

(一般)

令和6年度

介護食士3級（夜間）講座のご案内!

● 実技授業風景

(なごやかムードで真剣に)



● 介護食



・鯛のおぼろ山かけ丼・ささゆき豆腐
・スパイシーオレンジ煮

講座内容

1. 講習期間 令和6年6月21日(金)～9月20日(金) 25回
2. 会場 西九州大学佐賀調理製菓専門学校
3. 募集対象 介護における食事や、高齢者の献立作りに関心のある方
4. 終了資格 社団法人 全国調理職業訓練協会認定「介護食士3級」の修了証書を交付
5. 介護食士 講座日程表

月	日	曜日	18:30～19:20	19:30～20:20	20:30～21:20	月	日	曜日	18:30～19:20	19:30～20:20	20:30～21:20
6	21	金	調理理論と調理実習Ⅰ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	8	2	金	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ
	25	火	介護食士概論	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ		6	火	食品衛生学	食品衛生学	食品学
	28	金	調理理論と調理実習Ⅰ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ		9	金	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ
7	2	火	介護食士概論	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	20	火	食品衛生学	食品衛生学	食品衛生学	
	5	金	調理理論と調理実習Ⅰ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	23	金	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	
	9	火	医学的基礎知識	医学的基礎知識	食品学	27	火	栄養学Ⅰ	栄養学Ⅰ	栄養学Ⅰ	
	12	金	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	30	金	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	
	16	火	医学的基礎知識	医学的基礎知識	食品学	9	3	火	栄養学Ⅰ	栄養学Ⅱ	栄養学Ⅱ
	19	金	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ		6	金	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ
	23	火	高齢者・障害者の心理	高齢者・障害者の心理	高齢者・障害者の心理		10	火	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ
	26	金	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ		13	金	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ
30	火	調理理論と調理実習Ⅰ	食品学	食品学	17		火	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	調理理論と調理実習Ⅱ	
					20	金	試験(学科・実技)		修了式		

6. 募集人員 30名(定員になり次第締め切ります)
7. 申込期間 令和6年5月20日(月)～令和6年6月10日(月)
8. 費用 受講料 73,000円(調理実習材料代・テキスト代含む)
9. 提出書類 受講申込書(現金5,000円を添えて)

計 78,000円

※問合せ及び書類提出先

〒840-0842 佐賀市多布施2丁目7-44

TEL 0952-22-2001

- ・受講料は前納とし、一括払いです。
- ・受講開始前迄に、文書により辞退願いの提出があった場合に限り、受講料は返還いたします。
- ・書類受理後、受講料の振込用紙を送付します。
- ・振込確認後に受講許可証を送付します。

(但し10名に満たない場合は中止とします。中止連絡は6月11日(火)以降に致します。)