

生涯教育到達目標(公衆衛生)

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、インフォームドコンセントを理解し、行動ができる	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		
		対象者への適切な接遇ができる	II	III	IV	IV		
		同僚や他部門関係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	2-2	
		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	II	III	IV	IV		
		組織や各種計画の目標を踏まえ、上司や関係者と調整しながら、地域の健康課題に対応した健康づくり・栄養分野の短期・中期・長期的な事業計画を立てることができる	II	II	III	IV		
		上記の短期・中期・長期計画に沿った評価の設定ができる	II	II	III	IV		
		計画の目標達成に必要な各種保健福祉事業を企画立案することができる	II	III	IV	IV		
		計画を推進するため、組織内調整を行い、予算確保、関係機関との合意と協働が得られるための体制を整えることができる	I	II	III	IV		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行なうことができる	III	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		
		健康づくり・栄養部門の活動目標を設定し、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た労務管理ができる	I	II	III	IV		
		費用対効果を考えた選択ができる	II	III	IV	IV		
		担当部門の業績評価ができる	II	III	IV	IV		
		所属長や幹部に管理栄養士・栄養士の役割や成果、業務運営に必要な要求を根拠をもって主張できる	I	II	III	IV		
		関連委員会を運営することができる	II	III	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活動できる	II	III	IV		
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	III	III	IV	IV	2-3	P23
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	III	III	IV	IV	2-4	P25
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	III	III	IV	IV	2-6	P25
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	P44.45 46.47
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	III	IV	IV	2-5	P25
食事管理プロセス	献立の調整	食事摂取基準を踏まえ、対象者及び集団における適切な目標設定ができる	III	III	IV	IV	3-2	P30
		上記目標に対応した食品構成表を作成することができる	III	III	IV	IV	3-3	P90
		対象者及び集団に適した献立を作成することができる	III	III	IV	IV	3-4	
	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	II	III	IV	IV	3-5	
		調理体制を整備し、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・整備を行うことができる	II	III	IV	IV		

食事管理プロセス	食材管理	食材に関する法的規制等に精通し、遵守できる。	II	III	IV	IV	3-5	P35
		適切な食材の発注・検収・在庫管理等ができる	II	III	IV	IV		
		食材に関する経営管理分析ができる	II	III	IV	IV		
	感染対策	食中毒、感染症発生時の緊急対応方法が実践できる	II	III	IV	IV	3-7	P37
	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	II	III	IV	IV	3-8	
評価と記録	検食、嗜好調査、残食調査等により食事評価を適切に行い、食事管理に活用できる	II	III	IV	IV	3-6	P30 P39	
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	II	III	IV	IV	4-1	P43 P44 P45 P46 P47
	栄養記録	栄養記録の意義を理解し、活用できる	II	III	IV	IV	4-10	
		栄養ケアの記録を書くことができる	II	III	IV	IV		
		栄養ケアの記録が書ける（POSの目的や仕組みを理解し、SOAPに従った記録が書ける）	II	III	IV	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、実践することができる	II	III	IV	IV	4-2	P43 P44 P45 P46 P47
	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できる	II	III	IV	IV	4-3	
		個人や地域の特性や健康・栄養課題を把握するために、他分野・多職種と連携し情報を収集・蓄積することができる	II	III	IV	IV		
		必要な調査を行うとともに、既存データを収集整理して評価し、報告することができる	II	III	IV	IV		
	対象者や集団の適切な栄養評価ができる	II	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	II	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	II	III	IV	IV	4-4	P44
		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	II	III	IV	IV		
		地域全体の保健情報を一元化し、地域特性や健康・栄養課題を明確にすることができる	II	III	IV	IV		
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき、個人及び集団、地域の特性を考慮した栄養指導計画を作成することができる	II	III	IV	IV	4-5	P45
	目標設定と行動計画	個人または集団に対する適切な食事の選択や提案ができる	II	III	IV	IV	4-5	
		自治体の優先健康・栄養課題に対応した健康増進計画及び食育推進計画等の策定および有効な施策を提示することができる	II	II	III	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	II	III	IV	IV	4-6	P46
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	IV	IV			
個人を対象にした栄養指導	個別支援計画に沿った栄養指導ができる。また、個人の健康・栄養課題の収集蓄積が、地域の健康・栄養課題であることに気づく。	II	III	IV	IV	4-7		
	個別事例の支援について、必要に応じ調整会議を開く等、関係者とチームを組んで、困難事例に対応することができる	II	II	III	IV			
集団を対象にした栄養指導	集団指導計画に沿った栄養指導が実施できる	II	III	IV	IV	4-8		
地域全体への栄養介入	自治体毎の健康増進計画、食育推進計画等の目標達成に向けた地域の栄養介入ができる。	II	III	IV	IV			
栄養指導媒体	効果的な指導媒体を選択または作成できる	II	III	IV	IV	4-10		
栄養指導に必要な献立と調理	対象者の栄養課題に応じた献立を作成し、調理指導ができる	II	III	IV	IV			
栄養指導記録	栄養ケア及び栄養介入の記録が書ける。	II	III	IV	IV			
他職種等との連携・地域連携		組織のチーム(保健福祉)に参加し、他職種と連携しながら管理栄養士の役割を果たすことができる	II	III	IV	IV	4-11,12	P411 P412
		必要に応じて関係機関及び他職種と連携して業務を実施できる	II	III	IV	IV		
		都道府県と市町村が連携して、地域の栄養ケアを検討、実施する関係づくりができる	II	III	IV	IV		
		保健・医療・福祉を含めた地域栄養活動の連携体制づくりができる(食育ネットワーク、地域職域連携、在宅栄養ケア等)	I	II	III	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	I	II	III	IV		
		地区組織の育成の重要性について理解し、養成・育成が計画的に実施できる	II	III	IV	IV		
		住民の主体的な健康づくり・栄養改善活動を育成・支援することができる	II	III	IV	IV		
栄養モニタリングと評価		適切な指標を用いてモニタリングと評価ができる	II	III	IV	IV	4-9	P21
		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		
		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		
		各種計画における位置づけや、他の事業と関連づけながら、個々の事業評価ができる	II	III	IV	IV		
		より上位の事業計画や重点目標に沿って、地域栄養活動を評価できる	II	III	III	IV		

