

「介護食士」認定規程実施細則

1. 「介護食士」認定講習を実施する施設は、施設認定の申請及び実施計画書並びに関係資料を添えて少なくとも実施2ヶ月前までに、公益社団法人全国調理職業訓練協会（以下「協会」という。）会長宛に申請し実施承認を得ること。
 - (1) 施設認定申請書（別紙1）
 - (2) 実施計画書（別紙2）
 - ① 一般公開講座開設の場合は、公開案内書、等
 - ② 学校内、学生対象講座の場合は、シラバス等、各実施日及び該当内容の分かるもの、等
 - (3) 講座担当講師名、略歴及び協会の実施する指導者講習の受講記録
 - (4) 講義に使用する教本名
 - (5) 対象計画人数
2. 認定規程第4条にある関連する施設等は、正会員と同一の都道府県内にある施設である協会の賛助会員及び会員以外の認定施設をいう。
3. 会員以外の施設認定についての取決めは、別途定める。（施設認定基準）
4. 介護食士認定の申請をするときは、認定証交付の2週間前までに提出すること。
5. 認定規程第12条の登録申請料は、次のとおりとする。

		内 訳		
		申請料	協会納付金	認定施設事務手数料
登録料	2級・3級	5,500円	3,300円	2,200円
	1級	11,000円	5,500円	5,500円
書換等再交付料		3,300円	1,650円	1,650円

「介護食士認定証」の交付を受けるときには、次項に定める「介護食士認定証明証(携帯用)」が同時に交付される。

6. 「介護食士認定証明証」（別紙3）は、認定者登録台帳に基づき、発行するものとする。
7. 「介護食士認定証明証（携帯用）」（別紙4）は、認定者登録台帳に基づき、発行するものとする。
発行手数料は、2級及び3級は1,100円とし、1級は2,200円とする。
再交付及び書換えについても同額とする。
8. 介護食士認定の審査基準は、規定科目の出席率80%以上、評価テスト60点以上の成績を修めた者を認定すること。
9. 合否の判定は、資格認定委員会がする。
10. 認定施設は、2名以上の介護食士指導員を置かなければならない。
11. 指導員は、介護食士講習会を実施する際に、適切な講習会講師を選択することをはじめとして、講習会全般の運営を指導する。

- 1 2. 准指導員は、指導員を補佐する。
- 1 3. 指導員の資格は、准指導員が協会の実施する指導員研修会に、当該准指導員が所属する介護食士認定施設の代表者の申し込みを通じて参加し、これを研修することによって得られる。
- 1 4. 准指導員の資格は、協会が実施する准指導員研修会に、当該准指導員になる予定の者が所属する介護食士認定施設の代表者の申し込みを通じて参加し、これを研修することによって得られる。
- 1 5. 准指導員研修会への参加資格は、調理士（師）、調理技能士・専門調理師、栄養士または管理栄養士であって、当該参加者が所属する介護食士認定施設において、2年間以上の教員資格を有する者であること。
- 1 6. 指導員の資格は、前項「1 3.」の研修を修了してから5年間、継続し、5年間が過ぎるまでに、新たに同研修会を研修し直さなければ資格が消失する。なお、その次の継続期間は、研修し直した研修会の修了時点から計算する。
- 1 7. 指導員は、当該指導者（＝当該管理者）が所属する介護食士認定施設の介護食士講習会講師を務めることが出来る他、同講習会講師を選定することが出来る。
- 1 8. 介護食士講習会の講師は、当該講習施設の指導員、又は医師、薬剤師等これらと同等以上の者、あるいは、当該講習施設の指導員が認める者でなければならない。
- 1 9. 「介護食士」規定教科については、別紙7のとおりとする。ただし、委員会の提言があった場合は、その提言に従うものとする。
ただし、年度の途中に変更がある場合は、変更前の規定教科によるものとする。
- 2 0. 介護食士1級の受講資格については、2級の資格取得後2年以上の実務経験を必要としているが、1級実施の施設校の都合等により、2年以前に受講することを特別に認めるものとする。ただし、資格認定証等の発給は、認定規定どおり、2年以上経過した後、本人に発給するので、終了時には、各実施校において受講修了証（様式は任意）を発行することとし、申請については2年経過した後に受講修了証の写しを添えて行うこととする。
- 2 1. 介護食士1級の受講の際には、介護食士2級の資格取得後、2年以上の介護食調理の実務に従事した証明証（勤務先の施設長又は、民生委員等の発行の証明証（様式は任意））を添付させること。
- 2 2. この細則に定めなき事項については、会長が委員会等の意見を諮問して定める。

