

生涯教育到達目標(健康・スポーツ栄養)

到達 レバ ル	レベル I	当該項目を知っているが経験がない
	レベル II	当該項目を指導下で実践できる経験はあるが単独ではできない
	レベル III	当該項目を単独で実践できる
	レベル IV	当該項目を熟練し指導できる

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		
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	医療職としての倫理規範を理解し実践できる	III	III	IV	IV	1	
		対象者の権利、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	III	III	IV	IV		
		専門職として常に自己研さんによるキャリアをアップすることが重要であることを理解し、実践できる	III	III	IV	IV		
		対象者への適切な接遇ができる	III	III	IV	IV		
	栄養士会組織の活動会員の理解	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)としての行動規範	動いて業組規範ふ人組織範度さー人のやわとー理行しし職	関わっている施設・チームや事業の目的を理解し、それを実現しようと努力することができる	III	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	III	III	IV	IV		
	円滑な部門運営の理解	決められた業務を時間内に実施できる	III	III	IV	IV		
		スポーツ栄養マネジメントを中心としたサポートを行うことができる	III	III	IV	IV		
		新たに開発や改善が必要な社会資源について提言できる	III	III	IV	IV		
		費用対効果を考えた選択ができる	III	III	IV	IV		
		栄養関連委員会を運営できる	III	III	IV	IV		
食と栄養に関する基礎知識	国の方針の理解	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を理解して協働できる	III	III	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	III	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	III	III	IV	IV	2-2	
		対象者の食の自立に向けた取り組みを行うことができる	II	III	IV	IV		
	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	
食事管理プロセス	調理・配膳	健康維持・栄養改善のための献立を作成し、調理実習指導ができる	II	III	IV	IV	3-5	
		対象者の目標に合わせた調理献立を作成し、調理実習指導ができる	II	III	IV	IV		
		調理実習の企画・運営ができる	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	III	III	IV	IV		
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等が行える	III	III	IV	IV		
		給食施設の材料費を管理・改善できる	III	III	IV	IV		
		契約内容を提案・交渉することができる	III	III	IV	IV		
	評価と記録	嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い、献立や調理に反映できる	III	III	IV	IV	3-6	
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養サポートのプロセスを理解し、活用できる	III	III	IV	IV	4-1	
		食事摂取基準を適用したアセスメントの概念を理解し、活用できる	III	III	IV	IV		
	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	
		栄養サポートの記録が書けるPOSの目的や仕組みが説明できる	III	III	IV	IV		
		SOAPに従った記録が書ける	III	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ている必要なデータを収集整理して評価し、報告できる	III	III	IV	IV	4-3	
		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	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	
		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		

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			
栄養ケアプロセス	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	III	III	IV	IV	4-4		
		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	III	III	IV	IV			
	目標設定と行動計画	アセスメント結果を活用した目標設定をする	III	III	IV	IV	4-4		
		栄養補給計画の根拠に基づいた行動計画を立てる	III	III	III	III			
	献立の調整	栄養診断に基づき、適切な栄養管理計画を作成し、実施できる	III	III	IV	IV			
		食品構成表の作成ができる	III	III	IV	IV			
		メニュー計画を作成することができる	III	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	III	IV	IV	4-5		
	個人を対象とした栄養指導	決められた時間を使って効率よく指導ができる	III	III	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	III	IV	IV	4-6		
		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なえる	III	III	IV	IV			
	栄養指導媒体	効果的な指導媒体を選択・作成できる	III	III	IV	IV	4-7		
	栄養指導に必要な献立と調理	食に関する指導の教材として活用できる献立を作成できる	III	III	IV	IV			
	記録	サポートの記録が書ける	III	III	IV	IV	4-9		
		マネジメントの記録が書ける	III	III	IV	IV			
	他職種等との連携	チームでの活動に参加し管理栄養士の役割を果たすことができる	III	III	IV	IV	4-11		
		チームを構成するスタッフの役割を理解し、協働ができる	III	III	IV	IV			
		多職種と連携をとりクリニカルパスを適切に運営できる	III	III	IV	IV			
		同業の他職域の栄養士との連携をとりチームで事業を進め問題を解決できる	III	III	IV	IV			
	栄養モニタリングと評価	摂取栄養量を評価できる	III	III	IV	IV	4-9		
		適切な指標を用いてサポート経過のモニタリングと評価ができる	III	III	IV	IV			
		モニタリングの結果から現状把握と課題の抽出ができる	III	III	IV	IV			
		アウトカムが説明できる	III	III	IV	IV			
		対象者へのサポートの評価ができる	III	III	IV	IV			
		マネジメントの評価結果から質の改善するための課題の抽出と対策方法を導き出すことができる	III	III	IV	IV			
		サポート終了後に今後につながる目的、内容を理解でき、次のサポート計画を作成することができる	III	III	IV	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	III	III	IV	IV	5-1~3		
	感染対策	食中毒、感染症発生時に、緊急対応ができる	III	III	IV	IV			
	食品衛生管理	食品衛生管理について指導・管理ができる	III	III	IV	IV			
	災害時緊急対策	災害時に、緊急対応ができる	III	III	IV	IV	6-1		
		非常時の食事提供対策の整備ができる	III	III	IV	IV			
調査研究		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	III	III	IV	IV	7-1		
		研究発表ができる(施設内、地方会・全国学会)	III	III	IV	IV			
		公開授業等の準備・実践ができる	III	III	IV	IV			
		論文を作成することができる	III	III	IV	IV			
関連法規	関連法規の理解	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成が行なえる	III	III	IV	IV	8-1~3		
		専門性の高い内容に関して教育が行える	III	III	IV	IV			
遂本分野別力務基		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			
		スポーツ栄養マネジメントを実行できる	III	III	IV	IV			