

資料1 自己評価表

生涯教育到達目標(臨床栄養)

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修 中項目 番号	実務研修 項目番号
			3年	5年	10年	15年 以上		
			レベル I	レベル II	レベル III	レベル IV		
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	III	III	IV	IV	1	
		医療職としての倫理規範を理解し、実践できる	III	III	IV	IV		
		患者・障害者の権利やインフォームドコンセントを理解し、行動できる	III	III	IV	IV		
		守秘義務について理解し、遵守できる	III	III	IV	IV		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	II	III	IV	IV		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	II	III	IV	IV		
		対象者への適切な接遇ができる	III	III	IV	IV		
	同僚や医療従事者と適切なコミュニケーションをとることができる	III	III	IV	IV			
	栄養士の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し、実践できる	III	III	IV	IV		
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	III	III	IV	IV		
栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる		III	III	IV	IV			
職業人(医療職)としてふさわしい態度や行動規範	組織人(職業人)としてふさわしい態度や行動規範の理解	組織の理念や機能を理解し、それを実現しようと努力することができる	III	IV	IV	IV		
		組織の運営方針や理念に沿った部門目標の設定ができる	III	IV	IV	IV		
		組織の理念に沿った具体的活動内容の決定ができる	III	III	IV	IV		
		組織の運営方針に沿った短期・中期・長期評価の設定ができる	III	III	IV	IV		
		栄養部門の業務改善を提案し、組織内・部門内の調整ができる	II	III	IV	IV		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行なうことができる	II	III	IV	IV		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	II	III	IV	IV		
		栄養部門の目標を設定し、課題解決を図ることができる	II	III	IV	IV		
		スタッフの業務遂行能力を評価できるとともに相談にのることができる	II	III	IV	IV		
		労働安全衛生法に基づいて労務管理ができる	II	III	IV	IV		
		費用対効果を考えた選択ができる	II	III	IV	IV		
		栄養部門の業績評価ができる	II	III	IV	IV		
		所属長や幹部に栄養部門の役割や成果あるいは要求等を根拠をもって主張できる	II	III	IV	IV		
		栄養関連委員会を運営できる	III	IV	IV	IV		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解し、協働できる	III	IV	IV	IV	2-1	
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	II	III	IV	IV	2-3	
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養(食物)との相互作用を理解し、活用できる	II	III	IV	IV	2-4	
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや病者用食品、機能性食品を理解し、適切に活用できる	II	III	IV	IV	2-5、6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	II	III	IV	IV	2-2	
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	III	IV	V	IV	2-5	
食事管理プロセス	献立の調整	栄養・食事基準を作成し、円滑に運用できる	III	III	IV	IV	3-2	
		食品構成表の作成ができる	III	III	IV	IV	3-3	
		栄養食事基準に沿った一般食・特別食の献立作成・評価ができる	III	III	IV	IV	3-4	
		食数管理を含む食事オーダー管理ができる	III	III	IV	IV		
		喫食者の特性に対応した工夫ができる	III	III	IV	IV		
	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	II	III	IV	IV	3-5	