附則

- 1 この細則は、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律（以下「整備法」という。）第106条第1項に定める公益社団法人の設立の登記の日から施行する。
- 2 この細則は、平成27年 4月 1日から改正施行する。

平成 年 月 日

介護食士認定施設申請書

公益社団法人全国調理職業訓練協会
会 長 井 上 好 弘 殿

(学校番号) ー
施設名

施設長

印

公益社団法人全国調理職業訓練協会の介護食士認定規程により、本校は介護食士認定に必要な協会が定める教科科目を教育する施設でありますので、介護食士認定施設として指定されますよう申請します。

記

1. 資格 会員校・任意校
(専門学校)
2. 添付書類 介護食士認定講座実施計画書 (一式) 1部

以上

平成 年 月 日

介護食士認定講座実施計画書

公益社団法人全国調理職業訓練協会
会 長 井 上 好 弘 様

学校番号 ー
施 設 名

設立者名 印

平成 年度介護食士認定講座を別紙計画書のとおり実施することとしたので、関係書類を添えてお届けいたします。

別紙関係書類

1. 介護食士認定講座年間計画書
(添付資料)
2. 日程表
3. 授業内容
(シラバス等で内容が把握できるように、該当科目、該当内容が判るようにご提示ください)
4. 担当講師（資格）一覧
(介護食士 級取得の有無も書き添えてください)

	登録認定番号
英文	
「 ※1 」	
CERTIFICATE	
公益社団法人全国調理職業訓練協会認定 介護食士 ※2 級認定証	
氏 名	
生年月日	
あなたは公益社団法人全国調理職業訓練協会認定の介護食士 ※3 級 審査に合格しましたのでここに認定証を与え表記の資格があることを認めます	
公益社団法人全国調理職業訓練協会会長 公印	
協会英文名	

注1. ※1印 英文で1級・2級・3級別
2. ※2印及び※3印 1級・2級・3級別

別紙4 介護食士認定証明証（携帯用）

名刺程度の形状とする。

CERTIFICATE		写真貼付
公益社団法人全国調理職業訓練協会		(横25mm×縦30mm)
介護食士〇級認定証（携帯用）		
氏名	〇〇〇〇	
生年月日	昭和〇〇年〇〇月〇〇日	
認定年月日	平成〇〇年〇〇月〇〇日	
認定登録番号	介〇〇第〇〇・〇〇・〇〇〇〇	
交付年月日	平成〇〇年〇〇月〇〇日	

上記の者は、当会の介護食士認定規程第3条第〇項の規定に基づき介護食士〇級を認定したものであることを証明する。

公益社団法人全国調理職業訓練協会

- 注) 1. 3級の場合 認定規程第3条第2項
2. 2級の場合 認定規程第3条第3項
3. 1級の場合 認定規程第3条第4項

C E R T I F I C A T E

公益社団法人全国調理職業訓練協会認定

介護食士准指導員認定証

_____ ○ ○ ○ ○

年 月 日生

あなたは公益社団法人全国調理職業訓練協会の実施した介護食士准指導員研修を履修しその資質は
准指導員として適格であると認めます
ここに表記の資格を与え認定証を交付します

平成 年 月 日

公益社団法人 全国調理職業訓練協会 会長 井上 好弘

C E R T I F I C A T E

公益社団法人全国調理職業訓練協会認定

介護食士指導員認定証

_____ ○ ○ ○ ○

年 月 日生

あなたは公益社団法人全国調理職業訓練協会の実施した介護食士指導員研修を履修しその資質は指導者として適格であると認めます
ここに表記の資格を与え認定証を交付します

平成 年 月 日
(有効期限：平成 年 月 日までとする)

公益社団法人 全国調理職業訓練協会 会長 井上 好弘

別紙7 規定教科について

「介護食士」規定教科については、次に示すとおりである。

規 定 教 科

■ 3級認定規定教科（学科・実習）－ 計72時間

1時間＝50分を目安

NO	教科科目		内容	時間
I 座学				25時間
1	介護食士概論		1) 栄養摂取法 2) 介護食士の仕事 3) 科学・技術・技能 4) 介助と介護 5) 介護食士が求められている社会 6) 介護食士の大切な心構え	2
2	医学的基礎知識		1) 高齢者の身体機能の低下 2) 摂食活動に係わる器官とその機能 3) 生活習慣病	4
3	高齢者の心理		1) 高齢者の心理の理解（含・高齢健常者の心理） 2) 高齢者の食への支援 3) 食事介助	3
4	栄養学	栄養学 I	1) 栄養学概論 2) 栄養生理学（I） 5大栄養素・非栄養成分 3) ライフステージと食事摂取基準	4
		栄養学 II	1) 高齢者の特徴と栄養 2) 高血圧 3) 低栄養 4) 脱水	2
5	食品学		1) 食品学概論 2) 主食となる食材 3) 主菜となる食材 4) 副菜となる食材 5) その他の食材	5
6	食品衛生学		1) 食品衛生 2) 食中毒概論 3) 食中毒と対策 4) 自然毒食中毒	5

