

生涯教育 基本研修受講記録票（静岡県版）（1）

大項目	中項目		小項目	必修 研修	研修形式		研修合 計 単位数	受講記録	
					講義	演習 等		*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	
1	専門職としての役割と倫理綱領	1	専門職としての役割と倫理綱領	必須	1		1	必須	
2	食と栄養に関する基礎知識	2-1.	国民の健康の増進の総合的な推進	健康日本21（第二次） 健康づくりのための身体活動基準（指針） こころの健康・休養・禁煙	必須	1		1	必須
		2-2.	栄養の指導	日本栄養士会が目指す管理栄養士・栄養士の将来像	必須	1		1	必須
		2-3.	根拠に基づいた栄養管理	各種ガイドライン、食事摂取基準、最新の栄養療法の取り組み、各職種での取り組み	必須	2		2	必須
		2-4.	栄養（食物）と医薬品の影響	栄養（食物）が医薬品に及ぼす影響、医薬品が栄養（食物）に及ぼす影響		1		1	
		2-5.	栄養素の消化と吸収（代謝）	栄養素の消化吸収、栄養素の代謝、栄養代謝異常と疾患	必須	1		1	必須
		2-6.	保健機能食品の分類と栄養成分表示制度	医薬品と健康食品、栄養の質的評価（利用効率）、表示すべき事項、強調表示の基準		1		1	
		3	食事管理プロセス	3-1.	対象者の把握	1) 個人データベースの解釈と活用、集団データベースの解釈と活用、 2) 栄養食事基準の作成 3) 食品構成の作成	1	1	2
3-2.	栄養食事基準								
3-3.	食品構成								
3-4.	献立計画	4) 献立作成のポイント、献立作成の方法 5) 大量調理システム（クックチルなど）、調理スタッフとの連携 6) 検査、摂取量把握、食品構成・献立の評価改善		1		1			
3-5.	実施献立（調理・盛付・配膳・食材料管理）								
3-6.	献立評価・食事管理の改善								
3-7.	衛生管理	7) スタッフの衛生管理、食材の衛生管理、施設の衛生管理 8) 標準予防策		1		1			
3-8.	感染対策								
4	栄養ケアプロセス	4-1.	栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセス、栄養管理法の選択法、PDCAサイクル、栄養管理の質的向上	必須	1		1	必須
		4-2.	栄養スクリーニング	栄養スクリーニングの項目、栄養スクリーニングの方法（SGA）、栄養障害のリスク判定	必須	4	※3	7	必須
		4-3.	栄養アセスメント	臨床診査、身体計測（身体測定技術の習得）、臨床検査、栄養素等摂取量、既往歴、予後判定	必須				必須
		4-4.	栄養診断	栄養診断の目的と方法、栄養診断の項目（摂取量、臨床栄養、行動と生活環境）、栄養診断の記録	必須				必須
		4-5.	栄養診断にもとづいた管理計画（栄養介入）	必要栄養素等量、 栄養補給、栄養教育 多職種との協働	必須				必須
									必須 演習
									必須 演習
							必須 演習		

生涯教育 基本研修受講記録票（静岡県版）（2）

大項目	中項目	小項目	必修 研修	研修形式		研修合 計 単位数	受講記録 *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) 貼付 または、自己記録（単位取得証明書添付）	
				講義	演習 等			
4 栄養ケ アプロ セス	4-6. 個人を対象とした栄養指導 (栄養介入)	問診方法、食事評価、食事療法 プラン提示（各ガイドライン活 用）、栄養食事指導記録、行動 変容・カウンセリング		1	1	2		
		4-7. 集団を対象とした栄養指導 (栄養介入)	健康の保持・増進のための集団 栄養食事指導、疾病の予防・治 療のための集団栄養食事指導、 多職種（チーム）での取り組 み、栄養食事指導記録		1		1	
		4-8. 栄養指導時に必要な献立と 調理 (栄養介入)	食品構成表、具体的な献立（社 会資源の活用）、食事療養のた めの調理指導		1		1	
	4-9. 栄養管理のモニタリング・ 再評価	栄養モニタリング項目、栄養モ ニタリングの方法、問題点の抽 出、評価（再評価）項目、栄養 とQOL、栄養管理体制（品 質）の改善	必須	1	1	4	必須	
	4-10. 栄養管理記録	問題指向型システム（POS） 栄養管理の記録（SOAP）	必須	1	1		必須	
							必須 演習	
							必須 演習	
	4-11. チーム（多職種）による栄 養管理	各種チームの組織と特徴 各職種の役割 クリニカルパス	必須	1		1	必須	
	4-12. 地域連携	家庭地域における栄養・食生活 管理支援、施設間連携、栄養ケ ア・ステーション、栄養管理情 報の共有項目、栄養管理情報の 共有システム	必須	1		1	必須	
	5 リスク マネジ メント	5-1. 栄養管理のリスクマネジメ ント	（インシデント管理）		1	1	2	
		5-2. 給食管理のリスクマネジメ ント	（インシデント管理）					
		5-3. 食物アレルギー	アレルゲンとなる原因食品					演習
6 非常時 の緊急 体制	6-1. 非常食の食事提供	備蓄食品と備蓄量 食事提供マニュアル		1		1		
7 調査研究	7-1. 研究方法・研究発表	知識や技術の習得・プレゼン テーション、研究デザイン、 データ解析、研究会・地方会・ 全国学会・国際学会		1	1	2		
							演習	
8 関連法 規	8-1. 栄養関連法規	健康増進法・食品衛生法・健康 保険法など		1		1		
	8-2. ライフステージと栄養関連 法規	食育基本法、高齢者の医療の確 保に関する法律、介護保険制度 と栄養管理、母子保健法						
	8-3. その他	労働基準法（委託・派遣・妊婦 の就業etc）						
9 その他								
基本研修 総単位数				27	9	36	講義（ ）単位	
必須研修 単位数（再掲）				15	5	20	内、必須 講義（ ）単位	

*栄養ケアプロセスの「中項目」4-2.~4-5.の講義は、各中項目を1単位として実施し、合計4単位となります。演習「※3単位」は、各中項目ごとに行うのではなく、
「4-2.栄養スクリーニング」→「4-3.栄養アセスメント」→「4-4.栄養診断」→「4-5.栄養管理計画」までの4つの項目を総合的な演習として開催します。

