

| 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<br>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<br>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、<br>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  |
| 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<br>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<br>食環境整備、多職種連携、損益分岐点<br>フードサービス、コントラクト、売上高、在庫<br>職務、マーケティング、アセスメント<br>SWOT分析、組織<br>日本人の食事摂取基準<br>栄養教育、財務管理、人事管理<br>給食の原価、食材料費、市場規模<br>施設数、推移 |