

生涯教育 実務研修受講記録(静岡県版)

【健康・スポーツ栄養:KS】

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	KS 101 21	<p>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</p> <p>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</p> <p>栄養・食生活の目標と生活習慣病予防との関連</p> <p>保健と医療のつながりによる取組みなどについての政策立案プロセスの事例について</p> <p>*公衆栄養P21に準じる</p>	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
			KS 102 21	<p>身体活動基準・指針の経緯、目的、エビデンスの理解と活用</p>	1		
		KS 103 21	<p>タバコ、睡眠、休養に関する知識の習得と指導での活用</p>	1			
		KS 104 21	<p>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</p> <p>データ活用の視点に立った調査の設計と実施について</p> <p>調査データの蓄積と活用について</p> <p>データ解析と施策評価への活用について</p> <p>都道府県・市町村と連携した調査の実施とデータ活用</p> <p>* 公衆栄養P21に準じる</p>	4			
		地域診断の進め方					

【健康・スポーツ栄養:KS】

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	
食と栄養に関する基礎知識	健康増進の推進	地域診断の進め	KS 21					
			KS 105 21	スポーツ栄養学の基本と公認スポーツ栄養士の役割と活用	1			
			KS 106 21	アスリートのタンパク質の摂取	1			
			KS 107 21	アスリートの糖質の摂取	1			
			KS 108 21	アスリートのサプリメントの活用とドーピング	1			
	根拠に基づいた栄養管理	病態栄養学	KS 101	消化器疾患	6			
			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				
107	その他の疾患/ステージ別 (高齢者・小児など)							
108	周産期医療							
109	救急・救命医療							
110	外科疾患と栄養							
111	終末期緩和医療							
			* 臨床栄養R23の講義に準じる * 自身が必要なものを選択・取得する					

【健康・スポーツ栄養:KS】

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	COPDとサルコペニア	KS 121	COPDとサルコペニアの発生要因と病態	2		*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	COPDとサルコペニアの予防・治療に向けた環境対応への知識			
				COPDとサルコペニアの予防・治療に向けた栄養管理 *福祉栄養FS23に準じる			
食と栄養に関する基礎知識	栄養素の消化と吸収(代謝)	栄養生理栄養素と代謝	KS 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G23に準じる			
			KS 102	体の構造と機能及び疾病の成り立ち			
25	栄養成分の構造と機能 体エネルギー 栄養と代謝 臨床栄養 *学校栄養G25に準じる						
食事管理プロセス	食事管理プロセス	フードサービス	KS 104	対象者に応じたフードサービスの実際	2		
			31	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 *給食管理K31に準じる			

【健康・スポーツ栄養:KS】

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	実施献立(調理・盛付・配膳・食材料管理)	食材料管理	KS 102 35	給食施設の食材料の管理について 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 *給食管理K35に準じる	2		*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
			KS 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 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	2		
栄養ケアプロセス	スポーツ栄養マネジメント(アセスメント)	栄養アセスメント	KS 101 43	身体組成の測定法と評価法 エネルギー消費量の推測(算出)方法と評価法 トレーニング計画の理解(トレーニングの原理原則の理解)	2		
			201	演習	1		
栄養ケアプロセス	栄養診断	栄養診断	KS 102 44	データの読み取りによる適切な栄養評価 データの蓄積による評価・改善 食事摂取基準におけるアセスメント方法 アセスメント評価と記録のあり方	1		

【健康・スポーツ栄養:KS】

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	
栄養ケアプロセス	栄養診断に基づいた管理計画	スポーツ栄養マネジメントの理解と活用	KS 101	スポーツ栄養マネジメントの理解	4			
			45	アスリートの栄養管理の実際と活用 アスリートの食事・食生活の特徴 アスリートの献立の特徴				
	対象理解	KS 101	46	幼・小・中・高・特別支援各校の教育特性を理解する 児童生徒の発達段階を理解する 発達に応じた接し方や言葉のあり方 *学校栄養G25に準じる	1			
			KS 102	46				
		個人を対象とした栄養指導	202	演習: カウンセリング技法の実践 *学校栄養G46に準じる	1			

【健康・スポーツ栄養:KS】

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																
栄養ケアプロセス	個人を対象とした栄養指導	個別指導(食事指導・食事管理)	KS 109 46	「子どもの食事指導、支援プログラム」を使用した食事指導(肥満・痩身・貧血・糖尿病) *学校栄養G46に準じる	3																		
									KS 110 46	効果的な指導における媒体の役割について 指導媒体の企画構成に必要な知識を学ぶ 市販既存媒体・会員作成媒体を知り、活用の仕方を知る	1												
														210	演習:媒体の実演紹介とプロに学ぶ効果的な媒体の作り方 *地域栄養T46に準じる	1							
																			KS 111 46	行動科学とは 評価のあり方 偏食を治すための指導力 *学校栄養G46に準じる	1		
	207	実習:郷土食を調理、それを生かした食育活動の実践 実習:地域の特産物を生かしたレシピ開発 *地域栄養T47に準じる	2																				
						KS 107 47	地域に根ざした、食文化への理解 地域に伝承される郷土食の実際	1															
											207	実習:郷土食を調理、それを生かした食育活動の実践 実習:地域の特産物を生かしたレシピ開発 *地域栄養T47に準じる	2										
																KS 107 47	地域に根ざした、食文化への理解 地域に伝承される郷土食の実際	1					
																					207	実習:郷土食を調理、それを生かした食育活動の実践 実習:地域の特産物を生かしたレシピ開発 *地域栄養T47に準じる	2
KS 107 47	地域に根ざした、食文化への理解 地域に伝承される郷土食の実際	1																					
					207	実習:郷土食を調理、それを生かした食育活動の実践 実習:地域の特産物を生かしたレシピ開発 *地域栄養T47に準じる	2																

【健康・スポーツ栄養:KS】

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	
リスクマネジメント	感染症対策	KS 102	50	感染症の理解、感染対策マニュアルへの対応 標準予防策の実施 感染症発生時の役割分担 栄養部門内の感染対策整備と院内感染防止のための体制づくり *給食管理K50に準じる	1			
非常時の緊急体制	災害時対応	KS 101	61	防災マニュアルにもとづいた緊急時行動計画 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 *臨床栄養R61に準ずる	1			
調査研究	調査研究	KS 101	71	調査・研究の種類と方法、データの解析	1			
教育活動・養成	指導力の養成	KS 101	72	実習生の受け入れ指導 職場の後進の指導 同僚・多職種とのコミュニケーションのあり方 *臨床栄養R72に準ずる	1			
栄養部門の運営	財務給食管理能力	KS 101	90	給食施設の財務数値の管理について 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K90に準じる	1			

【健康・スポーツ栄養:KS】

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	KS 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 *給食管理K90に準じる	2	2			
	開業栄養士としての基礎知識	KS 103 90	開業の基礎知識(開業の心得、起業の形態、開業手順、業務ハード・ソフト) 財務管理の基礎知識 事業計画(開業栄養士に学ぶ、非常勤栄養士の働き方) 演習:事業計画(企画書の書き方、助成金、補助金、公的融資制度)	2	2			
203						演習:プレゼンテーション力を養う、マーケティング、効果的な情報提供、集客方法	1	
全分野共通	共通	KS 110 90		2	2			
						210		2
					69	講義単位	単位	
					9	演習単位	単位	
					78	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。)