

## 調理補助講習 カリキュラム

日 程	講 習 内 容
<p>・高齢者向け料理（介護食等）の基礎知識と調理技術を習得する講習</p>	
1日目	<p>《開講式》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 高齢者の栄養     : 食事基準                                   心身の特徴と日常の食事管理</li> <li>・ 生活習慣病         : 糖尿病,高血圧症、脂質異常症などの基礎知識と                                   食事管理</li> </ul>
2日目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 在宅介護の基礎知識と食事管理    介護経口栄養の大切さと、咀嚼嚥下障害</li> <li>・ メタボもロコモも予防は日常の食事から骨粗鬆症、貧血の基礎知識    と食事管理</li> </ul>
3日目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 病態に応じたエネルギー、塩分をコントロールする調理のポイント</li> </ul> <p>《介護食調理実習Ⅰ》 エネルギー、塩分コントロール食（実習）</p>
4日目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品の選び方    ソフト食、とろみ食の調理のポイント</li> </ul> <p>《介護食調理実習Ⅱ》 嚥下困難な人の食事、ソフト食の調理（実習）</p>
5日目	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食欲のない時、下痢がある時の調理のポイント</li> <li>・ 低栄養予防の調理のポイント</li> </ul> <p>《介護食調理実習Ⅲ》 食欲のない時、低栄養予防食の調理（実習）</p> <p>《閉講式》</p>