

生涯教育到達目標(福祉栄養(高齢・障がい))

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 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			
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		
		医療職としての倫理規範を理解し、実践できる	III	III	IV	IV			
		高齢者・障がいの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			
		要望や苦情を把握し、対象者への適切な接遇ができる	III	III	IV	IV			
		同僚や施設従事者と適切なコミュニケーションを取ることができる	III	III	IV	IV			
	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	2-2		
		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)としてのふさわしい態度や行動規範	組織人(職業人)としてのふさわしい態度や行動規範の理解	施設の理念・目標を理解し、それを実現しようと努力することができる	III	IV	IV	IV	1		
		施設における栄養・食生活についてコーディネートし、リーダーシップを発揮することができる	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			
	栄養部門の運営	決められた業務を時間内に実施できる	II	III	IV	IV	8-1, 2		
		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			
		スタッフの業務遂行能力を評価できるとともに相談にのることができる	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			
		費用対効果を考えた選択ができる	II	III	IV	IV			
		栄養部門の業績評価ができる	III	IV	IV	IV			
		所属長や幹部に栄養部門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	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方向を理解し、協働できる	II	III	IV	IV	2-1	FS412
		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	FS23
		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	III	IV	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	II	III	IV	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 高齢期・障がいの者の代謝機能を理解し、業務の遂行ができる	II II	III III	IV IV	IV IV	2-5	FS30	
食事管理プロセス	献立の調整	施設における食事計画を作成できる	II	III	IV	IV	2-3 3-1~4	FS30 FS35	
		食品構成表が作成できる	II	III	IV	IV			
		施設食事計画に基づいた献立を作成することができる	II	III	IV	IV			
		食事摂取基準を理解し、一人ひとりに適切な食事を提供することができる	II	III	IV	IV			
		喫食者の特性に対応した工夫ができる	II	III	IV	IV			
		食数管理を含む食事オーダー管理ができる	II	III	IV	IV			
	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	II	III	IV	IV	3-5, 6		
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	II	III	IV	IV			
		機器・器具などの管理・点検・整備を行うことができる	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	3-5, 6 8-1		
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等ができる	II	III	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	感染症対策マニュアルに基づいて対応できる	II	III	IV	IV	3-8	FS50	
		食事提供部門の感染対策整備と施設内感染防止のための体制作りができる	II	III	IV	IV			
	食品衛生管理	大量調理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	II	III	IV	IV	3-7 8-1	FS37	
代替給食システムが構築できる		II	III	IV	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				

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			
プ食 口事 セ管 ス理	評価と記録	検食を実施し、評価後に献立や調理へのフィードバックをすることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6 5-2		
		嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い、献立や調理業務に反映できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
		給食管理の記録を適切に行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
栄養 ケア プ ロ セ ス	栄養マネジメントの 概念の理解	栄養マネジメントを理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-1	FS21 FS23	
	栄養記録	栄養記録の意義を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
		栄養ケアの記録を書くことができる	Ⅱ	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	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2		
	栄養アセスメントの 理解と実践	情報を整理し、栄養状態を適切に評価することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3		
	栄養アセスメントの 記録	アセスメントした根拠と、その結果を適切に記録することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-10		
	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	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	FS44	
		対象者に合わせた栄養診断ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	栄養介入の計画	摂食機能、認知症等を理解し栄養ケアプランに活かすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	FS45 FS46	
		栄養診断に基づき一人ひとりの栄養ケアプランを作成できる	Ⅱ	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	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	FS46	
	カウンセリング	コミュニケーションスキルを活用して利用者を理解し、指導に活かすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	個人を対象とした栄養 指導	施設ケアプラン(個別支援計画)に基づき管理栄養士としての役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	集団を対象とした栄養 指導	対象に応じた課題を抽出して指導の計画を立案し、実践ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	FS47	
	栄養指導媒体	効果的な指導方法、媒体を選択できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-8		
	記録	利用者に応じた栄養ケア計画の作成、及び実践、経過記録ができる	Ⅱ	Ⅲ	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	4-8 4-11 4-12	FS46 FS412
			地域の介護予防、自立支援に向けた活動に参画できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
地域の関係機関との連携により介護予防、自立支援が推進できる			Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
ボランティア活動を推進することができる			Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
栄養モニタリングと 評価	栄養ケアプランを実践し、モニタリングと評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	FS49		
リス ク マ ネ ジ ム	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作りができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-1～3	FS50	
	災害時緊急対策	防災マニュアル・災害時マニュアルにもとづいて行動できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	FS61	
		非常食の備蓄量・消費期限を把握し適切な保管できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ			
	非常時の食事提供体対策を整備し、運用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ				
調 査 研 究		課題解決に向けた調査・研究に、取り組むことができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	7-1	FS71	
		調査・研究に組み、研究発表できる(研究会、学会など)	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ			
		論文を作成することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ			
		後進の管理栄養士・栄養士の教育育成が行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		FS72	
		施設で受けている臨地実習の全体像が把握できる	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				
法 関 連	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	FS80	
		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			
行実基 能務本 力野的 別		疾患の病態が理解できる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		FS23	

※福祉分野では「栄養ケアプロセス」を介護保険等にあわせ「栄養マネジメント」としています。