NO	教科例	内容	時間
II 調理理論・調理実習／基礎			47時間
7	調理理論・調理実習Ⅰ	調理理論 1) 調理とおいしさ 2) 調理の目的としては 調理実習 1) 調理の心得 2) 実習の基礎 3) 基本的実習	4
	調理理論・調理実習Ⅱ	高齢者の普通食の基本料理法 (日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート)	28
		1) 生活習慣病予防食(Ⅰ)(低ナトリウム食) 2) 便秘予防食	8
		1) 軟食(食べやすい・飲み込みやすい食事)	7

注：オリエンテーション及び修了評価試験(学科・実技)の時間は含まれていません。

規 定 教 科

■ 2級認定規定教科（学科・実習） — 計72時間

1時間=50分を目安

NO	教科科目	内容	時間
I 座学			16時間
1	医学的基礎知識	生活習慣病 1) 肥満 2) 脂質異常症 3) 糖尿病	2
2	高齢者の心理	1) 認知症とは 2) 認知症のケア 3) 認知症への理解 4) 認知症と介護食士	2
3	栄養学	1) 食品成分表 2) 栄養計算 3) 栄養生理 (II)	6
4	食品学	1) 調味料 2) 香辛料 (スパイス) 3) 食品成分の調理による変化	4
5	食品衛生学	1) 食材の上手な選び方と保存 2) 食品の腐敗・変敗・変質 3) 食材の衛生管理 (集団調理を含む)	2
II 調理理論・調理実習			56時間
1	調理理論・調理実習	調理理論 1) おいしさの要因 2) 食べやすさを科学する 3) 嚥下補助食品の紹介	56
		調理実習 1) 高齢者が食べやすい食事 (日本料理・西洋料理・中国料理・デザート) 2) 普通食からの展開 (軟食区分・食材別調理法・展開食) 3) 生活習慣病予防食 (肥満予防食、骨粗しょう症・貧血予防食)	

注：オリエンテーション及び修了評価試験（学科・実技）の時間は含まれていません。

規 定 教 科

■ 1級認定規定教科（学科・実習）－ 計72時間

1時間＝50分を目安

NO	教科科目	内容	時間
I 座学			32時間
1	医学的基礎知識	栄養状態の判定（血液検査、尿検査など）	1
2	高齢者に係わる制度	1) 高齢者に係わる制度 介護保険法、施設の種別、職種の区別（例 ケアマネージャー）	1
3	栄養学	1) 献立の作成と栄養計算 2) 低栄養の注意（栄養不足と病気）	6
		臨床栄養学 機能低下者のための介護食 （消化器系機能低下のための食事など）	19
4	食品学	1) 食品とアレルギー 2) 特別用途食品（低たんぱく質ほか） 3) 臨床栄養に活用できる食品（減塩醤油など）	3
5	食品衛生学	1) 食品と薬との関係 2) 食品添加物 3) 寄生虫	2
II 調理理論・調理実習			40時間
1	調理理論・調理実習	機能低下者のための献立作成と調理実習及びその相互評価 （機能低下の例を与え、食材を限定し、献立を作成する）	32
		機能低下者のための献立作成と調理実習及びその評価試験 （機能低下の例を与え、食材を限定し、献立を作成する）	8

注：オリエンテーション及び修了評価試験（学科）の時間は含まれていません。

介護食士試験問題作成要領

この要領は、介護食士事業推進委員会（以下、「委員会」という。）が作成する介護食士試験問題（学科試験、実技試験を含む。）の作成及び実施方法等を定め、試験問題業務の円滑な推進を期することを目的とする。

1. 試験問題作成にあたって

試験問題の作成にあたっては、出題しようとする技能・知識（技術）の範囲を、「介護食士」認定規程実施細則に示す規定教科に従って作成しなければならない。このために、試験問題を次の要件を備えたものとするよう努めるものとする。

