

基本研修

項目	キーワード
専門職としての役割と倫理綱領	生命倫理、守秘義務、管理栄養士・栄養士倫理綱領
食と栄養に関する基礎知識	健康づくりのための身体活動基準・指針 第4期特定健診・特定保健指導 栄養（食物）と医薬品の影響 栄養素の消化と吸収（代謝）
食事管理プロセス	栄養食事基準、食事摂取基準 食品群、食品群別加重平均成分表 複数献立、給食システムと調理システム 調理・盛付・配膳・食材料管理 検食、嗜好調査、残食料調査 大量調理施設衛生管理マニュアル、 危害分析、スタッフの衛生管理、 食材の衛生管理、環境検査 中心温度、食中毒菌、手指衛生
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセス 栄養スクリーニング 栄養アセスメント 栄養診断、PES報告 行動変容 個人・集団栄養食事指導 栄養教育 栄養介入、栄養モニタリング、栄養評価 POS、SOAP
地域連携（多職種連携）・在宅支援	多職種連携 地域連携、クリティカルパス、診療計画
リスクマネジメント	ヒューマンエラー、危機管理、ヒヤリハット、RCA
非常時の緊急体制	非常時の食事提供
調査研究	調査研究、研究方法、統計分析
関連法規	健康増進法、栄養士法