

## 6. 栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム

|    |                              |    |
|----|------------------------------|----|
| A  | 栄養士として求められる基本的な資質・能力         |    |
| 1. | プロフェッショナリズム                  | 59 |
| 2. | 栄養学の知識と課題対応能力                | 59 |
| 3. | 対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践    | 59 |
| 4. | 栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力   | 60 |
| 5. | 栄養・食の質と安全の管理                 | 60 |
| 6. | 連携と協働                        | 60 |
| 7. | 科学的態度の形成と科学的探究               | 60 |
| 8. | 生涯にわたって自律的に学ぶ能力              | 60 |
| B  | 社会と栄養                        |    |
| 1. | 社会および環境と健康の関わり               | 62 |
| 2. | 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動        | 63 |
| 3. | 科学的根拠に基づく栄養の実践のための疫学の理解      | 64 |
| C  | 食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学   |    |
| 1. | 人体の構造と機能                     | 65 |
| 2. | 栄養と栄養素等のはたらき                 | 66 |
| 3. | 食事・食べ物の基本                    | 69 |
| 4. | 食事の管理を中心とした栄養管理の基本           | 70 |
| 5. | 人間の行動変容に関する理論                | 71 |
| D  | 食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践 |    |
| 1. | 食べ物と健康の関連の理解                 | 72 |
| 2. | 食事と調理の科学の理解                  | 74 |
| 3. | 給食と給食運営管理の理解                 | 75 |
| E  | ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践   |    |
| 1. | ライフステージ別の食事の管理を中心とした栄養管理     | 78 |
| 2. | 栄養指導の進め方と多様な場での展開            | 80 |
| 3. | 日本と世界の公衆栄養の現状の理解             | 80 |
| 4. | 公衆栄養活動の実践のための理論と展開           | 82 |

F 疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践

1. 疾病の成り立ち・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・83
2. 食事の管理を中心とした栄養管理のための傷病者、要介護者および障がい者の理解・83
3. 病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理・・・・・・・・・・84

G 給食の運営に関する総合実習

1. 給食施設の利用者への食事の管理を中心とした栄養管理の実践・・・・・・・・・・87

## A 栄養士として求められる基本的な資質・能力

## A 栄養士として求められる基本的な資質・能力

Aは、B～Gの学修を通して養成されるものである。ただし、コアのモデル・カリキュラムとして示したB～Gの学修だけで、この基本的な資質・能力のすべてが獲得できることを意味するものではない。

## A-1. プロフェッショナリズム

ねらい：豊かな人間性、生命への尊厳や職業に対する倫理観を備え、幅広い教養を有し、食事の管理を中心とした栄養の専門職としての使命感と責任感をもって、職務を遂行できる。

学修目標

- ① 栄養士制度の歴史をふまえ、人々の健康と幸福に貢献する食事の管理を中心とした栄養の専門職であることを説明できる。
- ② 食事の管理を中心とした栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。
- ③ 生命の尊厳を尊重できる。
- ④ 使命感と責任感をもって職務を遂行するためのコミュニケーションができる。

## A-2. 栄養学の知識と課題対応能力

ねらい：栄養学の専門的知識および技術を活用し、課題に対して必要な情報を収集・選択し、科学的視点を持って論理的に判断し、健全な発育・発達、健康の維持・増進、疾病の発症予防に貢献できる。

学修目標

- ① 栄養の定義を説明できる。
- ② 人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる。
- ③ 専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できる。
- ④ マネジメントサイクルを説明できる。

## A-3. 対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践

ねらい：対象者の身体状況、栄養状態、価値観、社会経済状況等を総合的・全人的に理解し、食事の管理を中心とした栄養管理を適切に実践できる。

学修目標

- ① 人々の価値観や社会的背景の多様性を説明できる。
- ② 食事の管理を中心とした適切な栄養管理のために、対象者の特性を理解し、適切な食事計画を立案し、食事の提供ができる。

## A 栄養士として求められる基本的な資質・能力

### A-4. 栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力

ねらい：人々の生活背景や価値観を尊重し、豊かな人間性を持って、より良い食生活の意思決定を支援できる。

学修目標

- ① 対象者の栄養・食に関する主体的な意思決定を尊重することができる。
- ② 対象者と適切なコミュニケーションができる。
- ③ 適切な支援を行うために、食に関わる体験の蓄積がある。

### A-5. 栄養・食の質と安全の管理

ねらい：科学的視点と専門的知識および技術をもって、個人や集団の健康状態や特性をふまえた、良質で安全な食事の管理を中心とした栄養管理を行う。

学修目標

- ① 食事の管理を中心に、安全で質の高い栄養管理ができる。
- ② 栄養・食に関するリスクについて説明できる。
- ③ 緊急時の食事の管理を中心とした栄養管理が説明できる。

### A-6. 連携と協働

ねらい：栄養管理を必要とする人々に関わる関係者の役割を理解し、協調性を持って連携・協働することで、より良い食生活の実現に貢献する。

学修目標

- ① 幅広い分野、業種における栄養士の役割を説明できる。
- ② 適切な食事の管理を中心とした栄養管理のために、管理栄養士と協働することができる。
- ③ 連携・協働するために、他職種との役割と専門性を説明できる。

### A-7. 科学的態度の形成と科学的探究

ねらい：栄養学研究の基礎から応用までの必要性を理解し、研究成果を実践に応用・活用できる。

学修目標

- ① 実践現場の課題と研究のつながりを説明できる。
- ② 科学的探究における批判的思考の必要性を説明できる。

### A-8. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力

ねらい：食事の管理を中心とした栄養の専門職としての誇りを持ち、生涯を通して自律的に学び続ける。

A 栄養士として求められる基本的な資質・能力

学修目標

- ① 食事の管理を中心とした栄養の専門職として誇りを持ち，生涯にわたり自己研鑽する必要性を説明できる．
- ② 自律的に学び続ける能力を修得する．
- ③ 専門職として，自らのキャリアデザインができる．

## B 社会と栄養

B では、栄養士が社会的に活躍するために必要となる健康のとらえ方、社会的背景や制度および疫学の基本的事項を修得する。

### B-1. 社会および環境と健康の関わり

B-1 では、栄養と食の観点から健康増進・疾病予防の重要性について理解し、専門職としての使命感や責任感を培う。本項目は、ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践（E）および疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践（F）を学ぶうえでの基礎となる。また、本項目の学修は、プロフェッショナリズム（A-1）、栄養学の知識と課題対応能力（A-2）および生涯にわたって自律的に学ぶ能力（A-8）の向上に資する。

