

給食経営管理論

大項目	中項目	小項目
1. 給食の概念	A 給食の概要	a 給食の意義と目的
		b 健康増進法における特定給食施設
	B 給食システム	a 給食システムの概念
		b トータルシステムとサブシステム
	C 給食施設の特徴と管理栄養士の役割・関連法規	a 医療施設
		b 高齢者・介護福祉施設
c 児童福祉施設		
d 障害者福祉施設		
e 学校		
f 事業所		
2. 給食経営管理の概念	A 経営管理の概要	a 経営管理の意義と目的
		b 経営管理の機能と展開
		c 給食運營業務の外部委託
	B 給食の資源と管理	a 給食の資源と管理
		b 給食の原価構成と収支構造
		c 給食運営における人的資源
		d 大量調理機器の種類と機能
	C 給食とマーケティング	a マーケティングの原理
		b 給食におけるマーケティングの活用
	D 給食経営と組織	a 組織の構築
		b 給食組織と関連分野との連携
		c 給食業務従事者の教育・訓練
3. 栄養・食事管理	A 栄養・食事のアセスメント	a 利用者の身体状況、生活習慣、食事摂取状況; 給食と給食以外の食事
		b 利用者の病状、摂食機能
		c 利用者の嗜好・満足度調査
		d 食事の摂取量
	B 食事の計画	a 給与エネルギー量と給与栄養素量の計画
		b 栄養補給法および食事形態の計画
		c 献立作成基準
		d 食品構成の意義
		e 献立の役割、機能
		f 個別対応の方法
	C 食事計画の実施、評価、改善	a 利用者の状況に応じた食事の提供とPDCAサイクル
		b 栄養教育教材としての給食の役割
c 適切な食品・料理選択のための情報提供		
d 評価と改善		
4. 給食経営における品質管理、生産管理、提供管理	A 品質と標準化	a 給食経営における品質と品質管理の意義
		b 給食の品質基準と献立の標準化
		c 調理工程と調理作業の標準化
		d 大量調理の特性と品質
	B 食材料	a 食材料の選択
		b 購買と検収
		c 食材料の保管・在庫管理
	C 生産(調理)と提供	a 給食のオペレーションシステム
		b 生産計画と人員配置; 調理工程、作業工程
		c 生産性とその要因
	D 提供サービス	a 配膳・配食における精度管理、配食・配膳システム
		b 食事環境の設備
5. 給食の安全・衛生	A 安全・衛生の概要	a 安全・衛生の意義と目的
		b 施設と設備
		c 危機管理対策; インシデント、アクシデント
	B 安全・衛生の実際	a 給食におけるHACCPシステムの運用
		b 衛生教育; 一般的衛生管理プログラム
		c 大量調理施設衛生管理マニュアル
	C 事故・災害時対策	a 事故の種類
		b 事故の状況把握と対応
		c 災害時の給食の役割と対策の意義
		d 災害時のための貯蔵と献立