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修	
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号	
食事管理プロセス	調理・配膳	精度管理を高める調理体制の整備ができる	II	III	IV	IV	3-5		
		精度管理実施状況の評価・向上への取り組みができる	II	III	IV	IV			
		機器・器具などの管理・点検・整備が行える	II	III	IV	IV			
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる	II	III	IV	IV			
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等を行うことができる	II	III	IV	IV			
		食材料に関する経営管理分析ができる	II	III	IV	IV			
	感染対策	院内感染症対策マニュアルに基づいて対応できる	II	III	IV	IV	3-8	R37	
		栄養部門内の感染対策整備と院内感染防止のための体制づくりができる	II	III	IV	IV			
	食品衛生管理	大量調理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	III	IV	IV	IV	3-7		
		代替給食システムを構築できる	III	IV	IV	IV			
		衛生管理のためにスタッフや納品業者などへ教育指導をすることができる	III	IV	IV	IV			
	評価と記録	検食を実施し、評価後に食事療養へのフィードバックができる	II	III	IV	IV	3-6		
嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い、献立や調理室業務に反映できる		II	III	IV	IV				
給食管理の記録を適切に行うことができる		III	III	IV	IV				
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養ケアプロセスを理解し、活用できる	III	III	IV	IV	4-1		R43
	栄養管理記録	栄養記録の意義を理解し、説明できる	III	III	IV	IV	4-10		
		栄養ケアの記録を書くことができる	III	III	III	IV			
		POSの目的や仕組みを説明することができる	III	III	III	IV			
		SOAPに従った記録を書くことができる	III	III	III	IV			
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	III	III	IV	IV	4-2		
	栄養アセスメントの理解と実践	栄養アセスメント指標の役割を理解し、説明できる	III	III	IV	IV	4-3		
		必要なデータを収集整理して評価し、報告できる	II	III	IV	IV			
		対象者や集団の適切な栄養評価ができる	III	III	IV	IV			
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントをした根拠とその結果を記録することができる	III	III	IV	IV			
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	III	III	IV	IV	4-4	R44	
		原因や関与する危険因子を決定し、対象者に合わせた栄養診断ができる	III	III	IV	IV			
		栄養診断に基づき適切な栄養管理計画を作成し、実施・モニタリング・評価ができる	III	III	IV	IV			
		栄養診断の内容を適切に記録することができる	III	III	IV	IV			
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき、適切な栄養補給法を選択できる	II	III	IV	IV	4-4	R45	
栄養診断に基づき、対象者の特性を考慮した栄養指導計画が作成できる		II	III	IV	IV				
目標設定と行動計画	適切な治療食の選択とその提案ができる	II	III	IV	IV	4-4 4-9			
	経腸栄養法の適切な実施や提案ができる	II	III	IV	IV				
	静脈栄養法の適切な選択や提案ができる	II	III	IV	IV				
行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	III	IV	IV	IV				
カウンセリング	対象者が主体的に行動変容を行うように適切に傾聴、対話を行うことができる	II	III	III	IV	4-5	R46		
個人を対象とした栄養指導	対象者の食生活を評価し、行動変容を促すための目標に沿った栄養食事指導計画の作成ができる	III	IV	IV	IV				
集団を対象にした栄養指導	集団指導の内容を計画立案し、運営ができる	III	IV	IV	IV	4-6	R47		
	集団指導・教室のグループダイナミクスの効果発揮ができる運営が行うことができる	III	IV	IV	IV				
栄養指導媒体	効果的な指導媒体を選択できる	III	IV	IV	IV	4-7			
	効果的な指導媒体を作成できる	III	IV	IV	IV				
栄養指導に必要な献立と調理	対象者の病態に応じた献立を作成し、調理することができる	III	IV	IV	IV				

大項目	内容	目 標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
栄養ケアプロセス	記録	栄養ケアの記録を書くことができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	
		POS、POMR的思考が理解でき、その結果をSOAP方式で記録できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		集団指導の内容と参加者の様子を記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	他職種等との連携・地域連携	各種医療チームの特徴と役割を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11	R411 R412
		各医療チームを構成しているスタッフの役割を理解し、協働ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		チーム医療に参加し、管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		チーム医療組織をコーディネートし、リーダーシップを発揮できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		他職種と連携をとり、クリニカルパスを適切に運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		院内のクリニカルパスを適切に運用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		バリエーションに対して適切に対応ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		クリニカルパスの評価・見直しができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		地域医療連携支援を理解し、管理栄養士として貢献できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11	
		医療連携のシステムの構築に参加するとともに、その構築ができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養モニタリングと評価	摂取栄養量を評価できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	R49
		適切な指標を用いて臨床経過のモニタリングと評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		モニタリングの結果から問題点の整理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養ケアに対するアウトカムを説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者のQOLをふまえた栄養ケアの評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		院内での栄養管理体制の見直しを行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		退院時サマリーの目的、内容を理解し、作成することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	リスクマネジメント	安全管理	院内の医療安全のマニュアルに基づいて行動できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-1～3
インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる			Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
災害時緊急対策		防災マニュアルにもとづいて行動することができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	R61
		非常食の消費期限を把握し、備蓄量の適切な保管ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		非常時の食事提供対策の整備をすることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
調査研究	研究	自らの研究テーマを持って、研究デザインをつくり、研究活動ができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	7-1	R71
		院内外(施設内、地方会・全国学会)で研究発表をすることができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	R72	
		施設で受けている臨地実習の全体像を把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		学生の特性を理解し、実習目的を達成できるように指導を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1～3	
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力	疾患ごとに作成	疾病別に対応することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	R23	
		病態を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		臨床検査の内容を理解し、評価できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		治療で使用される薬剤について種類と役割を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者の臨床経過を把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		適切な栄養補給法を選択し、提案できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者に応じて適切に栄養指導を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
疾病の種類:肝胆・膵疾患、食道胃腸疾、糖尿病、脂質異常症、呼吸器疾患、循環器疾患、腎疾患、血液疾患、妊産婦疾患、終末期・緩和医療、食物アレルギー								