#### 1-1) 健康の考え方

ねらい：健康の定義について理解し、現代社会における健康増進、疾病の予防の重要性を理解する。

##### 学修目標

- ① 公衆衛生の歴史および理念をふまえ、健康の維持・増進のあり方、疾病の予防ならびに健康格差や健康に関する社会環境要因について説明できる。
- ② 国民の健康づくりにおける保健・医療・福祉の位置づけと相互の連携について説明できる。

#### 1-2) 環境と健康

ねらい：地球規模で変化しつつある環境問題および環境衛生を理解し、その健康影響を理解する。

##### 学修目標

- ① 環境負荷、生態系、食物連鎖・生物濃縮の概念を説明できる。
- ② 環境汚染（大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、廃棄物等）と健康影響について説明できる。
- ③ 地球規模の環境変化（地球温暖化、オゾン層破壊）による健康影響について説明できる。

#### 1-3) 我が国における健康の現状

ねらい：健康に関わる保健統計等の資料を用いて、健康状態の現状と動向を把握できる。

##### 学修目標

- ① 主な保健統計指標の定義、意義、用途について説明できる。

## B 社会と栄養

- ② 平均余命・平均寿命や健康寿命について説明できる。
- ③ 人口静態統計による人口構成の現状と変遷（将来推計を含む）の概要について説明できる。
- ④ 人口動態統計による死因別死亡等の現状と変遷（疾病構造の変化）の概要について説明できる。
- ⑤ 国民健康・栄養調査および傷病統計による現状と動向について説明できる。

**B-2. 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動**

B-2 では、栄養士が活躍するために理解すべき社会的な役割や社会制度について学ぶ。本項目は、ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践（E）および疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践（F）を学ぼうえでの基礎となる。また、本項目の学修は、プロフェッショナルリズム（A-1）および連携と協働（A-6）の向上に資する。

## 2-1) 社会保障制度・衛生法規と保健活動

ねらい：社会生活における制度および法規の重要性をふまえ、健康を維持・増進するための国および地方公共団体の役割を理解し、栄養士活動の根拠となる法規について理解する。

## 学修目標

- ① 日本国憲法第 25 条の理念をふまえ、社会保障の定義と歴史および社会保障と公衆衛生の関連ならびに健康づくりに関する諸制度について説明できる。
- ② 地域保健法および地域保健活動の概要をふまえ、地域保健に関する行政組織、関連機関等の役割と相互の連携について説明できる。
- ③ 母子、児童・生徒、成人、高齢者等の健康や生活習慣の現状と問題をふまえ、関連法規に基づく保健活動について説明できる。
- ④ 医療費の現状、医療保険制度の概要ならびに医療法、医療従事者の各資格の概要について説明できる。
- ⑤ 地域包括ケアシステムならびに老人福祉法、介護保険法の概要について説明できる。
- ⑥ 社会福祉施設の種類、障がい者福祉の制度、在宅ケアおよび訪問看護について説明できる。
- ⑦ 高齢者の医療の確保に関する法律による特定健康診査と特定保健指導について説明できる。
- ⑧ 公衆栄養に係る法律（栄養士法、健康増進法、食育基本法）制定に至る背景と意義および内容を説明できる。

### B-3. 科学的根拠に基づく栄養の実践のための疫学の理解

B-3 では、栄養情報について科学的な視点を持って論理的に判断する姿勢を培う。本項目は、ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践(E)および疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践(F)を学ぶうえでの基礎となる。また、本項目の学修は、栄養学の知識と課題対応能力(A-2)および科学的態度の形成と科学的探究(A-7)の向上に資する。

#### 3-1) 疫学の方法

ねらい：健康情報の根拠となる疫学の方法論および統計の基礎を理解し、健康の維持・増進や疾病予防に役立つ基本的な考え方を理解する。

学修目標

- ① 疫学の基本的な考え方、疫学指標について説明できる。
- ② 記述疫学、分析疫学、実験疫学の基礎的な方法について概説できる。
- ③ 疫学情報の収集方法とエビデンスレベルについて説明できる。
- ④ スクリーニングの意義、要件、指標の解釈について説明できる。

#### 3-2) 主要疾患の疫学と対策

ねらい：我が国の死因や主要疾患について、現状と要因について理解する。

学修目標

- ① がん、脳卒中、心疾患、糖尿病の現状と対策、栄養・食生活との関わりについて説明できる。
- ② 近年の感染症の動向、感染症の内容ならびに精神保健の現状、自殺、不慮の事故等の現状と対策について説明できる。



## C 食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学

## C 食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学

Cでは、食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践(D)、ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践(E)および疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践(F)の学修を進める上で必要となる基本的事項を修得する。

## C-1. 人体の構造と機能

C-1では、栄養と健康との関連性を理解するために必要となる基本的な知識(人体の構造、生体内代謝および調節機能)について学ぶ。本項目は、栄養における栄養素等のはたらき(C-2)、ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践(E-1, E-2)、疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践(F)を学ぶうえでの基礎となる。また、本項目の学修は、栄養学の知識と課題対応能力(A-2)および対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践(A-3)の向上に資する。

## 1-1) 生体成分, 細胞, 組織, 臓器・器官の構造と機能

ねらい: 人体の構造と機能の概要を, 生体構成成分, 細胞, 組織, 臓器・器官, 器官系および個体のレベルで理解する。

## 学修目標

- ① 生体成分(糖質, 脂質, アミノ酸・たんぱく質)の構造と機能について説明できる。
- ② 細胞と組織の基本的な構造と機能について説明できる。
- ③ 各臓器・器官の形態, 体内での位置および主要臓器の構造について説明できる。
- ④ 運動器系(筋・骨格)の構造と機能(筋収縮, 骨リモデリング)について説明できる。
- ⑤ 循環器系(心臓, 血管)の構造と機能(心機能, 体循環, 肺循環, 血圧)について説明できる。
- ⑥ 消化器系(口腔・咽頭, 消化管, 消化腺)の構造と機能(咀嚼・嚥下, 消化管運動, 肝機能, 消化・吸収)について説明できる。
- ⑦ 泌尿器系(腎臓)の構造と機能について説明できる。
- ⑧ 内分泌系(視床下部・下垂体, 甲状腺, 副腎皮質・髄質)の構造と機能について説明できる。
- ⑨ 血液・造血器系の構造と機能(血液性状, 造血, 血液凝固, 免疫・アレルギー)について説明できる。

