

平成 29 年度管理栄養士専門分野別人材育成事業  
「教育養成領域での人材育成」

教育カリキュラム現状分析ワーキンググループ  
プロフェッショナル教育の観点からみた  
管理栄養士・栄養士養成教育の現状分析  
—管理栄養士・栄養士養成施設、栄養関連大学院における調査結果—  
報告書

構成員： 永井 成美（兵庫県立大学環境人間学部）（リーダー）  
朝見 祐也（龍谷大学農学部）  
奥村 仙示（徳島大学医学部）  
木村 典代（高崎健康福祉大学健康福祉学部）  
長幡 友実（東海学園大学健康栄養学部）

平成 29 年度管理栄養士専門分野別人材育成事業「教育養成領域での人材育成」  
管理栄養士・栄養士のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの検討

プロフェッショナル教育の観点からみた管理栄養士・栄養士養成教育の現状分析  
－管理栄養士・栄養士養成施設、栄養関連大学院における調査結果－

管理栄養士・栄養士の教育カリキュラム現状分析ワーキンググループ

朝見 祐也（龍谷大学農学部）

奥村仙示（徳島大学医学部）

木村 典代（高崎健康福祉大学健康福祉学部）

長幡友実（東海学園大学健康栄養学部）

永井 成美（兵庫県立大学環境人間学部）

管理栄養士・栄養士のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム検討の基礎資料とするために、管理栄養士・栄養士養成施設と栄養関連大学院の教育内容の現状を質問紙調査、ウェブ調査、事例調査により行った。

質問紙調査は 2017 年 8 月 1 日に、管理栄養士養成施設 144 施設（4 年制大学 137、専門学校 7）、栄養士養成施設 123 施設（2 年制短期大学 98、3 年制専攻科 8、4 年制大学 16、専門学校 1）、栄養関連大学院 83 校に教育カリキュラムに関する質問票を郵送し、学科長または専攻長相当職へ記入を依頼した。ウェブ調査は、ディプロマ・ポリシー（DP）をホームページ上で確認できた、管理栄養士養成施設 137、栄養士養成施設 114、栄養関連大学院 83 校を対象に、学部・学科名、育成する人材像、DP 等を基に記述的な集計を行った。両調査後に、特徴的な栄養学教育を実施していた栄養関連大学院を有する 5 大学へ、面談もしくは電話による、事例（インタビュー）調査を実施した。

質問紙調査の有効回答数および回答率は、管理栄養士養成施設 125（86.8%）、栄養士養成施設 100（81.3%）、栄養関連大学院 65（78.3%）であった。主要な結果は以下 1～6 のとおりである。

1. 入学から卒業まで：入学定員の中央値は、管理栄養士 80 名、栄養士養成施設 60 名であった。管理栄養士養成施設の 100%が養成する人材像に職業人養成を挙げているが、「専門性を活かした就職」は卒業生の約 8 割（栄養士養成施設は約 6 割）であり、養成する人材像（臨床栄養、公衆栄養等）と実際の就職先に乖離が認められた。栄養士養成施設から管理栄養士養成施設への編入学生の中央値は卒業生の 1.0%、管理栄養士養成施設から栄養関連大学院への進学者の中央値は、1.1%（その他の大学院は 0.6%）で、大半が卒業後に就職していた。
2. 教育カリキュラム：導入教育は、管理栄養士・栄養士養成施設とも約 9 割で行われていた。管理栄養士養成施設では、「専門意識の醸成」、「職業倫理教育」は 7～8 割、「情報のエビデンス判断」が 6 割弱の施設で行われていたが、「他職種連携」は約 4 割であった。また、「資質・能力を高める教育」では、「使命感・役割」、「協調性」、「論理的思考力」、「課題解決に向けた行動力」、「文献検索力・読解力」が約 9 割の施設で行われていた一方で「アドボカシー」は約 2.5 割に留まった。卒業研究（必修）は 67 施設（53.6%）で、その半数が 4 単位履修であった。
3. 臨地実習（管理栄養士養成施設）：4 単位での実習が 64.8%と最も多かった。給食経営管理論・給食の運営臨地実習は、1 単位（88.3%）で 3 年生（74.7%）での履修が多く、約半数の施設が介護老人福祉施設と事業所を実習先としていた。臨床栄養臨地実習は、1 または 2 単位で（各 43.4%）、3 年生（51.0%）または 4 年生（36.4%）での履修が多く、100%の施設が医療施設を実習先としていた。公衆栄養学臨地実習は、1 単位（94.2%）で 3 年生（40.4%）または 4 年生（53.8%）での履修が多く、99%の施設が保健所・保健センターを実習先としていた。
4. 教員が行う現場と連携した教育の件数は、管理栄養士・栄養士養成施設ともに、栄養教育論（栄養指導）、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論担当教員による実施が多く、応用栄養学が続いた。
5. 栄養関連大学院の養成する人材像は、職業人養成（95%）、研究者養成（88%）であり、35%の大学院が、今後高度職業専門人養成を強化すると回答した。進路では、企業との回答が 36 校（1～14 人の範囲）で最も多く、次いで教育機関 28 校（1～2 人の範囲）であった。博士後期課程へ進学との回答は 19 校（1～7 人の範囲）からあった。
6. 管理栄養士養成施設学生と栄養関連大学院生のコンピテンシー比較から、①論理的思考力、②資料・文献検索力と読解力、③課題解決に向けた行動力、④リーダーシップ、⑤マネジメント能力が院生で有意に高かった。

