

#### 4) 給食管理分野

##### 給食管理（項目番号：K21-101、K21-201）

科目名	生活習慣病の発生予防と重症化予防	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位
<p><b>【目標】</b> 生活習慣病の発生を予防し、重症化を予防するための考え方を学び、重症化予防に役立つ給食の提供ができる。</p> <p><b>【講義内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・わが国におけるリスク要因別の生活習慣病死亡者の現状</li> <li>・健康日本 21(第2次)に示された、栄養・食生活目標設定の考え方</li> <li>・栄養・食生活の目標と生活習慣病予防との関連</li> </ul> <p><b>【演習】</b> 提供献立の改善 新規献立の作成 発表検討等</p>			

##### 給食管理（項目番号：K21-102、K21-103）

科目名	身体活動基準の理解と活用	単位数	講義 2 単位
<p><b>【目標】</b> 的確なアドバイスやサポートができるようスポーツ栄養の基本的事項を学び、スポーツをする対象者に健全な栄養管理を行うことができる。</p> <p><b>【講義内容】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) スポーツ栄養の基礎・基本</li> <li>2) スポーツをする対象者の栄養管理</li> </ol>			

##### 給食管理（項目番号：K21-104）

科目名	地域診断の進め方	単位数	講義 4 単位
<p><b>【目標】</b> 健康を支え、守るための社会環境の整備に向け、ソーシャルキャピタルの向上、多様な活動主体による自発的取組の推進、健康の維持増進に重点をおいた対策が立案できる能力を身につけることができる。</p> <p><b>【講義内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ソーシャルキャピタルの向上の取組について</li> <li>・多様な活動主体による自発的取組の推進について</li> <li>・健康格差の現状とその縮小に向けた取組について</li> <li>・多職種との連携による政策立案プロセスなど事例を通じて学習する</li> </ul> <p><b>【参考図書】</b> 日本人の食事摂取基準 健康日本 21（第二次）</p>			

##### 給食管理（項目番号：K23-101～106）

科目名	病態栄養	単位数	講義 3 単位
<p><b>【目標】</b> 疾患と病態栄養、栄養・食事療法について理解を深め、効果的な食事を提示することができる。</p> <p><b>【講義内容】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 消化器疾患</li> <li>2) 代謝疾患</li> <li>3) 呼吸器疾患</li> <li>4) 循環器疾患</li> <li>5) 腎疾患</li> <li>6) 血液疾患</li> </ol>			

## 給食管理（項目番号：K23-112）

科目名	食物アレルギー	単位数	講義 1 単位
<p><b>【目標】</b> 特定給食施設において、食物アレルギーのガイドラインを基にした指導が行える。</p> <p><b>【講義内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食物アレルギーの最新情報</li> <li>・ 食物アレルギー関連ガイドラインの理解</li> <li>・ 代替食の考え方</li> <li>・ 摂食・誤食防止への対応</li> </ul> <p><b>【関連図書】</b> 食物アレルギー診療の手引き 食物アレルギーの栄養指導の手引</p>			

## 給食管理（項目番号：K23-116）

科目名	成人期の栄養	単位数	講義 2 単位
<p><b>【目標】</b> 成人期の身体メカニズムを理解し、生活習慣病の重症化防止に日々の食事が大きく影響していることを理解し、食事管理に活かす事ができる。</p> <p><b>【講義内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 成人期の食を取り巻く現状と課題（生活習慣病の重症化等）</li> <li>・ 代謝等の身体メカニズム</li> <li>・ 成人期の栄養状態の把握</li> <li>・ 身体にあった食品の選択</li> </ul>			

## 給食管理（項目番号：K25-101）

科目名	栄養生理 栄養素と代謝	単位数	講義 4 単位
<p><b>【目標】</b> 管理栄養士・栄養士の専門性を生かすための栄養生理学の基礎をさらに深め、児童生徒に栄養素と代謝について説明し、食育の推進を図ることができる。</p> <p><b>【講義項目】</b> 学校栄養（G25）に準じる。</p>			

## 給食管理（項目番号：K30-103）

科目名	特定給食施設における栄養管理	単位数	講義 4 単位
<p><b>【目標】</b> 特定給食施設利用者の栄養状態、身体状況の改善をはかるために、適切な栄養管理が行われるよう指導及び支援する力を身につける。 災害時等における健康危機管理対策の一環として施設内や地域の施設間連携に向けた支援体制も視野に入れたネットワーク形成ができる。 職能団体等と連携した専門職向け研修体制を整備することができる。</p> <p><b>【講義内容】</b> 公衆栄養（P30）に準じる。</p>			

## 給食管理（項目番号：K30-104）

科目名	フードサービス	単位数	講義 2 単位
<p><b>【目標】</b> 給食管理施設におけるフードサービスのあり方を学び、提案や改善ができる。</p>			

**【講義内容】**

- ・ 対象者に応じたフードサービスの実際
- ・ フードサービスにおける心得
- ・ フードサービスへの提案・改善

## 給食管理（項目番号：K35-102）

科目名	食材料管理	単位数	講義 2 単位
<b>【目標】</b> 給食管理施設の食材料管理についてのノウハウを学び、実践できる。			
<b>【講義内容】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食施設の食材料の管理について</li> <li>・ 給食施設の食材料の仕組みの理解</li> <li>・ 給食施設の食材料の改善について</li> </ul>			

