

R4年度

6/1(水)
受付開始

RKC調理製菓専門学校

「介護食士3級」

講座

～「食べることは生きること」～
講義と実習で介護食が学べます

日時

7月23日～11月5日 全12回

土曜日実施

8:30～16:00



会場

RKC調理製菓専門学校
(高知市南久万58-1)

受講料

一般 70,000円
※テキスト代・材料費含む
※申請料は別途必要

定員

30名(本校生徒も受講します)

- ★ 口から食べる、その重要性
- ★ 安全な食事の提供方法
- ★ 講義&実習、充実の講座内容
- ★ 今、そして将来に役立つ資格
- ★ 調理師養成施設で学ぶ
- ★ 経験豊富な講師陣が指導

お申込み
お問い合わせ

TEL 088-822-8234 (平日:9:00～16:30)

URL <https://www.rkccs.ac.jp>

詳しい日程・講座内容はHPでご確認ください

年齢・資格等関係なくどなたでも受講できます

介護食士 3級 養成講座 受講のご案内

- 【開催期間】 令和4年7月～11月（全12回）
- 【開催日時】 土曜日 午前8時30分～午後4時（土曜日が祝祭日の場合は除く）
- 【受講料】 70,000円 ＊テキスト代、実習材料費を含む。
- 【納付期日】 令和4年7月7日（木）まで（受講決定後、本校指定の銀行口座に一括振込み）
- 【受講資格】 介護食に興味があり、熱心に取り組もうとされる方。
- 【受講定員】 30名（定員になり次第、締め切ります。）
- 【認定資格】 総授業時間数80%以上習得し、認定試験に合格された方。
- 【認定登録】 認定試験に合格された方は、（公社）全国調理職業訓練協会より、介護食士3級の認定証がうけられます。（申請料 6,600円が必要）
- 【追試験】 認定試験に合格されなかった方は、後日、追試験を実施します。
追試料として2,000円が別途に必要となります。
- 【申込期間】 6月1日（水）～6月30日（木）
- 【申込方法】 本校ホームページの介護食士3級養成講座から受講申込みをしてください。
注）電話、メール、FAXでの申込みはできません。
- 【受講決定】 7月1日をもって受講者を決定し、受講決定通知書をお送りします。
納付期日までに、受講料及び認定登録申請料を本校指定の銀行口座にお振込みください。
- 【お問合せ】 〒780-0985 高知県高知市南久万58番地1
RKC調理製菓専門学校 事務局 TEL088-822-8234

スケジュール(都合により変更することがあります)

| 回数 | 月 日 | 時 間 | 教 科 | 内 容 |
|----|----------|-------------|---------|------------------------|
| 1 | 7/23(土) | 9:00～12:00 | 介護食士概論 | オリエンテーション、介助と介護他 |
| | | 13:00～16:00 | 調理理論・実習 | 基本的実習 |
| 2 | 7/30(土) | 9:00～12:00 | 栄養学 | 栄養学概論、ライフステージと食事摂取基準 |
| | | 13:00～16:00 | 調理理論・実習 | 基本的実習、高齢者の普通食（日本料理） |
| 3 | 8/6(土) | 9:00～12:00 | 食品衛生学 | 食品衛生、飲食に伴う健康障害、食中毒概論 |
| | | 13:00～16:00 | 調理理論・実習 | 高齢者の普通食（西洋料理） |
| 4 | 8/20(土) | 9:00～12:00 | 栄養学 | 栄養生理学・高齢者の特徴と栄養他 |
| | | 13:00～16:00 | 調理理論・実習 | 高齢者の普通食（中華料理） |
| 5 | 8/27(土) | 9:00～12:30 | 調理理論・実習 | 高齢者の普通食（季節別料理） |
| | | 13:00～16:00 | 食品衛生学 | 食品添加物、食品と寄生虫、食品衛生対策他 |
| 6 | 9/3(土) | 8:30～12:30 | 医学的基礎知識 | 高齢者の身体機能の低下、生活習慣病等 |
| | | 13:00～16:00 | 調理理論・実習 | 高齢者の普通食（日本料理、デザート） |
| 7 | 9/17(土) | 9:00～12:00 | 高齢者の心理 | 高齢者の心理の理解・食への支援、食事介助 |
| | | 13:00～16:00 | 調理理論・実習 | 生活習慣病予防食（低ナトリウム食）、デザート |
| 8 | 9/24(土) | 8:30～12:30 | 食品学 | 食品学概論、嚥下補助食品の紹介他 |
| | | 13:00～16:00 | 調理理論・実習 | 便秘予防食 |
| 9 | 10/8(土) | 9:00～12:30 | 調理理論・実習 | 高齢者の普通食（西洋料理、デザート） |
| | | 13:00～16:00 | 調理理論・実習 | 生活習慣病予防食（低ナトリウム食） |
| 10 | 10/15(土) | 9:00～12:30 | 調理理論・実習 | 軟食（ソフト食） |
| | | 13:00～16:00 | 調理理論・実習 | 高齢者の普通食（中華料理） |
| 11 | 10/29(土) | 9:00～12:30 | 調理理論・実習 | 軟食（流動食・ミキサー食） |
| | | 13:00～16:00 | 調理理論・実習 | 高齢者の普通食（季節別料理） |
| 12 | 11/5(土) | 9:00～12:00 | 調理理論・実習 | 高齢者の普通食（郷土料理） |
| | | 13:00～ | 認定試験 | |