

学校法人井上学園 東京多摩調理製菓専門学校 別科
「介護食士養成講座」募集要項
～ 介護食士3級養成 ～

今なぜ
介護食

世界有数の長寿国「日本」、高齢者の人口の割合は年々増え続けやがて3人に1人になるだろうといわれています。
ホテルや町のレストランのお客様も大半が高齢者となるでしょうし、各家庭、施設でも同じ、そして自分自身もやがて高齢になります。高齢になると誰でも歯が弱り、唾液の分泌が衰えます、しかし、口から食事を取ることは、脳に刺激を与え健康保持につながる大事なことです。ここで役にたつのが「介護食」、おいしく、食べやすく、飲み込みやすく、・・・あらゆる所で福祉や調理に携わる方々に必要な「介護食」のテクニックをぜひこの講座で学び基本をマスターしてください。

- ◎ 期 間 : 昼間部第1期(土曜日)平成30年6月2日～平成30年10月6日
- ◎ 時 間 : 9時30分～17時10分 (お昼休憩1時間含む)
- ◎ 定 員 : 各40名
- ◎ 会 場 : 東京多摩調理製菓専門学校
京王線 聖蹟桜ヶ丘駅下車「東口」から徒歩3分
- ◎ 受講料等 : 入学金 10,000円
受講料 80,000円
諸経費 5,000円(資料代等)
※ 本校の学生・卒業生は、入学金が免除されます。
- ◎ 対 象 者 : 18歳以上可(但し、現役高校生不可) 資格不問
- ◎ 申込方法 : 本校所定の申込用紙の該当欄に記入の上、受講料を添えて本校受付で手続きをして下さい。
- ◎ その他 : 本講座の修了認定は、各科目毎出席率(80%以上)、及び、学習状況を評価のうえ認定します。
- ◎ 修了認定者の内希望者は、(公社)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(携帯含む)は6,400円)
- ◎ <http://www.tamacho.ac.jp/> E-mail: info@tamacho.ac.jp

「介護食士3級養成講座」教科・内容

東京多摩調理製菓専門学校 別科

教科科目	時間数	内容
高齢者・障害者の心理	3	高齢者・障害者の心理を理解する、 高齢者・障害者に対する心理的支援について理解する、等
医学的基礎知識	4	高齢期の身体機能の特徴の理解、加齢に伴う疾患の基礎の理解 障害の種類とその原因について、等
栄養学	6	栄養素の働き、各栄養素と消化吸収、代謝 生活習慣病と介護食、高齢者の栄養、介護食と栄養、等
食品学	4	食品の分類、成分、動物性食品、植物性食品 調味料、香辛料、嗜好飲料、調理加工食品、等
食品衛生学	6	食品衛生とは、食中毒とその予防、食品添加物、食品の腐敗 食品衛生対策と食品鑑別、HACCPとは、調理に関わる人の心得、等
調理理論と調理実習	49	高齢者の体の変化と調理、介護食と食事形態、料理の種類と特徴・特性、 健康食と介護食の展開、献立作成、安全衛生、等
合計	72	

土曜日クラス授業日

6月 2日・ 9日・16日・30日

7月 7日・14日

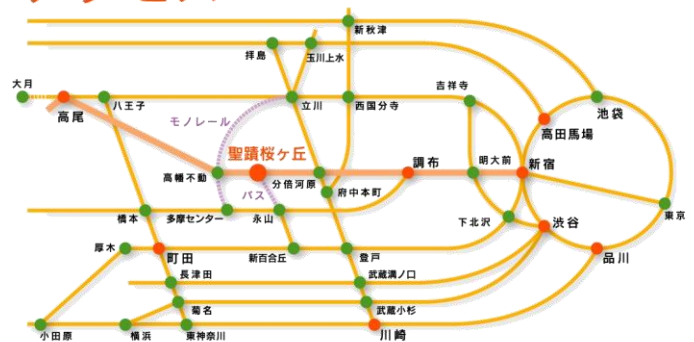
8月 4日

9月 1日・ 8日・15日・22日

10月 6日

※日程は、変更することがあります。

アクセス



聖蹟桜ヶ丘下車「東口」より徒歩3分

特急停車駅	
京王線	新宿 → 27分
	京王八王子 → 12分
	高尾 → 20分
中央線	立川 → 16分 (分倍河原経由)
南武線	登戸 → 25分 (分倍河原経由)
小田急線	新百合ヶ丘 → 22分 (永山経由)
横浜線	町田 → 45分 (八王子経由)
多摩モノレール線	(高幡不動経由)
京王バス・神奈川中央バス	永山駅から聖蹟桜ヶ丘駅へ直通15分