

生涯教育 実務研修受講記録(静岡県版)

【給食管理】

大項目	中項目	科目	講義内容		単位		受講記録
			項目番号	内容	講義	演習	
食と栄養に関する基礎知識	国民の健康の増進の総合的な推進	生活習慣病の発生予防と重症化予防	K 101	わが国におけるリスク要因別の生活習慣病死亡者の現状	3	1	*1単位(講義:90分、演習等:180分)につき、1枚 生涯教育証明シール(H26、27年度配布)、単位取得証明書貼付、または自己記録
			21	健康日本21(第2次)に示された、栄養・食生活目標設定の考え方 栄養・食生活の目標と生活習慣病予防との関連 保健と医療のつながりによる取組などについて政策立案プロセスの事例について			
			201	演習:先進事例等を用いた、課題解決のための現状分析、意思決定能力を身につける * 公衆栄養P21に準じる			
		21	K 102	身体活動基準・指針の経緯、目的、エビデンスの理解と活用	1	1	
			103	たばこ、睡眠、休養に関する地域の習得と指導での活用 * 健康・スポーツ栄養のKS21に準じる	1		
		21	K 104	栄養・健康増進施策における評価の基本的な考え方について データ活用の視点に立った調査の設計と実施について 調査データの蓄積と活用について データ解析と施策評価への活用について 都道府県・市町村と連携した調査の実施とデータ活用 * 公衆栄養P21に準じる	4	4	

【給食管理】

大項目	中項目	科目	講義内容		単位		受講記録
			項目番号	内容	講義	演習	
食と栄養に関する基礎知識	根拠に基づいた栄養管理	病態栄養	K 101	消化器疾患	3		*1単位(講義:90分、演習等:180分)につき、1枚 生涯教育証明シール(H26、27年度配布)、単位取得証明書貼付、または自己記録
			23 102	代謝疾患			
		103	呼吸器疾患				
		104	循環器疾患				
105	腎疾患						
106	血液疾患						
食物アレルギー	成人期の栄養	K 112	食物アレルギーの最新情報	1			
		23	食物アレルギー診療ガイドライン2012、食物アレルギー栄養指導の手引2011の理解 代替食の考え方 摂食・誤食防止への対応 * 公衆栄養P23に準じる				
成人期の栄養	成人期の栄養	K 116	成人期の食を取り巻く現状と課題(生活習慣病の重症化等)	2			
		23	代謝等の身体メカニズム 成人期の栄養状態の把握 身体にあった食品の選択				
栄養生理・栄養素と代謝	栄養生理・栄養素と代謝	K 101	代謝の仕組み	4			
		25	糖質代謝(糖質の構造、機能、代謝) たんぱく質代謝(アミノ酸の代謝) ミネラル代謝 脂質代謝 免疫 消化・吸収受領の病態 血液循環 腎臓機能 * 学校栄養G25に準じる				

【給食管理】

大項目	中項目	科目	講義内容		単位		受講記録
			項目番号	内容	講義	演習	
食事管理プロセス	特定給食施設における栄養管理	K 103 30	特定給食施設利用者の身体状況の把握と改善について	4	*1単位(講義:90分、演習等:180分)につき、1枚 生涯教育証明シール(H26、27年度配布)、単位取得証明書貼付、または自己記録		
			特定給食施設の栄養管理の状況に関するデータ活用の視点に立った評価について				
			特定給食施設における栄養管理の効果的な実施について				
			特定給食施設におけるリスクマネジメントと品質管理 災害時の地域での施設間連携				
食事管理プロセス	フードサービス	K 104 30	対象者に応じたフードサービスの実際	2			
			フードサービスにおける心得 フードサービスへの提案・改善				
実施教員(調理・配膳・配膳・食料管理)	食材料管理	K 102 35	給食施設の食材料の管理について	2			
			給食施設の食材料の仕組みの理解 給食施設の食材料の改善について				
衛生管理	衛生管理	K 101 37	適切な食材料の発注・検収・在庫管理を行うための適切な管理基準と体制	2			
			7Sの理解と厨房設備・設計への取り組み 一般衛生管理プログラムの理解 HACCP衛生管理の理解 企業栄養士・管理栄養士にゆだねられる衛生管理				