ウェブ調査から、大学名・学部名・学科名のいずれにも「栄養」を含まないところは、栄養士養成校（短大・4 年制大学）の約半数、管理栄養士養成大学の約 1 割、栄養関連大学院の約 4 割にみられることなどが明らかとなった。

事例調査では、栄養学を基礎とするプロフェッショナルを育てる、学部教育から大学院教育に繋ぐ、等の視点から、様々な工夫された取組みの事例を収集できた。

## I. 目的

本調査の目的は、管理栄養士・栄養士のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム検討の基礎資料とするために、管理栄養士・栄養士養成施設、栄養関連大学院における教育内容や養成する人材像等を質問紙調査（調査1）、および各施設のホームページ情報より把握するウェブ調査（調査2）より分析を行い、現状を把握することである。さらに、特徴的な栄養学教育を実施している大学とその大学院の事例を収集することも目的とした（調査3）。

## II. 調査方法

期間：2017年6月20日～2018年3月31日

### 調査対象と方法

#### 調査1：質問紙調査

- 対象：① 管理栄養士養成施設：各地方厚生（支）局の登録施設のうち、4年制大学137校、専門学校7校の合計144校（144施設）。  
② 栄養士養成施設：各地方厚生（支）局の登録施設のうち、募集停止した1校を除く、4年制大学16校、短期大学（2年制）98校（内、3年制の専攻科を有する短期大学8校には、専攻科用の質問紙も送付）、専門学校1校の合計115校（123施設）。  
③ ②のうち、栄養関連大学院を設置している大学83校。

表II-1 質問紙調査の枠組み・調査項目

	大項目	中項目	小項目(具体的な質問項目)	質問番号		
				管理栄養士	栄養士	大学院
1	養成課程／ 大学院全体	名称等	養成課程／研究科／専攻科の名称	I-1	I-1	I-1,2,4
			博士課程の有無	—	—	I-4
		学生数	入学定員	I-2	II-1	I-2
			編入学生定員	I-2	—	—
			H29年度在籍者数	—	—	I-2
		修了に必要な単位数	修了に必要な単位数	—	—	I-2
		教員数	修士課程担当教員数と実践栄養学分野の教員数	—	—	I-3
学位の名称	卒業時(修了時)の学位の名称	II-3	II-2	I-2,4		
2	教育方針	養成する人材像(職業人、研究者、その他:3項目)と具体的分野	養成の有無	II-1	—	I-5
			高度専門職業人養成の今後の方針	—	—	I-6
		コンピテンシー(管理栄養士に求められる資質・能力:11項目)教育	実施の有無、卒業時の修得学生数の割合	II-2	—	II-3
		栄養士／管理栄養士をめざす気持ちを育む導入教育	実施の有無、具体例と実施学年	II-4	II-3	—
		臨地・校外実習	科目名、主な実習先、単位数、履修学年、必修・選択の別、合計単位数、優先的に実習が行える施設の有無	II-5	II-4	—
		専門意識の醸成、職業倫理等(5項目)の教育、それ以外の教育	通常の授業として実施の有無、必修・選択の別、具体的内容(自由記述)、通常の授業以外の教育(自由記述)	II-6	II-5	—
		取得可能な資格(10項目)	取得可能な資格(10項目)の有無	II-7	II-6	—
		卒業研究	必須・選択の別、単位数、履修学生数等	II-8	II-7	—
		現場と連携した栄養改善に関わる実践的研究	研究の事例(自由記述)、当該教員の担当科目、学生と一緒にしているか	II-9	II-8	—
		具体的教育内容(11項目)と修了要件	実施の程度、修了要件として必須か	—	—	II-1
		学術団体の認定資格単位	取得単位が学術団体の認定資格単位になることがあるか	—	—	II-2
3	卒業(修了)生の進路	H28年度卒業(修了)生の進路	管理栄養士・栄養士の資格を活かした就職者割合(人数)	III	II-1	—
			進学者の割合(人数)	III	II-1	III
			その他の者の割合(人数)	III	—	III
			就職／進学先の具体的分野	III	—	III
4	回答者属性	回答者の役職	回答者の役職	IV	III	—

