

介護食調理補助員養成講習 カリキュラム（仮）

日程	時間	講習内容
第1日	10:00~10:10	オリエンテーション・開講
	10:10~10:50	講義「食中毒予防と食品衛生について」
	11:00~15:00	調理実習「シニアの食事（バランスのとれた食事）」
第2日	10:00~10:40	講義「介護食とは」
	10:50~15:00	調理実習「軟菜食」
第3日	10:00~10:40	講義「低栄養予防と高齢者に不足しやすい栄養素について」
	10:50~15:00	調理実習「柔らか食①」
第4日	10:00~10:40	講義「嚥下と誤嚥について（飲み込みのしくみ）」
	10:50~15:00	調理実習「柔らか食②（口当たりのよい食べやすい食事）」
第5日	10:00~10:40	講義「食事を安全に美味しく食べられる工夫」
	10:50~15:00	調理実習「柔らか食③（自分にあった食品の選び方等）」
	15:00:~15:30	アンケート・閉講式