

「管理栄養士 新人教育プログラム」

4月
新入職者オリエンテーションへの参加 病院業務に関する基本的な知識の習得 ・病院の基本理念 ・医療従事者としての心構え ・各部門の業務 ・医療安全 ・感染対策 ・災害対策
4月～8月
臨床栄養科 給食管理業務を理解する 厨房内設備の確認 ニュークックチルについて 食事基準の理解 材料発注、献立作成の流れの把握 給食管理システムについての理解 食事オーダーについて 給食業務（下処理、調理、盛り付け） 衛生管理について
9月～3月
臨床栄養科 栄養管理業務を理解する 栄養指導の種類と具体的な指導内容 栄養指導報告書の書き方 電子カルテの見方（検査データ、食事摂取量等） 栄養アセスメント表等、Yahgee文書の書き方 病棟での栄養管理の手順 各種カンファレンスへの参加

2年目以降、栄養指導や病棟担当で患者さんの栄養管理を行っていく。
自己研鑽や研修会等への参加で知識を深め、適正な栄養管理ができる
また、他職種と連携し役割を果たすことのできる管理栄養士を目指していきます。