※ローマ数字と番号は、各調査票の番号を示す

2. 方法：一般社団法人全国栄養士養成施設協会に協力を依頼した。同協会会長および日本栄養改善学会理事長連名の依頼状を、各施設（短期大学・大学）の学長宛に日本栄養改善学会事務局より送付した（付録 1）。回答者は、各施設の学科または研究科を総括する長、もしくはは担当する専任教育の教員とし、学科長あての依頼状と質問紙をセットで送付した（付録 2）。質問紙は、管理栄養士養成施設用（付録 3）、栄養士養成施設用（付録 4）、栄養関連大学院用（付録 5）の 3 種類を表 II-1 の調査の枠組みに従って作成した。回答は無記名（施設名記載なし）を原則とし、質問紙への回答と送付をもって本調査に同意したとみなした。ただし、調査内容に関する後日の問合せを承諾する施設には、施設名記載を依頼した。質問紙の回答期限は、平成 29 年 8 月 31 日としたが、期限前に各施設へ回答要請の文書を送付し、9 月中旬までに届いた回答を集計に用いた。

## 調査 2：ウェブ調査

1. 対象：調査 1 と同じ施設、大学院のうち、ホームページでディプロマ・ポリシー（以下、DP と記す）の確認が可能であった施設（表 II-2）について調査した。

表 II-2 ウェブ調査対象施設

	国公立			私立			合計
	短期大学	大学	国公立計	短期大学	大学	私立計	
管理栄養士養成施設	—	22	22	—	115	115	137
栄養士養成施設	7	2	9	90	15	105	114
栄養関連大学院	—	—	18	—	—	67	85

2. 方法：表 II-2 の施設・学部・学科等の名称（栄養の名称を含むかどうか）、および人材育成に関わる記述をウェブでの公開情報より調査した。情報源として各施設のホームページと一般社団法人全国栄養士養成施設協会ホームページ（各施設の紹介）を用いた。記載内容の抽出は、管理栄養士養成施設、栄養士養成施設、栄養関連大学院の入力をそれぞれ 2 名のワーキングメンバーで担当した。2 名の回答が一致している場合はその回答を採用し、不一致の場合は、2 名の議論で回答を決定した。2 名の意見が分かれた場合は、ワーキングリーダーまたはオブザーバーを交えた議論を行ったうえで回答を決定した。以上の方法で、回答の妥当性を担保した。

大学院は、高度専門職業人、教育者、研究者の養成の記載有無についても確認した。

## 調査 3：事例調査

1. 対象：調査 1 と 2 から、特徴的な栄養学教育カリキュラム等を有しており、WG メンバーとオブザーバーが事例調査を行うことが望ましいと判断した、大学院を設置している管理栄養士養成施設 5 校（国立 1 校、公立 2 校、私立 2 校）の事例調査をインタビュー方式で行った。

2. 方法：各校の選定理由および質問内容等を表 II-3、表 II-4 に示した。インタビューは、対象大学および大学院の学科長、または専攻科長（もしくはそれに代わる学科長・専攻科長が指名した専任教員）を回答者、ワーキングメンバーがインタビューアを務め、予め質問したい項目を送付した後に、対面または電話で行った。施設名は非公表とした。インタビューアが回答内容をまとめ、回答者に送付し、内容の確認を得たものを報告書に記載した（表 II-5）。

表Ⅱ-3 事例調査対象施設、選定理由、および質問内容

	大学・大学院	選定理由および質問内容
国立	A大学	貴学の特徴として、大学院進学率が高く、食や栄養の基礎的研究から応用開発や臨床対応までできるスペシャリストを育て、食品企業の研究者や開発者、管理栄養士のリーダーを育成・輩出していることがあげられます。 管理栄養士養成教育だけを受けた人と、大学院を修了した人とは、資質・能力の面、あるいは卒後の伸びといった点から、どのような違いがあると感じられていますか。 また大学院進学者確保のための工夫点があればお教えてください。
公立	B大学	貴学（大学院）は、2017年度に、「ヒューマンケア」をキーワードとして、看護・理学療法・社会福祉・栄養の分野横断的な研究体制にリニューアルされています。なぜ、大学院の改革が必要だったのでしょうか。また、目指す人材像や学部教育からの繋がり等の点についてもお考えをお聞かせください。
公立	C大学	貴学の特徴として、「実践教育センター」を有し、栄養ケア・マネジメント課程で、実践力、マネジメント力向上を目指す教育が行われています。社会人を含めた実践的能力の高い人材育成という視点に着目した教育のメリットや成果についてお教えてください。 また今後の展開や、課題などありましたら併せてお教えてください。
私立	D大学	貴学は「栄養学」に特化した大学であり、かねてから、栄養分野のプロフェッショナルを目指す実践的な教育・研究が行われています。大学4年+大学院2年での、プロフェッショナル（実践家）育成のための教育や研究の中でも、とくに、効果が上がっている方法やしくみなどはありますか。
私立	E大学	貴学では、臨地実習の単位数が管理栄養士養成施設中で最も多く、また、前回の厚労省科研の調査でも学生のコンピテンシーが最も高かったと特徴があります。現在の臨地実習10単位がどのように行われているのか、また臨地実習を含め、臨床対応に強い人材がどのように育成されているのかについてお教えてください。また、大学院教育においても他大学にない特徴（例：臨床栄養研究に強い人材を育てる）があればお教えてください。

