

基本研修

大項目	中項目	キーワード
1.専門職としての役割と倫理綱領	1.専門職としての役割と倫理綱領	生命倫理、守秘義務、 管理栄養士・栄養士倫理綱領
2.食と栄養に関する基礎知識	2-1.国民の健康の増進の総合的な推進	健康日本21（第三次）、重症化予防、 アクティブ80ヘルスプラン、特定保健指導
	2-2.栄養の指導	栄養の指導
	2-3.根拠に基づいた栄養管理	Evidence Based Medicine Evidence Based Nutrition 生活習慣病ガイドライン
	2-4.栄養（食物）と医薬品の影響	相互作用
	2-5.栄養素の消化と吸収（代謝）	栄養素の消化と吸収（代謝）
	2-6.保健機能食品と栄養成分表示制度	保健機能食品制度、特定保健用食品制度
3.食事管理プロセス	3-1.対象者の把握	栄養食事基準、
	3-2.栄養食事基準	日本人の食事摂取基準
	3-3.食品構成	食品群、食品群別加重平均成分表
	3-4.献立計画	複数献立、給食システムと調理システム
	3-5.実施献立	調理・盛付・配膳・食材料管理
	3-6.献立評価・食事管理の改善	検食、嗜好調査、残食料調査
	3-7.衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル、 危害分析、スタッフの衛生管理、 食材の衛生管理、環境検査
	3-8.感染対策	中心温度、食中毒菌、手指衛生
4.栄養ケアプロセス	4-1.栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセス
	4-2.栄養スクリーニング	栄養スクリーニング
	4-3.栄養アセスメント	栄養アセスメント
	4-4.栄養診断	栄養診断、PES報告
	4-5.栄養診断にもとづいた管理計画（栄養介入）	ガイドライン、行動変容
	4-6.個人を対象とした栄養指導（栄養介入）	個人栄養食事指導、行動変容
	4-7.集団を対象とした栄養指導（栄養介入）	集団栄養食事指導
	4-8.栄養指導時に必要な献立と調理（栄養介入）	栄養教育
	4-9.栄養管理のモニタリング・再評価	栄養介入、栄養モニタリング、栄養評価
	4-10.栄養管理記録	POS、SOAP
	4-11.チーム（多職種）による栄養管理	多職種連携
	4-12.地域連携	地域連携、クリティカルパス、診療計画
5.リスクマネジメント	5-1.栄養管理のリスクマネジメント	ヒューマンエラー、危機管理、ヒヤリハット、RCA
	5-2.給食管理のリスクマネジメント	
	5-3.食物アレルギー	
6.非常時の緊急体制	6-1.非常時の食事提供	非常時の食事提供
7.調査研究	7-1.研究方法・研究発表	調査研究、研究方法、統計分析
8.関連法規	8-1.栄養関連法規	健康増進法、栄養士法
	8-2.ライフステージと栄養関連法規	
	8-3.その他	