## 給食管理（項目番号：K37-101）

科目名	衛生管理	単位数	講義 2 単位
<b>【目標】</b> 給食運営施設における衛生管理基準を理解し、発生する食品衛生危害に対する迅速な対応を習得し、実践できる。			
<b>【講義内容】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 適切な食材料の発注・検収・在庫管理を行うための適切な管理基準と体制</li> <li>・ 7S の理解と厨房設備・設計への取り組み</li> <li>・ 一般衛生管理プログラムの理解</li> <li>・ HACCP 衛生管理の理解</li> <li>・ 給食施設における管理体制：最新の機器の特徴と使用法</li> <li>・ 厨房機器のレイアウト、クックチル等についての取り組み</li> <li>・ 企業管理栄養士・栄養士にゆだねられる衛生管理</li> </ul>			

## 給食管理（項目番号：K39-101）

科目名	マーケティング	単位数	講義 2 単位
<b>【目標】</b> フードサービス・給食市場マーケットを把握し、分析に基づいた改善や提案ができる。			
<b>【講義内容】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ フードサービス・給食市場マーケットの理解</li> <li>・ マーケット分析のあり方</li> <li>・ マーケット分析に基づいた改善・提案</li> </ul>			

## 給食管理（項目番号：K43-103 K43-203）

科目名	栄養評価（アセスメント）	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位
<b>【目標】</b> 集団を対象とした栄養評価(アセスメント)ができる。			
<b>【講義内容】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 集団を対象にしたポピュレーションアプローチ</li> </ul>			
<b>【演習】</b> 事例によるグループワーク			

給食管理（項目番号：K46-112、K46-212）

科目名	食育教育	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位
<p><b>【目標】</b> 事業所給食を効果的に活用した栄養教育の進め方について理解できる。</p> <p><b>【講義内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 事業所給食を効果的に活用した栄養教育について</li> <li>・ 事業所給食評価のあり方</li> </ul> <p><b>【演習】</b> 提供献立の改善 新規献立の作成 発表検討等</p>			

給食管理（項目番号：K47-104、K47-204）

科目名	ポピュレーション対策としての生活習慣病予防	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位
<p><b>【目標】</b> 成人期の食について理解する。実践力を身につける。健康寿命の延伸と健康格差の縮小を実現するため、生活習慣病の発症予防と重症化予防に努め、勤労者が主体的に健康づくりを実践できるよう支援する力を身につける。</p> <p><b>【講義内容】【演習】</b> 公衆栄養（P47）に準じる。</p>			

給食管理（項目番号：K412-104）

科目名	多職種連携②	単位数	講義 2 単位
<p><b>【目標】</b> 給食管理部門、健康管理部門、安全衛生部門 それぞれの役割を理解し、連携する事による効果的な健康管理の実践を学ぶ</p> <p><b>【講義内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 企業環境、組織、関連法規の理解 連携の重要性の理解</li> <li>・ 他職種の中の養士・管理栄養士の役割</li> <li>・ 実践事例</li> </ul>			

給食管理（項目番号：K50-102）

科目名	感染症対策	単位数	講義 1 単位
<p><b>【目標】</b> 感染症を理解し、給食管理施設における体制作りと役割を学び、感染対策マニュアルへの迅速な対応ができる。</p> <p><b>【講義内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 感染症の理解、感染対策マニュアルへの対応</li> <li>・ 標準予防策の実施</li> <li>・ 感染症発生時の役割分担</li> <li>・ 栄養部門内の感染対策整備と感染防止のための体制づくり</li> </ul>			

給食管理（項目番号：K61-101）

科目名	災害時対応	単位数	講義 1 単位
<p><b>【目標】</b> 災害時防災マニュアルに基づいた危機管理に対し、発生時における緊急行動計画や、非常時における対応スキルを習得し、非常食に関する備えや運用を行うことができる。</p>			

**【講義内容】**

- ・ 防災マニュアルにもとづいた緊急時行動計画
- ・ 非常食の種類と具体的活用法（備蓄量・消費期限把握）
- ・ 非常時の対応スキルの学習
- ・ 非常時の食事提供対策の運用法
- ・ 労働災害への対応プロセス

## 給食管理（項目番号：K71-101）

科目名	調査研究	単位数	講義 1 単位
<b>【目標】</b> 調査研究の手法を学ぶことによって、業務の評価を明確にし、業務の質の向上を行うとともに、結果を研究発表や論文にまとめることができる。			
<b>【講義内容】</b> 健康・スポーツ栄養（KS71）に準じる。			

## 給食管理（項目番号：K80-101）

科目名	関連法規	単位数	講義 2 単位
<b>【目標】</b> 関連法規、制度の動向を把握し、事業所施設の目的、役割、業務内容を再確認するとともに、今後の方向性を踏まえた業務の見直しができる。			
<b>【講義内容】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 関連法規の理解</li> <li>・ 改定内容についての補完</li> <li>・ 課題・改善案等の提案・検討</li> </ul>			

## 給食管理（項目番号：K90-101）

科目名	財務給食管理能力	単位数	講義 1 位
<b>【目標】</b> 給食管理施設における財務数値管理の能力を磨き、実践できる。			
<b>【講義内容】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食施設の財務数値の管理について</li> <li>・ 給食施設の財務数値の仕組みについて</li> <li>・ 給食施設の財務数値の改善について</li> </ul>			

## 給食管理（項目番号：K90-102）

科目名	人事・労務管理	単位数	講義 1 位
<b>【目標】</b> 給食管理施設の人事や労務管理について理解を深め、交渉や改善への提案ができる。			
<b>【講義内容】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食施設の人件費の管理について</li> <li>・ 給食施設の労務内容について</li> <li>・ 給食施設の労務内容の改善について</li> <li>・ 契約内容の提案・交渉について</li> </ul>			