## 1-2) 生体内代謝

ねらい: 生体内の各種代謝の概要を理解する。

## C 食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学

## 学修目標

- ① 代謝（異化，同化）について説明できる．
- ② 酵素と補酵素の機能について説明できる．
- ③ 解糖系，クエン酸回路，電子伝達系と酸化的リン酸化，熱産生について説明できる．
- ④ 糖新生経路，グリコーゲンの合成・分解経路について説明できる．
- ⑤ 脂肪酸の合成， $\beta$ 酸化，ケトン体の代謝について説明できる．
- ⑥ トリアシルグリセロールの代謝を説明できる．
- ⑦ コレステロールの合成と利用について説明できる．
- ⑧ たんぱく質の合成と分解，アミノ酸の分解経路（アミノ基転移反応，尿素回路，炭素骨格の代謝）とアミノ酸の利用について説明できる．
- ⑨ 遺伝子の発現について説明できる．

## 1-3) 個体の調節機構

ねらい：個体の調節機構，人体のホメオスタシス（恒常性）維持機構の概要を，神経性調節，内分泌性調節，生体防御機構から理解する．

## 学修目標

- ① 神経による情報伝達について説明できる．
- ② ホルモンによる恒常性維持について説明できる．
- ③ 体温，呼吸，血圧の調節について説明できる．
- ④ 体液の組成と調節（酸塩基平衡，浸透圧）について説明できる．
- ⑤ 特異的生体防御機構と非特異的生体防御機構について説明できる．

**C-2. 栄養と栄養素等のはたらき**

C-2では，栄養素の消化・吸収，各栄養素のはたらき，エネルギー代謝について理解し，栄養と健康の関わりについて学ぶ．本項目は，ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践（E-1, E-2）および病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理（F-3）を学ぶうえでの基礎となる．また，本項目の学修は，栄養学の知識と課題対応能力（A-2）および対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践（A-3）の向上に資する．

## 2-1) 栄養の意義

ねらい：栄養と健康の関わりを理解する．

## 学修目標

- ① 栄養と栄養素について説明できる．
- ② 栄養と健康の関わりについて説明できる．

## 2-2) 摂食行動の仕組み

ねらい：摂食行動の調節機構および摂食を調節する生理的要因を理解する。

### 学修目標

- ① 摂食行動の調節機構について説明できる。

## 2-3) 栄養素等の消化・吸収のメカニズム

ねらい：消化と吸収の意義と機構，調節機構，栄養素ごとの消化と吸収過程および吸収後の栄養素の体内動態を理解する。

### 学修目標

- ① 消化と吸収の意義と機構について説明できる。
- ② 消化と吸収の調節機構について説明できる。
- ③ 栄養素ごとに，関連の消化酵素と作用機序，吸収過程について説明できる。
- ④ 吸収後の栄養素の体内動態について説明できる。

## 2-4) 炭水化物の栄養学役割

ねらい：炭水化物の栄養学的役割，血糖の調節機構および食物繊維の生理作用を理解する。

### 学修目標

- ① 炭水化物の栄養学的役割について説明できる。
- ② 炭水化物の各臓器における役割と動態を説明できる。
- ③ 血糖とその調節機構が説明できる。
- ④ 糖質と他の栄養素との関係について説明できる。
- ⑤ 食物繊維の定義，種類，分類，主な生理作用について説明できる。

## 2-5) 脂質の栄養学的役割

ねらい：脂質の栄養学的役割，体内動態と臓器特性を理解する。

### 学修目標

- ① 脂質の栄養学的役割について説明できる。
- ② 脂質の体内動態と臓器特性について説明できる。
- ③ 脂質と他の栄養素との関係について説明できる。

## 2-6) たんぱく質の栄養学的役割

ねらい：たんぱく質・アミノ酸の代謝と栄養学的役割，たんぱく質の栄養価の評価法を理解する。

### 学修目標

- ① たんぱく質・アミノ酸の栄養学的役割について説明できる。

## C 食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学

- ② たんぱく質・アミノ酸の臓器間輸送と臓器における機能の特徴について説明できる。
- ③ 窒素平衡について説明できる。
- ④ 食事たんぱく質の栄養価評価法について説明できる。
- ⑤ たんぱく質・アミノ酸とエネルギーおよび他の栄養素との関係について説明できる。

### 2-7) ビタミンの栄養学的役割

ねらい：ビタミンの栄養学的役割，他の栄養素との関係を理解する。

#### 学修目標

- ① ビタミンの栄養学的役割について説明できる。
- ② ビタミンの生理作用と欠乏・過剰について説明できる。
- ③ ビタミンの吸収と体内利用に及ぼす食事成分の影響について説明できる。
- ④ ビタミンと他の栄養素との関係について説明できる。

### 2-8) ミネラル（無機質）の栄養学的役割

ねらい：ミネラルの栄養学的役割，他の栄養素との関係を理解する。

#### 学修目標

- ① ミネラルの栄養学的役割について説明できる。
- ② ミネラルの生理作用と欠乏・過剰について説明できる。
- ③ ミネラルの吸収と体内動態に及ぼす食事成分の影響について説明できる。
- ④ ミネラルと他の栄養素との関係について説明できる。

### 2-9) 水・電解質の栄養学的役割

ねらい：水・電解質の代謝と栄養学的役割を理解する。

#### 学修目標

- ① 生体内の水の分布，機能および水分出納について説明できる。
- ② 電解質（ナトリウム (Na)，カリウム (K) 等）の分布と生理作用について説明できる。

### 2-10) エネルギー代謝

ねらい：エネルギー代謝の概念，基礎代謝，安静時代謝，活動時代謝，食事誘発性熱産生およびエネルギー代謝の測定法とエネルギー出納を理解する。

#### 学修目標

- ① エネルギー代謝の概念について説明できる。

## C 食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学

- ② 基礎代謝・安静時代謝の定義，算定方法およびそれらに影響を及ぼす因子について説明できる．
- ③ 活動時代謝の定義，運動強度 (metabolic equivalents; METs)，動作強度 (activity factor; Af)，身体活動レベル (physical activity level; PAL) について説明できる．
- ④ 食事誘発性熱産生について説明ができる．
- ⑤ 生体の利用エネルギー，エネルギー消費量の測定法，エネルギー出納について説明できる．

**C-3. 食事・食べ物の基本**

C-3 では，安全でおいしく，対象者に対して適切な食事を提供するうえで必要となる食事の基本や食品の知識を学ぶ．本項目は，食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践 (D)，ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践 (E) および病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理 (F-3) を学ぶうえでの基礎となる．また，本項目の学修は，対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践 (A-3) および栄養・食の質と安全の管理 (A-5) の向上に資する．

