

平成29年度 高齢者スキルアップ・就職促進事業  
技能講習 調理補助業務講習 須賀川会場 日程表 (予定)

公益社団法人 福島県シルバー人材センター連合会

日 程		内 容	時間	講 師 名	会 場	
第1日	10月5日 (木)	9:30~10:00	開講式 オリエンテーション	0.5	公益社団法人 福島県シルバー人材 センター連合会	須賀川市 中央公民館 2F 和室
		10:00~12:00	食品衛生(講義)	2.0	公益社団法人 福島県栄養士会 所属講師	
		13:00~16:00	公衆衛生(講義) 調理理論(講義)	1.0 2.0		
第2日	10月6日 (金)	9:30~10:30	食品衛生(講義)	1.0	公益社団法人 福島県栄養士会 所属講師	須賀川市 中央公民館 新館2F 講義室 2F 調理実習室
		10:30~13:30	調理実習 普通食(実技)	3.0		
		14:30~16:30	栄養学(講義)	2.0		
第3日	10月10日 (火)	9:30~10:30	食文化概論(講義)	1.0	公益社団法人 福島県栄養士会 所属講師	須賀川市 中央公民館 2F 研修室 2F 調理実習室
		10:30~13:30	調理実習 軟菜食(実技)	3.0		
		14:30~16:30	食品学(講義)	2.0		
第4日	10月12日 (木)	9:30~10:30	衛生法規(講義)	1.0	公益社団法人 福島県栄養士会 所属講師	須賀川市 中央公民館 2F 視聴覚室 2F 調理実習室
		10:30~13:30	調理実習 減塩食(実技)	3.0		
		14:30~16:30	調理理論(講義)	2.0		
第5日	10月13日 (金)	9:30~10:30	食品学(講義)	1.0	公益社団法人 福島県栄養士会 所属講師	須賀川市 中央公民館 2F 視聴覚室 2F 調理実習室
		10:30~13:30	調理実習 エネルギー コントロール食(実技)	3.0		
		14:30~16:30	大量調理施設衛生管理 マニュアル(講義)	2.0		
第6日	10月16日 (月)	9:30~10:30	調理理論(講義)	1.0	公益社団法人 福島県栄養士会 所属講師	須賀川市 中央公民館 2F 研修室 2F 調理実習室
		10:30~13:30	調理実習 嚥下困難食(実技)	3.0		
		14:30~16:30	ライフサイクルと栄養(講義)	2.0		
第7日	10月17日 (火)	9:30~11:00	調理理論(講義)	1.5	公益社団法人 福島県栄養士会 所属講師	須賀川市 中央公民館 2F 視聴覚室 2F 調理実習室
		11:00~13:00	調理実習 タンパク質 コントロール食(実技)	2.0		
		14:00~15:30	疾病時の食事(講義)	1.5		
		15:30~16:00	閉講式 (修了証書 授与)	0.5	公益社団法人 福島県シルバー人材 センター連合会	

※ 講義内容は変更になる場合がございます。