表Ⅱ-4 事例調査対象施設への共通の質問内容

①	栄養学を基礎とするプロフェッショナルを育てるという視点から、貴学（管理栄養士養成課程）で行われている教育や取組みの工夫において特筆すべき点はどのようなことでしょうか。
②	導入教育、臨地実習、卒業研究等で、貴学ならではの特徴的な教育や取組みがあればお教えてください。
③	貴学で行われている教育の中で、その教育を実施することで「学生の資質や能力」が非常に高まる（光ってくる）と感じられているものがあればお教えてください。
④	貴学の管理栄養士養成教育内容の中で、4年間（国家試験受験まで）での到達が望ましいと考えられる知識や能力（例：生命倫理、食品衛生）、卒後に生涯教育へと継承し学び続けることが望ましいと考えられる知識や能力（例：職業倫理、コミュニケーションスキル、エビデンスに基づく情報の活用）、大学院（+2年）で到達が可能と考えられる知識や能力（例：研究手法、論理的思考、高いプレゼン能力）は、それぞれどのようなものだとお考えですか。
⑤	4とも関連しますが、学部と大学院をつなぐ「6年間の教育」を意識して行われていますか。行われているとしたら、その内容をお教えてください。

表Ⅱ-5 事例調査のフロー

1	準備	担当インタビューアが、インタビューの目的を理解する。
2	準備	担当インタビューアが、目的に合わせた質問の確認を行う。
3	準備	担当インタビューアから回答をお願いする学科長・研究科長へメール等でインタビューを依頼し、事前に質問内容をメール等で送信する。インタビュー方法は面談・電話・メール・スカイプのいずれが良いかをお尋ねし、面談の場合はアポイントメントをとり訪問する。
4	当日	インタビュー、記録
5	後日	聞いた内容を、質問ごとにインタビューアが整理する。
6	後日	5の内容をインタビューアから回答者に送信し、内容の確認を依頼する。適宜修正・補足する。
7	後日	ワーキングリーダーに報告する。

### Ⅲ. 結果

#### 調査 1：質問紙調査（質問紙調査結果の全体版：付録 6）

##### 1. 有効回答数および有効回答率

表Ⅲ-1 質問紙調査の対象施設数と有効回答数

		対象施設数 (施設)	有効回答数 (施設)	有効回答率 (%)
管理栄養士	管理栄養士養成施設（大学）	137	116	—
	管理栄養士養成施設（専門学校）	7	5	—
	学校種別不明	—	4	—
	小計	144	125	86.8
栄養士	栄養士養成施設（短期大学・大学）	122	98	—
	内訳：2年制	98	83	—
	3年制（専攻科）	8 <sup>*1</sup>	2	—
	4年制	16	13	—
	栄養士養成施設（専門学校）	1	1	—
	学校種別不明	—	1	—
	小計	123	100	81.3
大学院	栄養関連大学院	83 <sup>*2</sup>	65	78.3
	合計	350	290	82.6

\*1：3年制専攻科は2年制短期大学に設置

\*2：管理栄養士養成施設のうち83校に設置

##### 2. 結果の概要

###### (1) 管理栄養士養成施設

a. 入学定員：25～200人の範囲にあり中央値80.0人、平均75.1（s.d. 33.0）人であった。31～40人と71～80人の2か所にピークを有する二峰性の分布を示した（回答124施設）。

b. 教育方針：125施設全てが回答し、全施設で養成する人材像として職業人養成が目指されていた（表Ⅲ-2）。強化している具体的分野は、臨床栄養が約9割と最も多く、次いで給食経営管理、学校栄養、公衆栄養が約7割であった。研究者養成は約3割であった。

表Ⅲ-2 養成する人材像と強化している具体的分野（複数回答）

単位：施設数(%)

	養成する人材像		具体的分野	
管理栄養士養成施設 全体 n=125	職業人養成	125 (100.0)	①臨床栄養	112 (89.6)
			②公衆栄養	82 (65.6)
			③給食経営管理	87 (69.6)
			④学校栄養	84 (67.2)
			⑤健康・スポーツ栄養	54 (43.2)
			⑥福祉栄養	62 (49.6)
			⑦食品開発	50 (40.0)
			⑧国際栄養	12 (9.6)
			⑨その他 <sup>*2</sup>	6 (4.8)
	研究者養成	42 (33.6)	①基礎研究	34 (27.2)
			②応用研究	32 (25.6)
			③その他	1 (0.8)
その他 <sup>*1</sup>	3 (2.4)			