## 3-1) 食事の理解

ねらい：健康を支える食事を実践するために食事の基本を理解する．

## 学修目標

- ① 食べ物の循環（食物連鎖）や食品ロスについて説明できる．
- ② 食事の要素（人，食べ物，環境）を理解し，日常食の基本構成（主食，主菜，副菜）を説明できる．

## 3-2) 食品の主要な成分と特性

ねらい：食品に含まれるさまざまな成分の性質や所在などを理解する．

## 学修目標

- ① 食品を原料，生産様式，主要栄養素に基づいて分類できる．
- ② 食品中の水の状態（結合水・自由水）と貯蔵性との関連を説明できる．
- ③ 食品中のアミノ酸・ペプチド・たんぱく質の種類，性質，所在を説明できる．
- ④ 食品中の脂質の種類，性質，所在を説明できる．
- ⑤ 食品中の炭水化物（単糖・少糖・多糖・食物繊維）の種類，性質，所在を説明できる．
- ⑥ 食品中のミネラル（無機質）の種類，性質，所在を説明できる．
- ⑦ 食品中のビタミンの種類，性質，所在を説明できる．

## C 食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学

- ⑧ 食品の味，香り，色に関する成分の種類，性質を説明できる．

### C-4. 食事の管理を中心とした栄養管理の基本

C-4では、対象者に適切な食事を設計するうえで必要な基礎的な知識を学ぶ。本項目は、食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践（D-2, D-3）、ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践（E）および疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践（F）を学ぶうえでの基礎となる。また、本項目の学修は、栄養学の知識と課題対応能力（A-2）および対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践（A-3）の向上に資する。

#### 4-1) 食事の管理を中心とした栄養管理の意義

ねらい：食生活を通じて人々の健康の維持・増進，疾病の発症予防・重症化予防および治療に対する支援である食事の管理を中心とした栄養管理の概念と目的を理解する。

##### 学修目標

- ① 食事の管理を中心とした栄養管理が，望ましい栄養状態・食生活を実現するための支援と活動であることを説明できる。

#### 4-2) 日本人の食事摂取基準の理解

ねらい：日本人の食事摂取基準の基本的な考え方を理解する。

##### 学修目標

- ① 食事摂取基準の考え方と活用法について説明できる。  
② 食事摂取基準の指標について説明できる。  
③ エネルギーおよび栄養素の摂取基準策定について説明できる。

#### 4-3) 食事の管理を中心とした栄養管理の手法

ねらい：食事の管理を中心とした栄養管理の基本を理解する。

##### 学修目標

- ① 栄養スクリーニングの方法について説明できる。  
② 栄養評価法について説明できる。  
③ 食事の管理を中心とした栄養管理の経過のモニタリングとその評価について説明できる。

#### 4-4) 食事摂取量，食行動，食環境の評価

ねらい：食事調査法（食行動，食環境を含む）の活用と評価を理解する。

##### 学修目標

## C 食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学

- ① 食事調査の意義と目的について説明できる。
- ② 食事調査法の種類と方法について説明できる。
- ③ 食事調査の結果について、食事摂取基準を活用した評価の説明ができる。

## C-5. 人間の行動変容に関する理論

C-5 では、対象者を望ましい行動変容に導くための基本的な知識を学ぶ。本項目は、ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践 (E) および疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践 (F) を学ぼうえでの基礎となる。また、本項目の学修は、栄養学の知識と課題対応能力 (A-2)、対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践 (A-3) および栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力 (A-4) の向上に資する。

## 5-1) 行動変容に関する理論・モデル・概念

ねらい：生活の質の向上や健康の維持・増進に向けた望ましい食習慣の形成のために、行動科学を中心とした代表的な理論・モデル・概念とその必要性を理解し、それらを用いて栄養指導を展開する力をつける（以下の「理論」には、理論・モデル・概念の3つを含む）。

## 学修目標

- ① 栄養状態の改善と食行動変容の関わりについて説明できる。
- ② 人間の食行動（食事を準備し整える、食べる、食の知識や技術を伝承する等）を説明できる。
- ③ 行動変容の基礎となる学習に関する理論（刺激－反応理論等）を説明できる。
- ④ 食行動には個人要因の他に、個人間、環境など複数のレベルの要因が関わっていること（エコロジカルモデル）を説明できる。
- ⑤ 個人要因に焦点を当てた行動変容の理論（トランスセオレティカルモデル等）を説明できる。
- ⑥ 対人関係の影響に関係する行動変容の理論（社会的認知理論等）を説明できる。

## 5-2) 栄養カウンセリングの基本の理解

ねらい：栄養カウンセリングの基本と技法を理解する。

## 学修目標

- ① 栄養カウンセリングの特徴を説明できる。
- ② カウンセリングの基本的な考え方を説明できる。
- ③ カウンセリングの基本技法を説明できる。
- ④ 行動変容の理論等に基づいて、カウンセリング技法を活用した栄養カウンセリング

グを説明できる。

## D 食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践

D では、安全でおいしく、利用者に適切な食事を提供するための実践的な知識や技術を修得する。

### D-1. 食べ物と健康の関連の理解

D-1 では、安全でおいしく、利用者に対して適切な食事を提供する際に必要な実践的知識（食品成分表、各食材の特徴、調理・加工法、安全性、食中毒）について学ぶ。本項目は、食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践（D-2, D-3）、ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践（E）および病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理（F-3）を学ぶうえでの基礎となる。また、本項目の学修は、対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践（A-3）、栄養・食の質と安全の管理（A-5）の向上に資する。

#### 1-1) 食品成分表

ねらい：食品成分表における食品の分類法・分析法を理解する。

学修目標

- ① 食品成分表の基本的な構成について説明できる。
- ② 収載成分の分析方法について説明できる。
- ③ 食品成分表の利用における留意点を説明できる。

#### 1-2) 食材の特徴と調理・加工

ねらい：食材各種の特徴ならびに食品の調理・加工における原理や食品成分の変化を理解する。

学修目標

- ① 主要な食材（農産物、畜産物、卵類、乳類、水産物、油脂、香辛料）の特徴について説明できる。
- ② 主要な加工食品の特徴とその加工原理を説明できる。
- ③ 食品の調理・加工に伴う食品成分の物性および化学的、栄養学的変化を説明できる。
- ④ 食品の劣化原因とその防止方法について説明できる。

