

介護食アドバイザー科

介護食実習・講義日程表

		1 限 9:30～10:15	2 限 10:25～ 11:10	3 限 11:20～ 12:05	4 限 12:15～ 13:00	休憩	5 限～6 限 13:30～15:00	
1	3/25 (土)	オリエンテーション	介護食調理実習				高齢者の心理 介護現場で高齢者に接するためのポイント	
2	4/1 (土)	野菜の効用	低栄養改善調理実習				介護食を知る	
3	4/15 (土)	課題 1	骨粗鬆症予防調理実習				野菜の効用 風邪予防	
4	5/6 (土)	郷土料理について	野菜料理&おやつで栄養補給調理実習				栄養学	
5	5/20 (土)	課題 2	郷土料理作成				高齢者の食生活	
6	6/3 (土)	便秘予防について	風邪予防料理作成				講義 野菜・フルーツの見分け方・保存方法	
7	6/17 (土)	課題 4	便秘予防料理作成				講義 肉・魚・穀物の見分け方・保存方法	
8	7/1 (土)	栄養学	高齢者のための栄養学				課題 3	
9	7/15 (土)	とろみ調整食品	展開食・ミキサー食調理実習 ソフト食調理実習				課題 5	
10	8/5 (土)	認定試験						

8月5日 認定試験

*講師の都合により日程及び内容を変更することがあります

9月9日 修了証・認定証授与

基礎調理実習 日程は別途