【給食管理】

大項目	中項目	科目	講義内容		単位		受講記録
			項目番号	内容	講義	演習	
食事管理プロセス	食事管理の改善	マーケティング	K 101	フードサービス市場マーケットの理解	2		
			39	マーケット分析のあり方 マーケット分析に基づいた改善・提案			
栄養管理プロセス	栄養アセスメント <small>(アセスメント)</small>	栄養アセスメント <small>(アセスメント)</small>	K 103	集団を対象にした栄養状態の把握と評価	1		
			203	演習	1		
	個人を対象とした栄養指導	食育教育	K 112	事業所給食を効果的に活用した栄養教育について	2		
			46	事業所給食評価のあり方 偏食を治すための指導方法			
個人を対象とした栄養指導	食育教育	個人を対象とした栄養指導	212	演習:提供献立の改善、新規献立作成、発表検討	1		
			K 104	地域の実態把握	2		
集団を対象とした栄養指導	ホビレレーション対策としての生活習慣病予防	47	代謝等の身体のメカニズムと生活習慣病との関係の理解 特定健診データからの栄養状態の把握 自分に合った食品の選択の支援 各学会のガイドラインの理解	1			
		204	演習:事例検討(経年健康診断結果の読み解き、ライフスタイルに考慮した栄養指導)				
多職種連携②	多職種連携②	多職種連携②	K 104	給食管理部門、健康管理部門、安全衛生部門、学術機関との連携	2		
			411	安全衛生部門、学術との連携			

*1単位(講義:90分、演習等:180分)につき、1枚 生涯教育証明シール(H26、27年度配布)、単位取得証明書貼付、または自己記録

【給食管理】

大項目	中項目	科目	講義内容		単位		受講記録
			項目番号	内容	講義	演習	
リスクマネージメント		感染症対策	K 102 50	感染症の理解、感染対策マニュアルへの対応	1		*1単位(講義:90分、演習等:180分)につき、1枚 生涯教育証明シール(H26、27年度配布)、単位取得証明書貼付、または自己記録
				標準予防策の実施 感染症発生時の役割分担 調理従事者の衛生管理対策整備と体制づくり			
非常時の緊急体制	非常時の食事提供	災害時対応	K 101 61	防災マニュアルにもとづいた緊急時行動計画	1		
				非常食の種類と具体的活用法(備蓄量・消費期限把握) 非常時の対応スキルの学習 非常時の食事提供対策の運用法			
調査・研究	調査方法・研究発表	調査・研究	K 101 71	調査・研究の種類と方法、データの解析	1		
				*健康・スポーツ栄養KS71に準じる			
関連法規		関連法規	K 101 80	関連法規の理解	2		
				改定内容についての補完 課題・改善案等の提案・検討			
栄養部門の運営		財務給食管理能力	K 101 90	給食施設の財務数値の管理について	2		
				給食施設の財務数値の仕組みについて 給食施設の財務数値の改善について			

【給食管理】

大項目	中項目	科目	講義内容		単位		受講記録		
			項目番号	内容	講義	演習	*1単位(講義:90分、演習等:180分)につき、1枚 生涯教育証明シール(H26、27年度配布)、単位取得証明書貼付、または自己記録		
栄養部門の運営		人事・労務管理	K 102 90	給食施設の人件費の管理について 給食施設の人件費や労務内容について 給食施設の人件費や労務内容の改善について 契約内容の提案・交渉について	2				
全分野共通		共通	K 110 90		2				
			210				2		
					47	講義単位	単位		
					6	演習単位	単位		
					53	総合計単位	単位		

*実務研修単位は、提示された単位数の中から、必要とされる到達目標を考慮して受講する。

*通常の認定試験申請については、30単位は受講済であること。

(移行措置期間中の受験申請・更新申請についてはキャリアノートを参照)

(*静岡県以外で受講された場合はシールがないため、受講者自身で、単位取得証明書を添付して確認してください。)