

生涯教育到達目標(地域栄養)

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	職業倫理を行動規範の理解をベースにした態度や	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		
	栄養士会の活動組織	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		
		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、と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としてふさわし	動いて業組規態ふん織解範度さー人のやわとへ理行しし職	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	2	
		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		
	円栄滑滑な部門運営の	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		
		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		
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		
	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ます	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	3-8	T37 T50
	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	実務研修	
			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 「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 集団指導(教室等)をグループダイナミクスの効果が發揮できる運営を行うことができる	III	III	IV	IV	4-7		
	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	T411 T412	
	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		
		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 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	4-9	T45	
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 食物アレルギーの対応ができる	III	IV	IV	IV	5-1 5-2	T50	
	災害時緊急対策	災害時に、緊急対応ができる	III	IV	IV	IV	5-3	T23	
		非常時の食事提供ができる	II	III	III	IV	6-1	T61	
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 研究発表ができる(施設内、地方会・全国学会) 論文を作成することができる	II	II	III	IV	7-1	T71	
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 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 労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	II	III	IV	IV			
			II	III	IV	IV	8-1~3	T80	
			II	III	III	IV			
	食育と地域貢献	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	T90	
	地域活動栄養士としての基本①	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			