

管理栄養士 新人教育プログラム

*プログラムの「1か月目」とはその項目の業務に取りかかるときであり、入職1か月目とは限らない

*プログラムはあくまで目安で、病院や栄養科内の状況により前後するものとする

項目		1か月目	2か月目	3か月目	6か月目	2年目	資料
基礎項目		社会人としての基本（新卒） 電話応対 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 新入職員オリエンテーション ・厚生連組織について ・医療安全について ・感染対策について ・防火・防災について ・接遇について ・個人情報の取扱いについて </div>	院内研修会を受講 医療安全（年に2回以上） 院内感染（年に2回以上） 接遇研修 個人情報研修 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 防災訓練に参加（半期に1回ずつ） 救急救命講習を受講 </div>	安全ラウンドに同行 感染ラウンドに同行		各種委員会への参加	機構図 組織図 安全対策マニュアル 感染対策マニュアル 防災マニュアル 個人情報指針 接遇マニュアル 栄養科管理要項
給食管理	厨房業務	栄養科内（調理室含む）の衛生管理について 集団給食の基本の理解 厨房業務（一般食）	厨房常務（特別食） 厨房内各種機器の使用法	厨房機器・施設の保守について 調理室の衛生管理ができる		食器の管理について	衛生管理マニュアル 調理マニュアル 厨房機器取扱説明書 調理作業スケジュール 調理分担表 配膳マニュアル 日常点検マニュアル
	日直関連	給食システムの仕組み基本操作 電子カルテの基本操作 食数管理の仕組み 約束食事箋の理解	材料管理について （不足材料の対応など） 勤務管理について （休務者の対応） 日直見習い	日直業務開始			日直手順 食事変更の基準・手順について 給食システムマニュアル
	献立業務	各疾病の食事療法についての理解 約束食事箋の理解	給食システムの操作方法 献立作成、試作	献立作成 食材の発注の流れについて <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 嗜好調査の実施（年4回） </div>	食材管理 監査必要書類について		
栄養管理		栄養管理の知識の習得 電子カルテの操作 個人情報の取扱いについて	病棟での業務について 他職種とのコミュニケーション（病棟訪問）	栄養管理の実際		回診・カンファレンスへの参加	栄養管理手順
栄養指導		各疾病の病態について コーチングスキルの習得 電子カルテの操作・記録方法について	栄養指導の見学	栄養指導の実際 （1疾患）	（2疾患）	（全疾患）	栄養指導マニュアル 栄養指導資料