#### 1-3) 食品の安全性

ねらい：食品の安全の確保や衛生管理を実施するために必要な法規や制度を理解し、食品



## D 食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践

のリスクに対応する力を身につける。

### 学修目標

- ① 食品のハザード（危害要因）とリスクについて説明できる。
- ② 食品衛生・食品の安全性確保に関するリスク分析（リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション）の考え方を説明できる。
- ③ 食品衛生・食品の安全性確保に関する法規（食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法等）と行政制度を概説できる。
- ④ 食品衛生管理（一般的衛生管理プログラム、HACCP等）について説明できる。
- ⑤ 食品による窒息とその予防について説明できる。
- ⑥ 食物アレルギーの原因食品について説明できる。

### 1-4) 病原性微生物、有害物質による食品の汚染とその防止

ねらい：病原性微生物、有害物質による食品の汚染と防止法を理解し、安全な食品・食事を提供するための基礎を身につける。

### 学修目標

- ① 食中毒の定義、発生状況について説明できる。
- ② 病原性微生物による食中毒の原因や主な汚染源、症状、予防法について説明できる。
- ③ 自然毒および化学性の食中毒の原因や主な汚染源、症状、予防法について説明できる。
- ④ 食品による寄生虫症と感染症（人獣共通感染症を含む）とその予防法について説明できる。
- ⑤ 食品汚染物質（カビ毒、有害元素、放射性物質、農薬等）について説明できる。
- ⑥ 微生物の取り扱いに関する基本操作と生菌数測定方法について説明できる。

### 1-5) 食品添加物

ねらい：食品添加物の種類と用途ならびに安全性を理解する。

### 学修目標

- ① 食品添加物の種類と用途について説明できる。
- ② 食品添加物の安全性について説明できる。

### 1-6) 食品の機能性

ねらい：食品の一次、二次および三次機能を理解する。

### 学修目標

- ① 食品の一次、二次および三次機能の概念について説明できる。

## D 食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践

## 1-7) 特別用途食品・保健機能食品・いわゆる健康食品

ねらい：特別用途食品・保健機能食品・いわゆる健康食品の制度や表示を学び、それらの違いを理解する。

## 学修目標

- ① 特別用途食品について説明できる。
- ② 保健機能食品（特定保健用食品，機能性表示食品，栄養機能食品）について説明できる。
- ③ いわゆる健康食品について概説できる。

## D-2. 食事と調理の科学の理解

D-2 では、安全でおいしく、利用者に対して適切な食事を提供するための実践的な調理の知識や技術を学ぶ。本項目は、給食と給食運営管理の理解（D-3）、ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践（E-1, E-2）および病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理（F-3）を学ぼうえでの基礎となる。また、本項目の学修は、対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践（A-3）、栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力（A-4）および栄養・食の質と安全の管理（A-5）の向上に資する。

## 2-1) 調理の基本

ねらい：食事を構成する各食材料について適切な調理ができるように、その調理性および加熱調理操作・非加熱調理操作を理解する。

## 学修目標

- ① 調理の意義を説明できる。
- ② 植物性食品，動物性食品の調理性を理解し、それらを各調理に活用できる。
- ③ 成分抽出素材，調味料の調理性を理解し、それらを各調理に活用できる。
- ④ 加熱調理操作と加熱用器具の原理・要点を理解し、各調理に活用できる。
- ⑤ 非加熱調理操作と非加熱用器具の原理・要点を理解し、各調理に活用できる。
- ⑥ 対象者に応じた食べ物の成分・形状を理解し、各調理に活用できる。

## 2-2) 食べ物のおいしさの評価と応用

ねらい：食べ物の嗜好性（おいしさ）について理解する。

## 学修目標

- ① おいしさに関与する客観的要因（化学的・物理的要因）について説明できる。
- ② おいしさに関与する主観的要因（食文化・食環境，身体状況等）と嗜好性を説明できる。

## D 食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践

- ③ 食べ物の客観的評価（機器測定）の方法について説明できる。
- ④ 食べ物の主観的評価（官能評価）の方法について説明できる。

## 2-3) 食事計画と調理・食事提供

ねらい：主食・主菜・副菜を組み合わせた日常食を計画し，調理・食事を提供する力を身につける。

## 学修目標

- ① 主食・主菜・副菜の料理構成を理解し，1料理・1食あたりの食品の組み合わせ・使用量を説明できる。
- ② 調味パーセントを活用した調味の標準化を説明できる。
- ③ 食品成分表を食事計画に活用できる。
- ④ 食事摂取基準を活用して対象者に応じた食事計画ができる。
- ⑤ 食事計画に基づいた適切な献立作成，調理・食事提供ができる。
- ⑥ 代表的な調理器具を使用し，基本的な調理ができる。
- ⑦ 和食および世界の代表的な食事様式をふまえた食事計画と調理ができる。
- ⑧ 調理した料理および食事提供を評価し，食事計画と調理の改善ができる。

## 2-4) 食文化と調理

ねらい：日本の食文化を理解し，食事計画に展開できる。

## 学修目標

- ① 日本の食文化を理解し，それをふまえた日常食や行事食（正月料理等）・郷土料理の調理ができる。

**D-3. 給食と給食運営管理の理解**

D-3 では，給食の意義・役割を理解し，利用者に適切な食事を提供するための給食運営に必要な実践的な知識や技術を学ぶ。本項目は，食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学（C-2，C-3，C-4）および食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践（D-1，D-2）で学ぶ知識や技術を身につけていることが前提となる。また，本項目の学修は，プロフェッショナリズム（A-1），栄養学の知識と課題対応能力（A-2），対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践（A-3）および栄養・食の質と安全の管理（A-5）の向上に資する。

## 3-1) 給食の概念

ねらい：食環境としての給食の概念を理解する。

## 学修目標

## D 食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践

- ① 特定給食施設の種類の目的と特徴を説明できる。
- ② 食環境としての給食の意義・役割を説明できる。

### 3-2) 給食運営のマネジメント

ねらい：利用者への給食提供に必要な仕組みである給食運営のマネジメントの概念について理解する。

#### 学修目標

- ① 給食運営における管理業務とマネジメントサイクルを説明できる。
- ② 給食運営に関わる原価構成と費用の算定方法を説明できる。
- ③ 給食運営の方式について委託と直営の違いを説明できる。