（1）妥当性

当該問題によって、試験しようとする技能及び知識を実際に試験できるものであること。

（2）適正性

全問題が、試験しようとする技能及び知識の領域を適正に代表しているものであること。

（3）識別性

試験対象者の能力に応じた差異が結果として生ずるものであること。

（4）信頼性

試験を行う者、日時、場所の如何にかかわらず、同じ対象者には同じ結果が出るものであること。

（5）客観性

試験を行う者の恣意的な判断が結果に影響を与えないものであること。

2. 学科試験問題の作成

（1）試験問題の形式及び問題数

学科試験問題の形式は、真偽法（○・×式）とし、出題数は、50問とする。

（2）試験時間

試験時間は、1時間以内とする。

（3）試験問題作成上の基本的事項

試験問題の作成にあたっては、次の事項に留意しなければならない。

イ 規定教科別の問題数等

（イ）規定教科別の問題数は、当該科目の重要度を考慮して定めるものとする。

(ロ) 規定教科に定める知識の全範囲にわたって出題するものとし、全項目にわたって問題が作成されているようにすること。

ロ 設問の内容

(イ) 規定教科に定める範囲、程度を逸脱してはならないこと。

(ロ) 何を設問しようとするのか、出題のポイントを明瞭にすること。

(ハ) 作業の遂行に必要な正しい判断力及び知識の有無を判別しうるものであること。

(ニ) 学説が分かれていたり、一般的に真偽の結論の出せない事項に関する問題は避けること。

(ホ) 棒暗記するようなものはできるだけ避けて、判断力、推理力を働かせる応用問題とすること。

(ト) 特定の個人や特定の経験等が有利となる問題は避けること。

ハ 問題文の表現

(イ) 文体は口語体とし、かなづかいは現代かなづかいとすること。

(ロ) 用字は常用漢字、ひらがな（ただし、外来語はカタカナ）を使用し、読みにくい漢字にふりがなをつけること。

(ハ) 技術用語は、原則として次の用語を用いること。

a 用語に関する日本工業規格に規定された用語

b 学術用語

(注) できる限り、慣用語の脚注をつけるようにすること。

また、特定企業に属する商品名は使用しないこと。

(ニ) 文法的に正しく平易かつ簡潔な文章を作るとともに、できる限り平易な言葉を使用するように努めること。

(ホ) 難解な表現等により不必要に問題がむずかしいという印象を与えないよう、表現を工夫すること。

(ヘ) 不明瞭な表現は避け、真偽のはっきりした問題文とすること。

(ト) 真偽を決定する重要な箇所から故意に注意をそらせて罣にかけるような表現は避けること。

(チ) 教科書などから、全く同一文章を引用することのないようにすること。

(リ) 正解の構成については、正誤の比率は著しく片寄ることのない構成とすること。

(4) 試験の実施方法

学科試験は、認定施設の指導員立会いの下に各認定施設ごとに実施する。

(5) 採点基準

可否基準は、正解が出題数の6割以上あるものを合格とする。

3. 実技試験問題の作成

(1) 実技試験の形式

実技試験は、作業試験により実施するものとする。

作業試験の課題は、講習で実習したレシピのうち、作業時間 1 時間以内で収まるような課題 3 課題とする。

(2) 試験の実施方法

実技試験は、認定施設の指導員立会いの下に認定施設ごとに実施する。

採点は、2 人の指導員がこれに当たる。ただし、作業時間の記録については、指導員の指導の下で、認定施設の職員が行うこととする。

(3) 採点基準

作業試験 3 課題の試験を実施し、3 課題それぞれを配点し、その合計は 100 点とする。

合否基準は、3 課題あわせた 100 点満点中、60 点以上を合格点とする。

イ 採点項目

出題した課題に基づき、次の採点区分ごとに必要な採点方法を定めるものとする。

(イ) 製品採点（仕上がり）

(ロ) 作業動作（手順）採点

(ハ) 作業態度採点

(ニ) 作業時間採点

ロ 採点

(イ) 作業時間等については、記録数値に基づき採点を行うものとする。

(ロ) 作品の仕上がり、作業動作、作業態度等については、指導員が目視したところ等を記録し、これに基づき採点を行うものとする。

なお、目視等によるものは、原則として、2 名の指導員が独自の判断のもとに採点を行うこと。この場合、指導員の合議によることもさしつかえないものとする。

附則

この要領は、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律（以下「整備法」という。）第 106 条第 1 項に定める公益社団法人の設立の登記の日から施行する。