

調理補助講習 カリキュラム

日 程	講 習 内 容
・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	
1日目	《開講式》 ・高齢者の栄養　：食事基準 心身の特徴と日常の食事管理 ・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
2日目	・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 ・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
3日目	・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 《介護食調理実習Ⅰ》 エネルギー、塩分コントロール食（実習）
4日目	・食品の選び方 ソフト食、とろみ食の調理のポイント 《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）
5日目	・食欲のない時、下痢がある時の調理のポイント ・低栄養予防の調理のポイント 《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） 《閉講式》