\*1 養成する人材像：その他の記載内容：実学（学外実践）(1)、プロジェクト活動（1）、地域貢献活動（1）

\*2 職業人養成 具体的分野：その他の記載内容：調理（1）、食事計画実習・コミュニケーション演習（1）、食育（1）、食品衛生（1）、臨床心理学（1）、特に強化しているものはなし（1）

c. 管理栄養士として求められる資質・能力を高める教育：結果を表Ⅲ-3に示した。125施設全てが回答し、「管理栄養士の使命感と役割」は124施設（99.2%）で教育が行われていた。「論理的な思考力」、「課題解決に向けた行動力」、「協調性」は9割以上の施設で教育が行われていたが、「社会や組織を変えようとする力（アドボカシー）」は33施設（26.4%）のみであった。卒業時の学生の修得割合が高かったのは、「管理栄養士の使命感と役割」、「協調性」であった。一方、修得割合が低かったのは、「社会や組織を変えようとする力（アドボカシー）」、「リーダーシップ」、「マネジメント能力」等であった（表Ⅲ-4）。

表Ⅲ-3 資質・能力を高める教育の実施

単位：施設数（%）

		現在行っている	現在行っていない	今後取り組む予定	欠損
管理栄養士養成施設全体 n=125	1) 管理栄養士の使命感と役割	124 (99.2)	0 (0.0)	1 (0.8)	0 (0.0)
	2) 論理的な思考力	116 (92.8)	1 (0.8)	7 (5.6)	1 (0.8)
	3) 異なる分野の人とのコミュニケーション力	96 (76.8)	19 (15.2)	10 (8.0)	0 (0.0)
	4) 資料や文献の検索力と読解力	112 (89.6)	5 (4.0)	8 (6.4)	0 (0.0)
	5) 課題解決に向けた行動力	113 (90.4)	6 (4.8)	5 (4.0)	1 (0.8)
	6) 多様な価値観に対する寛容性と理解力	87 (69.6)	25 (20.0)	13 (10.4)	0 (0.0)
	7) リーダーシップ	96 (76.8)	19 (15.3)	9 (7.2)	1 (0.8)
	8) マネジメント能力	106 (84.8)	14 (11.2)	5 (4.0)	0 (0.0)
	9) 社会や組織を変えようとする力(アドボカシー)	33 (26.4)	62 (49.6)	28 (22.4)	2 (1.6)
	10) 協調性	117 (93.6)	5 (4.0)	3 (2.4)	0 (0.0)
	11) その他*1	6 (4.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	119 (95.2)

\*1 その他の記載内容：育人・育心（1）、ボランティア精神（1）、校訓・真実心（思いやりの心）の醸成（1）、社会人基礎力（1）、地域連携活動（1）

Ⅲ-4 資質・能力を高める教育の卒業時における学生の修得割合

単位：施設数（%）

		ほぼ全員	7～8割	約半数	2～3割	0～1割	わからない	欠損
管理栄養士養成施設全体 n=125	1) 管理栄養士の使命感と役割	40 (32.0)	60 (48.0)	14 (11.2)	1 (0.8)	0 (0.0)	3 (2.4)	7 (5.6)
	2) 論理的な思考力	18 (14.4)	40 (32.0)	39 (31.2)	13 (10.4)	0 (0.0)	8 (6.4)	7 (5.6)
	3) 異なる分野の人とのコミュニケーション力	17 (13.6)	50 (40.0)	19 (15.2)	5 (4.0)	2 (1.6)	21 (16.8)	11 (8.8)
	4) 資料や文献の検索力と読解力	18 (14.4)	41 (32.8)	29 (23.2)	18 (14.4)	4 (3.2)	8 (6.4)	7 (5.6)
	5) 課題解決に向けた行動力	11 (8.8)	58 (46.4)	23 (18.4)	14 (11.2)	0 (0.0)	11 (8.8)	8 (6.4)
	6) 多様な価値観に対する寛容性と理解力	12 (9.6)	47 (37.6)	20 (16.0)	4 (3.2)	3 (2.4)	24 (19.2)	15 (12.0)
	7) リーダーシップ	7 (5.6)	25 (20.0)	42 (33.6)	20 (16.0)	6 (4.8)	15 (12.0)	10 (8.0)
	8) マネジメント能力	5 (4.0)	36 (28.8)	47 (37.6)	11 (8.8)	5 (4.0)	11 (8.8)	10 (8.0)
	9) 社会や組織を変えようとする力(アドボカシー)	1 (0.8)	8 (6.4)	21 (16.8)	10 (8.0)	10 (8.0)	50 (40.0)	25 (20.0)
	10) 協調性	39 (31.2)	57 (45.6)	13 (10.4)	2 (1.6)	0 (0.0)	6 (4.8)	8 (6.4)
	11) その他*1	2 (1.6)	0 (0.0)	1 (0.8)	1 (0.8)	0 (0.0)	1 (0.8)	120 (96.0)