### 3-3) 給食施設における栄養管理と品質管理

ねらい：給食の品質管理を栄養管理と関連づけて理解する。

#### 学修目標

- ① 利用者の栄養管理を目的とした給食の品質管理の意義とその方法について説明できる。
- ② 利用者の食事計画に必要なアセスメント方法を説明できる。
- ③ 食事摂取基準を活用して、給食施設の給与栄養目標量を決定できる。
- ④ 給与栄養目標量に基づき食品構成を作成し、これを用いた一定期間の献立管理ができる。
- ⑤ 給食の調理従事者の技術と人数、施設・設備、食材料費、衛生を考慮して献立作成ができる。
- ⑥ 提供された食事の品質評価と利用者の摂取状況を把握する方法を説明できる。

### 3-4) 食材料管理

ねらい：食材料管理の方法を理解する。

#### 学修目標

- ① 給食の目的に応じた食材料の選択ができる。
- ② 食材料管理（発注・購入・検収・保管）のマネジメントサイクルについて説明できる。

### 3-5) 給食の生産・提供における衛生管理

ねらい：給食の生産・提供における人、食材料、施設・設備、作業の衛生管理を理解する。

#### 学修目標

- ① 一般的衛生管理プログラムと HACCP システムとの関連を説明できる。

## D 食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践

- ② 法令に準拠した衛生管理マニュアルを理解し、人、食材料、施設・設備、作業に応じた衛生管理について説明できる。
- ③ 献立に応じて衛生管理基準に沿った調理工程の衛生管理を実践できる。

### 3-6) 給食の生産管理

ねらい：給食施設の特性（施設・設備、献立内容、調理担当者の配置等）に基づき品質管理、食材料管理、衛生管理を調整しながら生産管理を理解する。

#### 学修目標

- ① 給食施設により生産・提供システムが異なることを説明できる。
- ② 施設・設備の特徴を理解し、献立の調理工程、作業工程を計画できる。
- ③ 作業指示書の機能を理解し、作業指示書を作成できる。
- ④ 給食の品質管理のための大量調理の特性について説明できる。
- ⑤ 業務用調理機器を使用して給食の生産・提供ができる。

### 3-7) 給食施設における事故対策の基本

ねらい：給食を安全かつ継続的に提供するために給食施設における事故対策の必要性について理解できる。

#### 学修目標

- ① 給食施設における事故の種類と影響について説明できる。
- ② インシデント・アクシデント管理の意義を説明できる。
- ③ 食中毒事故に対する対応を説明できる。
- ④ 食物アレルギーに対する対応を説明できる。
- ⑤ 自然災害・事故に対する対策について説明できる。

## E ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践

E では、ライフステージごとの身体的・生理的特徴を理解し、それぞれの対象者にあった食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識や技術を修得する。また、公衆栄養活動を実践するための知識や技術を修得する。

### E-1. ライフステージ別の食事の管理を中心とした栄養管理

E-1 では、ライフステージ別に、生理的・身体的特徴をふまえ、食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識・技術を学ぶ。本項目は、食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学(C) および食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践(D-1, D-2) で学ぶ知識や技術を身につけていることが前提となる。また、本項目の学修は、栄養学の知識と課題対応能力(A-2)、対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践(A-3)、栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力(A-4) および栄養・食の質と安全の管理(A-5)の向上に資する。

#### 1-1) 妊娠期、授乳期の食事の管理を中心とした栄養管理

ねらい：妊娠期、授乳期の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。

##### 学修目標

- ① 妊娠期、授乳期の生理的・身体的特徴について説明できる。
- ② 妊娠期、授乳期の栄養評価について説明できる。
- ③ 妊娠期、授乳期の食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる。
- ④ 妊娠期、授乳期に特徴的な疾病を理解し、その食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる。

#### 1-2) 新生児期、乳児期の食事の管理を中心とした栄養管理

ねらい：新生児期、乳児期の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。

##### 学修目標

- ① 新生児期、乳児期の生理的・身体的特徴を説明できる。
- ② 身体発育曲線や体格指数を用いた栄養評価について説明できる。
- ③ 母乳栄養、人工栄養およびその支援について説明できる。
- ④ 摂食機能の発達と離乳の方法、およびその支援について説明できる。
- ⑤ 離乳食の食事計画、および調理ができる。
- ⑥ 新生児期、乳児期に特徴的な疾病を理解し、その食事の管理を中心とした栄養管

## E ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践

理について説明できる。

- ⑦ 食物アレルギーへの対応について説明できる。

### 1-3) 幼児期，学童期，思春期の食事の管理を中心とした栄養管理

ねらい：幼児期，学童期，思春期の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。

#### 学修目標

- ① 幼児期，学童期，思春期の生理的・身体的特徴，および食生活の特徴について説明できる。
- ② 身体発育曲線および体格指数を用いた栄養評価について説明できる。
- ③ 幼児期，学童期，思春期の食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる。
- ④ 幼児食の食事計画，および調理ができる。
- ⑤ 幼児期，学童期，思春期に特徴的な疾病を理解し，その食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる。

### 1-4) 成人期，更年期の食事の管理を中心とした栄養管理

ねらい：成人期，更年期の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。

#### 学修目標

- ① 成人期，更年期の生理的・身体的特徴について説明できる。
- ② 生活習慣病に関連する社会生活と食環境について説明できる。
- ③ 成人期，更年期の食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる。
- ④ 生活習慣病予防に配慮した食事計画，および調理ができる。
- ⑤ 成人期，更年期に特徴的な疾病の発症，および重症化予防を理解し，その食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる。

### 1-5) 高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理

ねらい：高齢期の生理的・身体的特徴と食事の管理を中心とした栄養管理について理解する。

#### 学修目標

- ① 高齢期の生理的・身体的特徴，および食生活の特徴について説明できる。
- ② 高齢期の栄養評価について説明できる。
- ③ 高齢期の食事の管理を中心とした栄養管理について説明できる。
- ④ 摂食嚥下機能，消化機能に応じた食事計画，および調理ができる。
- ⑤ 高齢期に特徴的な疾病を理解し，その食事の管理を中心とした栄養管理について

説明できる。

## E-2. 栄養指導の進め方と多様な場での展開

E-2 では、多様な場における対象者のライフステージや生理的・身体的特徴をふまえ、栄養指導が実践できるための知識・技術について学ぶ。本項目は、食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学（C）で学ぶ知識を身につけていることが前提となる。また、本項目の学修は、プロフェッショナリズム（A-1）、栄養学の知識と課題対応能力（A-2）、対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践（A-3）、栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力（A-4）、連携と協働（A-6）および科学的態度の形成と科学的探究（A-7）の向上に資する。

