

生涯教育 実務研修受講記録票(静岡県版)

【臨床栄養】

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	R	101	消化器疾患	6	*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			
			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			
				200	演習:症例検討	5	

【臨床栄養】

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	食物アレルギー	R 112 23	食物アレルギーの最新情報 病院におけるアレルギー対応ガイドライン 常食・治療食の代替食の考え方 摂食・誤食防止への対応	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
			R 118 23	摂食・嚥下機能のメカニズム 加齢、認知症、障害等に伴う、摂食・嚥下機能の未発達や変化 口腔ケアと食事の支援方法			
		218	(演習)事例に基づき、摂食・嚥下機能を理解した上での、口腔ケアと食事支援の技術 * 福祉栄養FS23に準じる	1			
		R 119 23	認知症とは 認知症ケアにおける視点とは 食事支援の考え方、方法 * 福祉栄養FS23に準じる	1			
		R 120 23	褥瘡の発生要因と病態 褥瘡予防・治療ガイドライン 褥瘡予防・治療に向けた栄養管理	1			
		R 121 23	COPDとサルコペニアの発生要因と病態 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	2			
食事管理プロセス	衛生管理	R 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 一般衛生管理プログラムの理解 HACCP衛生管理の理解 病院栄養士・管理栄養士にゆだねられる衛生管理	2			

【臨床栄養】

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	
栄養ケアプロセス	栄養アセスメント	栄養評価（アセスメント）	R 102	栄養アセスメントによる経済的・臨床的栄養状態の評価	2	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
			43	病態別、対象者別栄養評価 評価を公表するための統計処理 評価を公表するための研究発表スキル			
			202	演習:症例検討			
	栄養診断	栄養診断	R 101		1		
			44				
	栄養診断に基づいた管理計画	栄養管理計画と再評価	R 105	栄養管理計画の評価ができる	2	2	
45			病態別栄養管理計画作成 栄養管理体制の見直し及び他職種連携 栄養管理計画の効果指標 205 演習:事例・症例のグループワーク討議と栄養管理計画作成、効果指標の検討				

【臨床栄養】

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	
栄養学	栄養診断に基づいた管理計画	栄養補給法	R 107 45	病態別栄養素の代謝について (合併症・重症者・ICU・HCU) 経腸栄養剤や補助剤の種類と内容について 静脈栄養剤の種類と内容 栄養補給法の選択と評価について	2	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
			207	演習:症例検討			
	栄養ケアプロセス	栄養指導(個人)	R 106 46	栄養食事指導の情報を多職種で共有し治療に生かす 栄養評価し効率的なプランを立てる SOAP方式で報告書 診療情報としての活用ができる 指導プランの作成 指導報告書の作成(SOAP方式) 高度なコーティング技術 行動科学・心理学 指導効果の統計処理	2	2	
			206	演習:症例検討			
	集団を対象とした栄養指導	栄養指導(集団)	R 103 47	グループダイナミクス 心理ステージと行動理論について 集団指導の効果と統計処理	1	1	
			203	演習:			

【臨床栄養】

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	
栄養ケアプロセス	チーム（多職種）による栄養管理	チーム医療	R 101	ホスピタリティーマナー	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
			411	各チームの必要性とチーム活動に必要な知識 カンファレンス・回診参加のためのコミュニケーションスキル 各チームにおける管理栄養士の役割の理解 在宅における栄養管理			
		201	演習:ホスピタリティーマナー・カンファレンス・コミュニケーションスキルの模擬実践	2			
		クリティカルパス	R 102	クリティカルパスの意義	1		
			411	クリティカルパスの種類と運用 クリティカルパスの内容の評価と評価方法 定期的なパスの見直し 食事提供の視点からのパス運用 栄養食事指導からのパス運用 栄養介入・評価の視点からのパス運用 演習:クリティカルパスの作成と実践			
		202		1			
地域連携	医療連携	R 101	退院時サマリーの目的、内容の理解	2			
		412	退院時サマリーに必要な情報 地域医療連携支援と栄養管理情報 医療連携のシステム構築のための環境整備 連携施設の管理栄養士との情報交換 在宅栄養管理 多職種との連携				
		201	演習:多職種による栄養管理に関するディスカッション チーム医療における管理栄養士・栄養士として栄養管理の提案	2			

【臨床栄養】

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	
リスクマネジメント	リスクマネジメント	医療安全管理	R 101 50	院内の医療安全のマニュアル作成 栄養間におけるリスク把握と医療安全 インシデント・アクシデント報告書と業務改善 事故分析と再発防止、体制づくり	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
			R 104 50	感染症の理解、院内感染対策マニュアルへの対応 標準予防策の実施 家内における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	1		
			204	演習:部門内リスク検討	1		
非常時の緊急体制	非常時の食事提供	災害時対応	R 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	1		
調査・研究	研究方法・研究発表	調査・研究	R 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	指導力の養成	R 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	1		

