

2020年度 基本研修 e ラーニング配信科目 (必須研修)

大項目	中項目	必修研修
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
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	必須
	2-2. 栄養の指導	必須
	2-3. 根拠に基づいた栄養管理	必須
	2-4. 栄養(食物)と医薬品の影響	
	2-5. 栄養素の消化と吸収(代謝)	必須
	2-6. 保健機能食品と栄養成分表示制度	
3. 食事管理プロセス	3-1. 対象者の把握	
	3-2. 栄養食事基準	
	3-3. 食品構成	
	3-4. 献立計画	
	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	
	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	必須
	4-2. 栄養スクリーニング	必須
	4-3. 栄養アセスメント	必須
	4-4. 栄養診断	必須
	4-5. 栄養診断にもとづいた管理計画(栄養介入)	必須
	4-6. 個人を対象とした栄養指導(栄養介入)	
	4-7. 集団を対象とした栄養指導(栄養介入)	
	4-8. 栄養指導時に必要な献立と調理(栄養介入)	
	4-9. 栄養管理のモニタリング・再評価	必須
	4-10. 栄養管理記録	必須
	4-11. チーム(多職種)による栄養管理	必須
	4-12. 地域連携	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	
	5-2. 給食管理のリスクマネジメント	
	5-3. 食物アレルギー	
6. 非常時の緊急体制	6-1. 非常時の食事提供	
7. 調査研究	7-1. 研究方法・研究発表	
8. 関連法規	8-1. 栄養関連法規	
	8-2. ライフステージと栄養関連法規	
	8-3. その他	
9. その他		