

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		