

## 基本研修項目一覧

※＜研修時間＞講義1単位90分、演習1単位180分

大項目	中項目	小項目	必須	研修形式		研修 合計 単位数	個人記入欄			
				講義 (1単位： 90分)	演習等 (1単位： 180分)		年月日	科目名/ 研修会・学会名等	シール貼付 (講義)	シール貼付 (演習)
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	医の倫理 生命倫理 患者・障害者の権利 インフォームドコンセント 守秘義務 管理栄養士・栄養士倫理綱領 コミュニケーション	必須	1		1				
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（第二次） 健康づくりのための身体活動基準（指針） こころの健康・休養・禁煙	必須	1		1				
	2-2.栄養の指導	日本栄養士会が目指す管理栄養士・栄養士の 将来像	必須	1		1				
	2-3.根拠に基づい た栄養管理	各種ガイドライン 食事摂取基準 最新の栄養療法の取り組み 各職種での取り組み	必須	2		2				
	2-4.栄養（食物） と医薬品の影響	栄養（食物）が医薬品に及ぼす影響 医薬品が栄養（食物）に及ぼす影響		1		1				
	2-5.栄養素の消化 と吸収（代謝）	栄養素の消化吸収 栄養素の代謝 栄養代謝異常と疾患	必須	1		1				
	2-6.保健機能食品 と栄養成分表示制 度	医薬品と健康食品 栄養の質的評価（利用効率） 表示すべき事項 強調表示の基準		1		1				

大項目	中項目	小項目	必須	研修形式		研修 合計 単位数	個人記入欄			
				講義 (1単位： 90分)	演習等 (1単位： 180分)		年月日	科目名/ 研修会・学会名等	シール貼付 (講義)	シール貼付 (演習)
3.食事管理プロセス	3-1.対象者の把握	個人データベースの解釈と活用 集団データベースの解釈と活用								
	3-2.栄養食事基準	栄養食事基準の作成		1	1	2				
	3-3.食品構成	食品構成の作成								
	3-4.献立計画	献立作成のポイント 献立作成の方法								
	3-5.実施献立（調理・盛付・配膳・食材料管理）	大量調理システム（クックチルなど） 調理スタッフとの連携		1		1				
	3-6.献立評価・食事管理の改善	検食 摂取量把握 食品構成・献立の評価改善								
	3-7.衛生管理	スタッフの衛生管理 食材の衛生管理 施設の衛生管理		1		1				
	3-8.感染対策	標準予防策								
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 栄養管理法の選択法 PDCAサイクル 栄養管理の質的向上	必須	1		1				
	4-2.栄養スクリーニング	栄養スクリーニングの項目 栄養スクリーニングの方法（SGA） 栄養障害のリスク判定	必須							
	4-3.栄養アセスメント	臨床診査 身体計測（身体測定技術の習得） 臨床検査 栄養素等摂取量 既往歴 予後判定	必須							
	4-4.栄養診断	栄養診断の目的と方法 栄養診断の項目（摂取量、臨床栄養、行動と生生活環境） 栄養診断の記録	必須	4	※3	7				
	4-5.栄養診断にもとづいた管理計画（栄養介入）	必要栄養素等量 栄養補給 栄養教育 多職種との協働	必須							

大項目	中項目	小項目	必須	研修形式		研修 合計 単位数	個人記入欄			
				講義 (1単位： 90分)	演習等 (1単位： 180分)		年月日	科目名/ 研修会・学会名等	シール貼付 (講義)	シール貼付 (演習)
4.栄養ケアプロセス	4-6.個人を対象とした栄養指導 (栄養介入)	問診方法 食事評価 食事療法プラン提示 (各ガイドライン活用) 栄養食事指導記録 行動変容・カウンセリング		1	1	2				
	4-7.集団を対象とした栄養指導 (栄養介入)	健康の保持・増進のための集団栄養食事指導 疾病の予防・治療のための集団栄養食事指導 多職種 (チーム) での取り組み 栄養食事指導記録		1		1				
	4-8.栄養指導時に必要な献立と調理 (栄養介入)	食品構成表 具体的な献立 (社会資源の活用) 食事療養のための調理指導		1		1				
	4-9.栄養管理のモニタリング・再評価	栄養モニタリング項目 栄養モニタリングの方法 問題点の抽出 評価 (再評価) 項目 栄養とQOL 栄養管理体制 (品質) の改善	必須	1	1	4				
	4-10.栄養管理記録	問題指向型システム (POS) 栄養管理の記録 (SOAP)	必須	1	1					
	4-11.チーム (多職種) による栄養管理	各種チームの組織と特徴 各職種の役割 クリニカルパス	必須	1		1				
	4-12.地域連携	家庭地域における栄養・食生活管理支援 施設間連携 栄養ケア・ステーション 栄養管理情報の共有項目 栄養管理情報の共有システム	必須	1		1				
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	(インシデント管理)				2				
	5-2.給食管理のリスクマネジメント	(インシデント管理)		1	1					
	5-3.食物アレルギー	アレルギーとなる原因食品								

大項目	中項目	小項目	必須	研修形式			個人記入欄			
				講義 (1単位： 90分)	演習等 (1単位： 180分)	研修 合計 単位数	年月日	科目名/ 研修会・学会名等	シール貼付 (講義)	シール貼付 (演習)
6.非常時の緊急体制	6-1.非常時の食事提供	備蓄食品と備蓄量 食事提供マニュアル		1		1				
7.調査研究	7-1.研究方法・研究発表	知識や技術の習得・プレゼンテーション 研究デザイン データ解析 研究会・地方会・全国学会・国際学会		1	1	2				
8.関連法規	8-1.栄養関連法規	健康増進法 食品衛生法 健康保険法など		1		1				
	8-2.ライフステージと栄養関連法規	食育基本法 高齢者の医療の確保に関する法律 介護保険制度と栄養管理 母子保健法								
	8-3.その他	労働基準法（委託・派遣・妊婦の就業etc）								
9.その他										
基本研修総単位数				27	9	36				
必須研修単位数（再掲）				15	5	20				