

生涯教育到達目標(地域栄養)

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 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	当該項目を知っているが経験がない 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) 当該項目を単独で実践できる 当該項目を熟練し指導できる	
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		
		対象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ができる	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		
	と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が理解できる	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)としての態度や行動規範	動いて業務の範囲を把握し、業務上のやり取りを円滑に実施できる	関わっている施設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	IV	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		
	円滑な部門間の連携	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		
		費用対効果を考えた選択ができる	II	III	IV	IV		
		業績評価ができる	II	III	IV	IV		
業務連携先に栄養士・管理栄養士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	III	IV	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できる	II	III	IV	IV	2-1	T21
	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	T23
	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	T23
	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	2-6	
	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	T46 T47
	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	IV	IV	2-5	T25
成長期に応じた各栄養素の代謝機能を理解し、業務の遂行ができる		III	III	IV	IV			
食事管理プロセス	献立の調整	食品構成表作成ができる	III	III	IV	IV	3-1~6	T35・T37 T30
		食事摂取基準に沿った献立を作成することができる	III	III	IV	IV		
		調理学の基本を理解し、献立を作成できる	III	III	IV	IV		
	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	III	III	IV	IV		
		病態別調理献立を作成し、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	II	III	IV	IV		
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等ができる	II	III	IV	IV		
		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	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	III	IV	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	IV	IV	IV	3-7		
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、説明できる	III	III	IV	IV	4-1	T43 T46 T45
		栄養記録の意義を理解している	III	III	IV	IV		
		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	対象者や集団の適切な栄養評価ができる	III	III	IV	IV	4-3	T43
		食育を推進する上での課題を把握できる	III	III	IV	IV		
	データを蓄積・評価し、報告できる	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ている	III	III	IV	IV	4-4	T44	
	対象者に合わせた栄養診断ができる	III	III	IV	IV			
栄養介入の計画	栄養診断に基づき適切な栄養管理計画を作成できる	III	III	IV	IV	4-5	T45	

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		
栄養 ケア プロセス	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	4-6	T46 T47
	個人を対象とした栄養指導	効果的・効率的な栄養指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		「栄養の指導」を理解し、対象者に応じ実践できる	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・立案できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	
		集団指導(教室等)をグループダイナミクスの効果が発揮できる運営を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養指導媒体	効果的な指導媒体が作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	記録	SOAP方式で報告書が書ける	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-10	
	他職種等との連携・地域連携	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	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11, 12	T411 T412
		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	Ⅱ	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	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
栄養モニタリングと評価	調査・統計・評価を行い事業に反映させることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	T45	
	個別指導が必要な者への指導の評価・見直しができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
リスク マネ ジメ	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	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	5-1 5-2	T50
		食物アレルギーの対応ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-3	T23
	災害時緊急対策	災害時に、緊急対応ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	T61
		非常時の食事提供ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	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	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	7-1	T71
		研究発表ができる(施設内、地方会・全国学会)	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	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	T80
		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		
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
食育と地域貢献	地域活動栄養士としての基本①	地域に根ざした食文化の伝承やレシピ開発ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		T47 T90
		地域のニーズを捉え事業企画と推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	開業栄養士としての基礎知識	開業するための知識・技術を持っている	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		T90