

生涯教育到達目標(給食管理)

到達 レベル	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	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 - 1 ~7	
		医療職としての倫理規範を理解し実践できる	I	II	III	IV		
		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	II	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	II	III	IV	IV		
		対象者への適切な接遇ができる	III	III	IV	IV		
		組織内もしくは委託先(施設)担当者とコミュニケーションをとることができる	III	III	IV	IV		
	栄養士会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	組織運営の組織化と職業理解度	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	K90	
		給食施設の財務数値を管理し、課題があれば改善することができる	III	III	IV	IV		
		給食施設の人員費を管理し、課題があれば改善することができる	III	III	IV	IV		
		組織の中で管理する手法・仕組みを立案し、実行に移すことができる	II	III	IV	IV		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行うことができる	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	K30	
		栄養部門の目標を設定し、目標達成に向けて課題解決を図ることができる	II	III	IV	IV		
		組織内メンバーを統括していくことができる	II	III	IV	IV		
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	II	III	IV	IV		
		給食市場マーケットについて理解し、説明できる	II	III	IV	IV		
		マーケット分析をもとに改善を行うことができる	II	III	IV	IV	K36	
		栄養部門の業績の評価ができる	III	IV	IV	IV		
		費用対効果を考えた適切な選択ができる	II	III	IV	IV		
		委託先(施設)担当者と交渉・提案することができる	II	III	IV	IV		
		関連委員会を運営できる	II	III	IV	IV		
食と栄養に関する基礎知識	国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向の理解	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、協働することができる	II	III	IV	IV	2-1	K21
	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	IV	IV	IV	2-3	K23 K21
	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	サプリメントや機能性食品について理解し、対象者に説明することができる	II	III	IV	IV	2-6	
	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	III	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	II	III	III	IV	2-5	
給食管理プロセス	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	IV	IV	IV	3-3	
		食品構成表を作成することができる	III	IV	IV	IV		
		メニュー計画を行うことができる	III	IV	IV	IV		
		食数管理を含む食事オーダーの管理ができる	III	IV	IV	IV		
		喫食者の特性に対応した献立の工夫ができる	III	IV	IV	IV		
	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	III	IV	IV	IV	3-5	K90
		施設の責任者として、調理指導を行うことができる	III	IV	IV	IV		
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	I	II	III	IV		
		厨房設備の課題を抽出し、改善提案ができる	I	II	III	IV		
		厨房設計にあたり、適切な提案ができる	I	II	III	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	3-7 8-1	K35
		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	III	IV	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	食中毒、感染症発生時に、緊急対応ができる	II	III	IV	IV	3-6 3-7 3-8	K50

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			
給食管理プロセス	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	3-6 3-7 3-8	K37	
		代替給食システムが構築し、緊急時には対応できる	I	II	III	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ができる	II	III	IV	IV		K31 K35	
	評価と記録	検食を実施し、評価後の献立作成へのフィードバックができる	III	IV	IV	IV	4-5	K31	
		組織の中で管理する手法・仕組みを立案し、改善することができる(給食市場)	I	II	III	IV		K35	
		契約内容を提案し、交渉することができる	I	II	III	IV		K47 K43 K43 K43 K46 K47	
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	II	III	IV	4-1	K47	
		栄養記録の意義を理解し、説明できる	II	II	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	II	II	III	IV	4-2	K43	
		健診等の結果を基にして、個人や集団の適切な栄養評価ができる	II	II	III	IV			
	栄養アセスメントの理解と実践	健診等のデータを蓄積し、喫食者の栄養の状態を経年的に評価できる	II	II	III	IV			
		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	II	III	IV			
	栄養アセスメントの記録	栄養ケアの記録が書けるPOSの目的や仕組みが説明できる	II	II	III	IV			
		SOAPに従った記録が書くことができる	II	II	III	IV			
		対象者の健診データや喫食状態に合わせた栄養診断を行うことができる	II	II	III	IV	4-3		
	栄養診断の理解と実践	対象給食施設ごとに対象者の身体状況を把握し、食事摂取基準を作成できる	II	III	IV	IV			
		対象集団の摂取基準に基づいた献立プランを作成できる	II	III	IV	IV	3-1 3-2 4-4	K43 K46 K47	
	栄養介入の計画	個別対応の必要な喫食者にふさわしい献立を作成できる	III	III	IV	IV			
		対象者を対象とした栄養指導ができる	I	II	III	IV	4-6 4-7		
	個人を対象とした栄養指導	情報媒体を活用して業務に活かすことができる	II	III	III	IV			
		給食を効果的に活用した栄養指導ができる	II	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	I	II	III	IV	5-1～3	K50	
		労働災害発生時には緊急対応ができる	II	III	IV	IV	6	K61	
	災害時緊急対策	災害時に、緊急対応ができる	II	III	IV	IV	6-1		
		非常食の備蓄量や非常食の消費期限を把握し、適切な保管ができる	II	III	IV	IV			
調査研究		非常時の食事提供対策の整備を行い、関係部署と連携することができる	I	II	III	IV			
		後進の管理栄養士・栄養士の教育育成を行うことができる	II	III	IV	IV			
		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			
関規連法	関連法規の理解	学生の特性を理解し、実習目的が達成できる指導ができる	II	III	IV	IV	8-1～3	K80	
		根拠となる制度や法律を理解し、法に準拠して業務の推進ができる	II	III	IV	IV			
		関係法規に関わる課題や改善案等を提案することができる	II	III	IV	IV			
実務野遂別行基本能力		各疾患の病態が理解できる	II	III	IV	IV		K23	
		フードサービスの基礎を理解し、説明できる(サービス論)	IV	IV	IV	IV		K30	