

カリキュラム

合計単位数：25単位、出題問題数：250問、試験問題：60問

第1回

- | | | |
|---------------|--------|------------------|
| 1. 病院調理の意義と使命 | 単位 1.5 | 演習問題 15問／試験問題 3問 |
| 2. 人体の構造 | 単位 2 | 演習問題 20問／試験問題 4問 |

第2回

- | | | |
|--------|------|------------------|
| 1. 栄養学 | 単位 2 | 演習問題 20問／試験問題 5問 |
| 2. 食品学 | 単位 2 | 演習問題 20問／試験問題 4問 |

第3回

- | | | |
|---------|------|------------------|
| 1. 調理理論 | 単位 3 | 演習問題 30問／試験問題 6問 |
|---------|------|------------------|

第4回

- | | | |
|--------------|------|-------------------|
| 1. 調理工程管理の実際 | 単位 3 | 演習問題 30問／試験問題 15問 |
|--------------|------|-------------------|

第5回

- | | | |
|---|--------|------------------|
| 1. 安全衛生管理 HACCPシステムと大量調理施設衛生管理マニュアル 病院におけるリスクマネジメント | 単位 1.5 | 演習問題 15問／試験問題 3問 |
| 2. 入院時食事療養費及び入院時生活 療養・医学管理 | 単位 0.5 | 演習問題 5問／試験問題 1問 |

第6回

- | | | |
|-------------------------|--------|------------------|
| 1. 調理技術技能評価試験制度 関係法規 | 単位 1.5 | 演習問題 15問／試験問題 3問 |
| 2. 公衆衛生 | 単位 1 | 演習問題 10問／試験問題 2問 |

第7回

- | | | |
|-------------|------|------------------|
| 1. 治療食管理の実際 | 単位 3 | 演習問題 30問／試験問題 6問 |
|-------------|------|------------------|

第8回

- | | | |
|------------|------|------------------|
| 1. 特別治療食各論 | 単位 4 | 演習問題 40問／試験問題 8問 |
|------------|------|------------------|