### 2-1) 栄養指導の意義と進め方

ねらい：栄養士が行う栄養指導の意義や目的を理解し、行動変容に関する理論等を統合した栄養指導を実践できる力を身につける。

#### 学修目標

- ① 健康教育やヘルスプロモーションと栄養指導の関係を理解し、栄養指導の目的と意義を説明できる。
- ② 栄養指導のマネジメントサイクルを説明できる。

### 2-2) 多様な場における栄養指導の実践

ねらい：栄養指導の多様な場における対象者のライフステージや身体・精神的状況、価値観、社会的背景等の特徴を理解し、マネジメントサイクルに基づいた栄養指導を実践できる。

#### 学修目標

- ① 保育園・こども園・幼稚園における栄養指導を実践できる。
- ② 小・中・高等学校における栄養指導を実践できる。
- ③ 職域・地域における栄養指導を実践できる。
- ④ 高齢者福祉施設や在宅介護の場における栄養指導を実践できる。

## E-3. 日本と世界の公衆栄養の現状の理解

E-3 では、我が国における疾病構造や栄養課題の変化の理解をとおして、公衆栄養学の意義・役割、および健康づくり対策の変遷について学ぶ。さらに国際レベルでの健康・栄養課題を理解し、これらに関わる機関の役割を理解する。本項目は、社会と栄養（B）で学ぶ知識を身につけていることが前提となる。また、本項目の学修は、プロフェッショナリズム（A-1）、栄養学の知識と課題対応能力（A-2）および対象者の理解と食事の管理を中心



## E ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践

とした栄養管理の実践（A-3）の向上に資する。

### 3-1) 公衆栄養学の概念

ねらい：公衆栄養学の意義・役割を理解する。

学修目標

- ① 公衆栄養学の意義・役割について説明できる。

### 3-2) 我が国における国民の健康・栄養・食の現状

ねらい：我が国における疾病構造や栄養課題の変化について理解する。

学修目標

- ① 国民の疾病構造の変化や少子・高齢化における栄養課題を説明できる。

### 3-3) 我が国における健康づくり対策の推移と展開

ねらい：我が国における疾病構造，栄養課題，社会状況の変化に伴う健康・栄養対策の変遷を理解する。

学修目標

- ① 健康・栄養対策の歴史的経緯を説明できる。
- ② 健康増進計画について説明できる。
- ③ 食生活指針とフードガイドについて説明できる。
- ④ 国レベルの事業（特定健康診査・特定保健指導制度等）について説明できる。
- ⑤ 地域・職域における栄養士等の業務を理解し，その役割について説明できる。

### 3-4) 国民の健康・栄養・食の実態把握の方法

ねらい：国民の健康・栄養・食ならびに食料需給の状況を継続的に把握する意義やその方法を理解する。

学修目標

- ① 平均寿命と健康寿命および死亡の状況と原因の資料やデータを収集し，その解釈ができる。
- ② 国民健康・栄養調査の意義・目的・方法について説明できる。
- ③ 食料需給について説明できる。

### 3-5) 国際栄養の理解

ねらい：世界における健康・栄養課題を理解し，これに関わる機関の役割を理解する。

学修目標

- ① 世界の主要な健康・栄養課題を概説できる。

## E ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践

- ② 栄養にかかわる国際的機関（世界保健機関（WHO）、国連食糧農業機関（FAO））を概説できる。

## E-4. 公衆栄養活動の実践のための理論と展開

E-4 では、公衆栄養活動の実践のため疫学の活用方法および食環境整備について学ぶ。本項目は、社会と栄養（B）および食事の管理を中心とした栄養管理の基本（C-4）で学ぶ知識を身につけていることが前提となる。また、本項目の学修は、栄養学の知識と課題対応能力（A-2）、栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力（A-4）、栄養・食の質と安全の管理（A-5）、連携と協働（A-6）および科学的態度の形成と科学的探究（A-7）の向上に資する。

## 4-1) 疫学の地域・職域の健康・栄養対策への活用

ねらい：集団の特性や目的に応じた栄養摂取状況の評価方法、ならびに疫学に基づく根拠による計画策定および実施された対策の科学（疫学）的な評価方法を理解する。

## 学修目標

- ① 疫学に基づく理論をふまえて、地域・職域の健康・栄養状態・食行動・食環境の継続的な評価の方法と効果測定の方法を説明できる。
- ② 疫学を用いた資料および報告書を読み、地域・職域の健康・栄養活動に活用されていることを説明できる。

## 4-2) 地域・職域における食環境整備

ねらい：食環境のとらえ方（概念）と、食環境整備の方法を理解する。

## 学修目標

- ① 食環境のとらえ方（概念）を説明できる。
- ② 食物へのアクセスと情報へのアクセスの整備の方法および両者の統合の方法を説明できる。

## 4-3) 災害時の栄養対策

ねらい：災害時における課題と対策を理解する。

## 学修目標

- ① 災害時に想定される栄養課題について説明できる。
- ② 平常時からの具体的な対策について説明できる。

## F 疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践

F では、疾病の成り立ちを理解し、病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理を実践するための知識や技術を学ぶ。

### F-1. 疾病の成り立ち

F-1 では、傷病者の食事の管理を中心とした栄養管理の実践のために、疾病の成り立ちと診断・治療の概要を学ぶ。本項目は、食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学（C）で学ぶ知識や技術を身につけていることが前提となる。また、本項目の学修は、栄養学の知識と課題対応能力（A-2）および科学的態度の形成と科学的探究（A-7）の向上に資する。

#### 1-1) 疾病の成り立ち

ねらい：食事の管理を中心とした栄養管理を必要とする疾病の原因，病態，症状，症候について人体の構造と機能に関連づけて理解する。

学修目標

- ① 循環障害（虚血，充血，うっ血，血栓形成）を説明できる。
- ② 炎症と創傷について説明できる。
- ③ 浮腫，脱水，嘔吐，下痢を説明できる。

#### 1-2) 疾患の症候と診断・治療の概要

ねらい：食事の管理を中心とした栄養管理を必要とする疾病の診断，診断にいたる検査項目および治療の概要について理解する。

学修目標

- ① 病歴情報（主訴，現病歴，既往歴，家族歴，社会歴）と全身状態（体重，血圧，脈拍，呼吸，体温等）を把握できる。
- ② 栄養管理を必要とする疾病の一般臨床検査，血液生化学検査の種類と意義を説明できる。

