

	講座名	
基本研修	1. 専門職としての役割と倫理綱領	1-1. 専門職としての役割と倫理綱領
	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
		2-1. 特定保健指導のABC ーきちんと制度を知りましょうー
		2-2. 栄養の指導
		2-3. 根拠に基づいた栄養管理
		2-3. 日本人の食事摂取基準（2020年版）
		2-3. アレルギー疾患対策について
		2-3. 食育推進基本計画
		2-4. 栄養（食物）と医薬品の影響
	3. 食事管理プロセス	2-5. 栄養素の消化と吸収（代謝）
		2-6. 保健機能食品と栄養成分表示制度
		2-6. 特定保健用食品（トクホ）を正しく理解する(仮題)
	4. 栄養ケアプロセス	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/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
	5. リスクマネジメント	4-1. 栄養ケアプロセス
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. 栄養診断にもとづいた管理計画（栄養介入）		
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		
4-10. 栄養管理記録		
4-11. チーム（多職種）による栄養管理		
4-12. 地域連携		
6. 非常時の緊急体制	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	
7. 調査研究	6-1. 非常時の緊急体制	
	7-1. 研究方法・研究発表	
8. 関連法規	7-1. プレゼンテーション技法	
	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	
実務研修	これだけは押さえておきたい！がん治療と栄養管理（23-107病態栄養）	
	これだけは押さえておきたい！腎疾患の栄養管理（23-105病態栄養）	
	これだけは押さえておきたい！嚥下調整食2021の活用と実際（23-118摂食・嚥下機能）	
	これだけは押さえておきたい！精神疾患分野における栄養管理（23-107病態栄養）	
	多職種と連携し、円滑に職務を遂行する『巻き込み力』を身につけよう！（411-103多職種連携①）	
	学校における食育推進に向けた目標設定と評価（47-102 集団栄養指導）	
	自然に望ましい食習慣に導くアプローチ：ナッジの基本と活用（46-111 食育のための行動科学）	
	伝わってナンボ！の衛生管理（50-103 校内感染症対策）	
	高齢者の保健事業と介護予防の一体的な実施について（23-117高齢者の栄養政策）	
	管理栄養士・栄養士の起業～資格を活かした起業のポイント～（90-103開業栄養士としての基礎知識）	
	栄養ケア・マネジメントを最初から学ぶ（46-104栄養ケアプランの作成）	
	障害福祉サービスにおける各種栄養関連加算の要件について（80-103福祉関連法規・制度の理解）	
	障害児者支援に関する基礎知識・権利擁護について（30-102障がい特性）	