

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 中項目 番号	実務研修 番号
			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	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)担当者との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	組織人(職業人)としての規範の理解や行動	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		
		給食施設の人件費を管理し、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		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の方向の理解	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	
		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		
	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	K35 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 中項目 番号	実務研修 番号		
			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				
	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				
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		
	栄養アセスメントの理解と実践	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				
		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				
	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	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ			4-3	
		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				
	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	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	4-3			
		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				
	栄養介入の計画	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	3-1 3-2 4-4	K43 K46 K47		
		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				
	目標設定と行動計画	個別対応に必要な喫食者にふさわしい献立を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6 4-7			
	個人を対象にした栄養指導	栄養診断に基づき、適切に個別指導ができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ				
	集団を対象にした栄養指導	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		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				
		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				
関連法規	関連法規の理解	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	8-1~3	K80		
		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				
実分野遂行基本力の		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		