\*1 その他の記載内容：表Ⅲ-3と同じ。

c. 学位（学士）の名称：「栄養学」を含むものが47.4%で最も多く、「家政」（10.3%）、「健康」（9.5%）、「食品・食物」（8.6%）、「医療・保健」（6.9%）を含む名称が続いた（回答119施設）。

d. 管理栄養士をめざす気持ちを育む導入教育：92%の施設で行われており、その内容は①現役栄養士の講話（74.4%）、②導入教育の教科書を使った授業や演習（46.4%）③管理栄養士が勤務する施設等への見学（35.2%）の順に多かった。宿泊研修、キャリア教育、医療施設見学、専任教員による現場の講話、ビジネスマナーなどが続いたがいずれも1～2施設のみであった。

導入教育のシラバス分析では、①の講話では、給食施設、老人保健施設、病院（医療機関）、地域活動、スポーツ現場、栄養教諭、研究教育施設、行政（保健所、保健センター）、食品会社（フードサービス、食品開発）等の職域で活躍する管理栄養士から話を聞く機会が設けられていた。②の教科書として、伊達ちぐさ、木戸康博編「導入教育 信頼される専門職となるために（医歯薬出版）」、小野章史「めざせ！栄養士・管理栄養士まずはここからナビゲーション（第一出版）」、奥田豊子ら「管理栄養士コースで学ぶ！キャリアデザインのために（同文書院）」、田中浩子編「活躍する管理栄養士 16人のキャリアデザイン（文理閣）」が使用されていた。③の施設見学では、事前学習（施設の特徴や業務役割）、管理栄養士との交流、事後の発表・報告会までを行う例がみられた。また、施設独自で使用する資料には、栄養調理六法（新日本法規出版）、日本食品標準成分表、食事摂取基準、専門科目の教科書、独自に作製されたテキストやワークシートが使用されていた。導入教育は1～2年生の間に実施されていた。

#### e. 臨地・校外実習（管理栄養士免許に関わる実習）

##### ・実習先と履修学年

##### ①「給食経営管理論・給食の運営」分野：

主な実習先として多いものから順に、介護老人福祉施設（58.6%）、事業所（51.9%）、学校（42.6%）、病院等医療施設（37.7%）であった。実習単位数は、1単位必修（56.8%）、1単位選択必修（21.6%）の順に多かった。履修学年は、3年生（74.7%）が最も多かった。

##### ②「臨床栄養学」分野：

主な実習先は、回答のあった全施設で、病院等医療施設（100.0%）で実習を行っており、介護老人福祉施設（14.7%）もあった。実習単位数は2単位必修（27.3%）が最も多く、中には3単位必修（8.4%）、4単位必修（0.7%）の施設もあった。履修学年は3年生（51.0%）が最も多く、次いで4年生（36.4%）であった。

##### ③「公衆栄養学」分野：

主な実習先は、回答のあった全施設で、保健所・保健センターでの実習を行っていた。実習単位数は、1単位必修（36.5%）、選択必修（33.7%）、選択（23.1%）の順に多かった。履修学年は、4年生（53.8%）が最も多く、次いで3年生（40.4%）であった。

##### ④複数科目型（1科目の中に複数分野を含むもの）：

主な実習先は保健所・保健センター（85.7%）、病院等医療施設（78.6%）であった。実習単位数は、3単位必修（35.7%）が最も多かった。履修学年は、4年生（35.7%）が最も多く、次いで3年生（28.6%）であった。

##### ・臨地・校外実習の合計単位数

4単位（必修）の施設が60施設で最も多かった。中には8単位（必修）、10単位（必修）と多くの実習を行っている施設もあった（124施設が回答）。

#### f. 教育カリキュラム

管理栄養士としての専門意識を醸成するための教育は約8割、職業倫理教育は約7割の養成施設で実施されていた。一方、情報のエビデンスを判断するための教育は約5割、他職種との連携のための教育は約4割であった（回答125施設）。また、通常の授業以外にも、各種講話・

講演・セミナー（57施設）、現場見学（6施設）、イベント・ボランティア参加（5施設）、現場体験（5施設）、海外研修（1施設）、他大学との交流（3施設）、研究会活動（2施設）が行われているとの回答があった。

表Ⅲ-5 教育カリキュラムに含まれるもの

	教育内容	している	していない	欠損	実施している場合 (施設数のみ)			
		施設数 (%)			必修	選択	選択 必修	欠損
1	管理栄養士としての専門意識を醸成するための教育	99 (79.2)	25 (20.0)	1 (0.8)	79	14	5	0
2	管理栄養士としての職業倫理教育	93 (74.4)	30 (24.0)	2 (1.6)	72	10	12	1
3	他職種との連携のための教育	54 (43.2)	69 (55.2)	2 (1.6)	37	12	5	0
4	情報のエビデンスを判断するための教育	71 (56.8)	52 (41.6)	2 (1.6)	54	12	7	0
5	その他	24 (19.2)	99 (79.2)	2 (1.6)	8	13	2	1

