

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 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	
	B 給食経営の概要と組織	a 経営管理の機能と展開	
		b 組織の構築と関連分野との連携	
		c 給食運營業務の外部委託	
	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 給食経営の資源と管理	a 給食経営の資源	
		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 給食業務従事者の教育・訓練	
	3 栄養・食事管理	A 食事の計画と実施	a 利用者の身体状況，生活習慣，食事摂取状況の把握
b 給与エネルギー量と給与栄養素量，食事形態の計画			
c 食品構成，献立作成基準の意義			
d 献立の役割，機能			
e 個別対応の方法			
f 適切な食品・料理選択のための情報提供			
B 食事計画の評価，改善		a 食事計画の評価と改善方法	
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 大量調理の特性の理解と大量調理機器を活用した品質管理		
	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・衛生の概要と運用	a 給食におけるHACCP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	
		d 安全・衛生のための施設と設備	

給食経営管理論

大項目	中項目	小項目
	B 事故・災害時対策	a 事故の状況と対応；食中毒，異物混入，誤配膳，食物アレルギー対応 b 危機管理対策；インシデント，アクシデント管理の意義 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