

講習会教科内容(予定)

教科科目	時間	教科内容
第Ⅰ章 患者給食業務委託に関する法規等について	9	医療制度の現状 病院の社会的役割と組織 医療従事者の資格と業務 栄養部門の現状と他部門との連携 診療報酬制度と点数表 入院時食事療養費制度 病院における患者等に対するサービスの意義 患者等への食事提供業務の意義と課題 患者等への食事提供業務委託の概要 医療法に定める委託基準について 受託給食契約書からの計画と運営 介護保険制度の概要
第Ⅱ章 衛生管理・健康安全管理について	9	食品の衛生管理の重要性 衛生管理システム（GMP、HACCP等） 施設・設備の衛生管理 調理作業の衛生管理 食材及び食品の保管の衛生管理 食中毒の予防 院外調理 危機管理体制 職場の健康と安全 健康診断と管理 感染症の予防・対応 労働対策 労働安全衛生法等労働関係法規 日常的な健康の自己管理
第Ⅲ章 栄養・食事管理について	9	栄養管理の重要性 栄養評価 栄養補給法 食事管理 薬と食事の相互作用 特別用途食品 保健機能食品制度 栄養食事指導 主な疾患の食事療法 介護施設における栄養管理 これからの栄養管理 医療の中でよく使われる用語
第Ⅳ章 業務管理・経営管理及び人事管理について	9	業務管理（標準作業書と作業計画） 食材管理（購入・検収・保管・払出） 施設・設備管理（衛生管理を除く） 病院の給食経営管理 受託責任者の業務管理 人事管理 受託責任者としての日常の人事管理業務 教育・研修 従業員の評価
合 計	36	(ただし、このうち 2日間以上は講義とする)