### F-2. 食事の管理を中心とした栄養管理のための傷病者，要介護者および障がい者の理解

F-2 では、傷病者，要介護者および障がい者を理解し，関連する社会制度を学ぶ。本項目は、社会と健康（B）で学ぶ知識や技術を身につけていることが前提となる。また、本項目の学修は、プロフェッショナリズム（A-1）および対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践（A-3）の向上に資する。

## F 疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践

## 2-1) 傷病者、要介護者および障がい者に対する栄養士の役割

ねらい：傷病者、要介護者および障がい者の食事の管理を中心とした栄養管理に対する理念と目標を理解し、医療や介護領域における栄養士の役割を理解する。

## 学修目標

- ① 傷病者、要介護者および障がい者を説明できる。
- ② 医療や介護領域における栄養士の役割および職業倫理について説明できる。
- ③ 傷病者、要介護者（要支援者）の社会的支援および医療（診療報酬）制度・介護保険制度について説明できる。

## F-3. 病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理

F-3 では、傷病者の食事の管理を中心とした栄養管理を実践するために必要な知識や技術について学ぶ。本項目は、食事の管理を中心とした栄養管理の実践のための基礎科学(C)および食べ物をベースとした食事の管理を中心とした栄養管理の実践(D)で学ぶ知識や技術を身につけていることが前提となる。また、本項目の学修は、プロフェッショナリズム(A-1)、栄養学の知識と課題対応能力(A-2)および対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践(A-3)の向上に資する。

## 3-1) 栄養障害

ねらい：栄養障害の病態と具体的な食事の管理を中心とした栄養管理を理解する。

## 学修目標

- ① 飢餓、たんぱく質・エネルギー栄養障害（protein-energy malnutrition; PEM）の病態と食事の管理を中心とした栄養管理を説明できる。

## 3-2) 代謝・内分泌系疾患

ねらい：代謝・内分泌系疾患の病態を理解し、具体的な食事の管理を中心とした栄養管理ができる。

## 学修目標

- ① メタボリックシンドロームの食事の管理を中心とした栄養管理を説明できる。
- ② 肥満症・糖尿病の病態を理解し、エネルギーコントロール食を実践できる。
- ③ 脂質異常症の病態を理解し、脂質コントロール食を実践できる。

## 3-3) 消化器系疾患

ねらい：消化器系疾患の病態を理解し、具体的な食事の管理を中心とした栄養管理ができる。

## 学修目標

## F 疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践

- ① 口腔疾患（口内炎，舌炎）の病態を理解し，食事の管理を中心とした栄養管理を説明できる．
- ② 胃・腸疾患（胃食道逆流症，急性胃粘膜病変，消化性潰瘍，慢性胃炎）の病態を理解し，食事の管理を中心とした栄養管理を実践できる．
- ③ 炎症性腸疾患（クローン病，潰瘍性大腸炎）の病態を理解し，食事の管理を中心とした栄養管理を実践できる．
- ④ 肝疾患（肝炎，脂肪肝，非アルコール性脂肪肝炎（non-alcoholic steatohepatitis；NASH），肝硬変）の病態を理解し，食事の管理を中心とした栄養管理を説明できる．
- ⑤ 膵臓疾患（慢性膵炎）の病態を理解し，食事の管理を中心とした栄養管理を実践できる．
- ⑥ 外科的・内科的治療および緩和ケア（終末期医療を含む）における食事の管理を中心とした栄養管理の必要性を説明できる．

## 3-4) 循環器系疾患

ねらい：循環器系疾患の病態を理解し，具体的な食事の管理を中心とした栄養管理ができる．

## 学修目標

- ① 高血圧症（本態性高血圧，二次性高血圧）の病態を理解し，ナトリウムコントロール食を実践できる．
- ② 動脈硬化症の病態を理解し，虚血性心疾患（狭心症と心筋梗塞），脳血管障害の食事の管理を中心とした栄養管理を実践できる．

## 3-5) 腎・尿路系疾患

ねらい：腎・尿路系疾患の病態を理解し，具体的な食事の管理を中心とした栄養管理ができる．

## 学修目標

- ① 慢性腎臓病（chronic kidney disease；CKD），糖尿病性腎症，慢性腎不全に至る経過を理解し，たんぱく質・ナトリウムコントロール食を実践できる．
- ② 血液透析・腹膜透析患者に対する食事の管理を中心とした栄養管理を実践できる．

## 3-6) 血液系疾患

ねらい：血液系疾患の病態を理解し，具体的な食事の管理を中心とした栄養管理ができる．

## 学修目標

- ① 貧血の病態について理解し，食事の管理を中心とした栄養管理が実践できる．

## F 疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践

### 3-7) 運動器系（筋・骨格）の疾患

ねらい：運動器系（筋・骨格）の疾患の病態と食事の管理を中心とした栄養管理を理解する。

#### 学修目標

- ① 骨粗鬆症の病態と食事の管理を中心とした栄養管理を説明できる。
- ② サルコペニアの病態と食事の管理を中心とした栄養管理を説明できる。

### 3-8) 食物アレルギー

ねらい：食物アレルギーの病態を理解し，具体的な食事の管理を中心とした栄養管理ができる。

#### 学修目標

- ① 食物アレルギーの病態を理解し，発症を予防するための食事の管理を中心とした栄養管理が実践できる。

## G 給食の運営に関する総合実習

## G 給食の運営に関する総合実習

Gでは、校外の給食現場での実習をとおして、B～Fまでの学習内容を総合的に活用できる力を修得する。すなわち利用者の栄養管理のために適切な食事を提供できる実践的な力を身につける。本項目の学修は、栄養士として求められる基本的な資質・能力の全て(A)の向上に資する。

## G-1. 給食施設の利用者への食事の管理を中心とした栄養管理の実践

ねらい：給食施設における栄養士の役割を理解し、利用者の栄養管理の課題を関連部門・多職種と共有し、具体的な給食提供に展開するための力を総合的な実習を通して修得する。

## 学修目標

- ① 事前学習を通じて、校外実習の目標・ねらいを説明できる。
- ② 栄養士の職業倫理について、給食運営の中で説明できる。
- ③ 利用者および多職種とのコミュニケーションを実践できる。
- ④ 給食施設の中で献立計画から調理・提供までの給食の運營業務を実践できる。
- ⑤ 給食施設（児童福祉施設、教育機関、職域、高齢者福祉施設、医療施設）において関連部門・多職種と協働し、利用者の栄養管理を実践できる。