■シラバス分析:管理栄養士としての専門意識を醸成するための教育の例

科目名	管理栄養士基礎演習 ヒューマンケア入門 等	演習	開講期:1年
到達目標	社会における管理栄養士の使命や役割および活動分野の理解を通して、管理栄養士を目指す気持ちを高めること		
教育内容	① 管理栄養士の使命と役割	⑨ 体験学習に向けた自主課題	
	② 管理栄養士のあり方(グループディスカッション)	⑩ 見学研修(医療施設等)	
	③ 管理栄養士の職域別講話(医療施設)	⑪ 見学研修(福祉施設等)	
	④ 管理栄養士の職域別講話(高齢者施設)	⑫ 見学研修(事業所等)	
	⑤ 管理栄養士の職域別講話(保健所・保健センター)	⑬ 見学研修(給食センター等)	
	⑥ 管理栄養士の職域別講話(学校・栄養教諭)	⑭ 早期職域体験学習報告会	
	⑦ 管理栄養士の職域別講話(スポーツ現場)	⑮ 将来の管理栄養士像(グループディスカッション)	
	⑧ 体験学習に向けた自主課題		

■シラバス分析:管理栄養士としての職業倫理教育の例

科目名	管理栄養士入門(概論)、生命倫理論(学)	演習&講義	開講期:1年 前期
到達目標	管理栄養士の使命や役割、栄養学や管理栄養士の発展の歴史、栄養の課題や取り組み、管理栄養士としての職業倫理を身につけること		
教育内容	① 管理栄養士とは 関連法規	⑨ 食事摂取基準と食事記録	
	② 管理栄養士・栄養士の歴史	⑩ 自らの食生活を評価する	
	③ 最近の健康問題と取り組み	⑪ コミュニケーション力	
	④ 管理栄養士の活躍の場	⑫ 地域の栄養課題と取り組み	
	⑤ 生命の尊厳と生命倫理	⑬ 諸外国の栄養の課題と取り組み	
	⑥ 管理栄養士の職業倫理	⑭ 諸外国の管理栄養士の養成とその活動	
	⑦ 管理栄養士養成の教育とカリキュラム	⑮ 学んだ事のグループディスカッション	
	⑧ 管理栄養士に求められる資質とは		

■シラバス分析:他職種との連携のための教育の例

科目名	チーム医療論 チーム形成論 専門職連携論	演習&講義	開講期:1年、4年
到達目標	1つの職種でカバーすることが難しい様々な支援ケースにおいて、多職種協働することの大切さを理解すること。多職種連携による様々な課題解決を疑似体験すること		
教育内容	1年生を対象とした教育例	4年生を対象とした教育例	
	① 専門職間の協働の重要性	① チーム医療概論	
	② 専門職の理解(管理栄養士)	② チーム医療の実際	
	③ 専門職の理解(医療施設)	③ NST 活動	
	④ 専門職の理解(福祉施設)	④ イシデンント演習	
	⑤ 専門職の理解(学校)	⑤ ケアプランの作成	
	⑥ 専門職の理解(行政)	⑥ 発表会	

■シラバス分析:情報のエビデンスを判断するための教育の例

科目名	栄養統計処理 栄養情報処理演習 等	演習&講義	開講期:2年~3年
到達目標	管理栄養士として情報を正しく判断する・情報を得る・情報を整理し伝える能力を身につけること		
教育内容	① 情報を整理し伝える 表計算ソフト・表	⑨ 統計の基本 分割表 カイ2乗検定	
	② 情報を整理し伝える 表計算ソフト・グラフ	⑩ 疫学の基本	
	③ 情報を整理する 表計算ソフト・データ集計	⑪ 学術論文の検索	
	④ 情報を伝える能力 プレゼンソフト	⑫ 健康情報の収集と分析 統計資料	
	⑤ 統計の基本 平均、割合、記述統計	⑬ 健康情報の収集と分析 健康課題	
	⑥ 統計の基本 代表値、分布	⑭ プレゼンテーション演習	
	⑦ 統計の基本 確率統計	⑮ まとめ	
	⑧ 統計の基本 相関、平均値の差の検定		

g. 管理栄養士以外に取得可能な資格（平成29年度現在・複数回答）

表Ⅲ-6に示した。栄養教諭（一種免許）が約9割、食品衛生管理者、食品衛生監視員が約7割と多かった。

表Ⅲ-6 管理栄養士(国家試験受験資格)以外に取得可能な資格 単位:施設数(%)

