

大項目	内容	キーワード
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	守秘義務、OJT、行動規範
	栄養士の組織と活動の理解	自己啓発
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)としてふさわしい態度や行動規範の理解	組織
	栄養部門の円滑な運営	組織目標
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の方向の理解	食育、食環境整備
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	日本人の食事摂取基準 生活習慣病ガイドライン
	薬と食物の相互作用の理解	食物と薬の相互作用(厚生労働省e-ヘルスネット)
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	低カロリーメニュー、高血圧予防、給食施設における栄養表示ガイド
	栄養の指導の概念の理解	栄養指導、給食管理、栄養管理、特定保健指導、ポピュレーションアプローチ
	栄養と栄養素	エネルギー産生栄養素
給食管理プロセス	献立の調整	献立の調整、材料費、作業工程
	調理・配膳	調理ロス
	食材管理	購入契約、二次汚染
	感染対策	ノロウイルス、感染症
	食品衛生管理	細菌性、ウイルス性、予防対策 大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP
	評価と記録	PDCA
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
	栄養スクリーニングの理解と実践	BMI
	栄養アセスメントの理解と実践	エビデンス、身体活動レベル、BMI、 24時間思い出し法、陰膳法
	栄養診断の理解と実践	SOAP、PES報告、NI、NC、NB
	栄養介入の計画	減量目標、エネルギー産生栄養バランス
	目標設定と行動計画	短期目標、長期目標
	個人を対象にした栄養指導	習慣的摂取量、過大申告、過小申告
	集団を対象にした栄養指導	集団の特性
リスクマネジメント	安全管理	労働安全衛生法、BCP
	災害時緊急対策	労働災害
調査研究		エビデンス
関連法規	関連法規の理解	給食の意義 健康日本21(第二次)
分野別基本的実務遂行能力		事業所給食、経営形態 食環境整備、多職種連携、損益分岐点 フードサービス、コントラクト、売上高、在庫 職務、マーケティング、アセスメント SWOT分析、組織 日本人の食事摂取基準 栄養教育、財務管理、人事管理 給食の原価、食材料費、市場規模 施設数、推移