

調理補助講習 カリキュラム

日 程	講 習 内 容
<p>・高齢者向け食事（介護食）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> <p>【講話】 エネルギー、塩分をコントロールするには 調理のポイント</p> <p>【介護食調理実習Ⅰ】 エネルギー、塩分コントロール食の調理 -昼休み-</p> <p>【講話】 健康寿命を延ばすには 健診結果から見た自己管理の方法とは</p>
2日目	<p>【講話】 食品の選び方 ソフト食、とろみ食の調理のポイント</p> <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 -昼休み-</p> <p>【講話】 生活習慣病の基礎知識と食事管理 (糖尿病、脂質異常症、高血圧症、腎臓病、肝疾患など)</p>
3日目	<p>【講話】 低栄養予防 食欲がない時、下痢の時など、調理のポイント</p> <p>【介護食調理実習Ⅲ】 食欲のない時、低栄養予防食の調理 -昼休み-</p> <p>【講話】 在宅介護の基礎知識と食事管理 経口栄養の大切さと、咀嚼嚥下障害</p> <p>《閉講式、入会説明会の案内》</p>