		事業ごとに評価指標を設定し、達成状況を客観的に評価し、次年度に反映させることができる	II	III	III	IV		
リスクマネジメント	安全管理	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	5	P50
		感染症、食品衛生危害防止のための対策について指導できる	II	III	IV	IV		
	災害時緊急対策	地域防災計画や栄養・食生活支援について理解し、適切な対処ができる	II	III	IV	IV	6	P61
		家庭内備蓄の普及啓発や食に関する防災教育を実施することができる	II	III	IV	IV		
関係部署と連携して、高齢者、障害者、乳幼児、その他、特に配慮を要する者に対する防災上必要な対策について理解し、食支援体制づくりができる		II	II	III	IV			
		関係部署と連携して、公的備蓄(現物・流通)、炊き出し体制を検討し、整備できる。	II	II	III	IV		
調査研究	研究	課題解決に向けた調査・研究に、取り組むことができる	II	III	IV	IV	7	P71
		調査・研究に取組み、研究発表できる(研究会、学会など)	II	III	IV	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・栄養士の教育育成が行なえる	I	III	IV	IV		P72
		施設で受けている臨地実習の全体像が把握できる	II	III	IV	IV		
		継続した卒後教育を実施し栄養士の資質向上のため、栄養士会への加入を促すことができる	IV	IV	IV	IV		
		学生の特性を理解し、実習目的が達成できるよう指導ができる	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	P80
		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	健康日本21(第二次)の推進と栄養施策の成果を得るための対策	関係部局や関係者と協議の上、栄養・食生活に関連する施策全体の情報を集約し、共有する体制を確保することができる。	II	III	IV	IV		P21
		優先的な健康栄養課題を明確にするため、必要な調査を行うとともに、自治体の健診結果や調査結果の分析を行うことができる。	II	III	IV	IV		
		健康・栄養課題の背景となる食事内容や食習慣の特徴について、各種調査結果とともに地域や暮らしの観察を含め、総合的に分析することができる。	II	III	IV	IV		
		上記の分析を踏まえ、優先的な健康・栄養課題に対応する中長期計画を策定できる。	I	II	III	IV		
		生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底のために設定した目標に対する施策を推進できる。また、評価・検証、課題解決に向けた計画の修正、戦略的取組の検討ができる。	II	II	III	IV		P21
		次世代の健康、高齢者の健康に配慮し、社会生活を自立的に営むために必要な機能の維持及び向上のための施策を推進できる。また、モニタリング、評価、改善ができる。	II	II	III	IV		P21 P23
		特定給食施設の栄養管理状況の評価、外食における栄養成分表示やヘルシーメニューの提供、食育推進のネットワークの活用、地域の栄養ケアの拠点づくりなど食を通じた社会環境の整備の促進のための施策づくりができる。また、モニタリング、評価、改善ができる。	II	II	III	IV		P21 P30
健康・栄養状態が良好な地域やその改善に成果をあげている地域の取組を他地域に広げていく仕組みづくりを進めることができる。	II	III	IV	IV	P21			