	開校式・オリエンテーション	介護食士概論①	介護食士概論②	昼休み	高齢者の心理①	高齢者の心理②	高齢者の心理③	
10月13日	栄養学①	栄養学②	栄養学③	昼休み	調理理論・調理実習1~4			
10月20日	調理理論・調理実習5~7			昼休み	栄養学④	栄養学⑤	栄養学⑥	
11月10日	調理理論・調理実習8~10			昼休み	食品衛生学①	食品衛生学②	食品衛生学③	
11月17日	調理理論・調理実習11~13			昼休み	食品学①	食品学②	食品学③	
12月1日	調理理論・調理実習14~16			昼休み	医学的基礎知識①	医学的基礎知識②	医学的基礎知識③	医学的基礎知識④
12月15日	調理理論・調理実習17~19			昼休み	食品学④	食品学⑤	食品衛生学④	食品衛生学⑤
1月19日	調理理論・調理実習20~22			昼休み	調理理論・調理実習23~25			
1月26日	調理理論・調理実習26~28			昼休み	調理理論・調理実習29~31			
2月2日	調理理論・調理実習32~34			昼休み	調理理論・調理実習35~38			
2月16日	調理理論・調理実習39~41			昼休み	実技試験		学科試験	
3月2日	調理理論・調理実習42~44			昼休み	調理理論・調理実習45~47			
3月9日	予備日							
※10/6の開講式・オリエンテーションは9:30から								