	栄養教諭一種免許	中学校・高等学校教諭一種免許*1	食品衛生管理者	食品衛生監視員	健康運動指導士	健康運動実践指導者	フードスペシャリスト	フードコーディネーター	NR・サプリメントアドバイザー	その他*2
管理栄養士 養成施設 全体	114 (91.2)	21 (16.8)	91 (72.8)	90 (72.0)	0 (0.0)	10 (8.0)	36 (28.8)	1 (0.8)	17 (13.6)	20 (16.0)

\*1 栄養教諭以外の教員免許の種類:家庭科(17)、理科(2)、未記入(2)

\*2 その他の記載内容(複数回答あり):健康食品管理士(4)、医療栄養士(1)、HACCP管理者(3)、レクリエーションインストラクター(2)、食品表示検定(1)社会福祉主事(任用資格)(7)、司書教諭(1)、司書(任用資格)(2)、MOS資格(1)、漢字検定(1)、食育栄養インストラクター(2)、介護職員初任者研修(1)

h. 卒業研究の卒業要件における位置づけ

全体のうち約5割が必修で、約3割が選択、約1割が卒業要件に含めなていなかった。必修の場合、単位数は4単位が最も多かった。卒業要件に含めない場合に、それに代わる課題を課している養成施設は16施設中4施設のみであった。

i. 教員が行っている「現場と連携した栄養改善に関わる実践的研究」

表Ⅲ-7に示した。複数科目名が記載されている場合は、最初に記載された科目名で分類した。

表Ⅲ-7 教員が行っている、現場と連携した栄養改善に関わる実践的研究(複数回答)

教員の分野	実践的研究の数(延べ数)と主な内容
公衆栄養学	延べ86件。連携先は地域(自治体)(60.5%)、対象者は一般成人(57.0%)、内容は栄養・食事調査(介入なし)(50.0%)が最も多かった。
臨床栄養学	延べ91件。連携先は病院(52.7%)、対象者は傷病者(52.7%)、内容は栄養・食事調査(介入なし)(51.6%)が最も多かった。
給食経営管理論	延べ76件。連携先は地域(自治体)(23.4%)と企業・会社(20.8%)、対象者は一般成人(47.4%)、内容はメニューや弁当開発(30.3%)が最も多かった。
応用栄養学	延べ54件。連携先は学校(小・中・高・大)(35.2%)、対象者はスポーツ選手(スポーツをしている人)(42.6%)、内容は栄養サポート実践(40.7%)が最も多かった。
栄養教育論	延べ104件。連携先は保育所(児童福祉施設)・幼稚園(28.6%)、対象者は一般成人(35.7%)と乳幼児(28.6%)、内容は食育活動・食育事業実践(35.7%)が最も多かった。
基礎栄養学	延べ9件。連携先は地域(自治体)(44.4%)、対象者は一般成人(33.3%)と高齢者(33.3%)、内容は食育以外の栄養改善事業実践(33.3%)が最も多かった。
調理学	延べ23件。連携先は地域(自治体)(34.8%)、対象者は一般成人(69.6%)、内容は食育活動・食育事業実践(30.4%)が最も多かった。

食品学	延べ9件。連携先は不明(33.3%)、対象者は一般成人(77.8%)、内容は食品・商品開発・地元食材の活用等(44.4%)が最も多かった。
公衆衛生学	延べ3件。連携先は地域(自治体)(66.7%)、対象者は一般成人と高齢者、不明(各33.3%)、内容は食育活動・食育事業実践と食育以外の栄養改善事業実践、不明(各33.3%)が最も多かった。
医学系	延べ8件。連携先は病院(62.5%)、対象者は傷病者(50.0%)、内容は栄養・食事調査(介入なし)(50.0%)が最も多かった。
学校栄養教育(教職)	延べ5件。連携先は学校(小・中・高・大)(80.0%)、対象者は児童・生徒(60.0%)、内容は栄養教育教材・プログラム開発(40.0%)が最も多かった。
運動・スポーツ系	延べ10件。連携先は地域(自治体)(30.0%)、対象者はスポーツ選手(スポーツをしている人)(60.0%)、内容は栄養サポート実践(50.0%)が最も多かった。
その他	延べ8件。連携先は地域(自治体)(37.5%)、対象者は一般成人(50.0%)、内容は食育以外の栄養改善事業実践(50.0%)が最も多かった。

## j. 平成28年度卒業生の人数と進路

卒業生の約8割が資格・専門性を活かして就職していた。フードサービス・給食委託会社が約2割と最も多く、次いで病院等医療施設が約1割、薬局・ドラッグストアが約1割であった。また、進学した者は約0.1割であり、その大部分は栄養関連大学院への進学であった。

表Ⅲ-8 管理栄養士課程の卒業人数

単位:人数の中央値(最小—最大値)

	(4年制大学) n=105	(専門学校) n=5	(学校種別不明) n=3	管理栄養士養成施設 全体 n=113
卒業人数	78 (14-232)	42 (26-79)	77 (40-93)	77 (14-232)

表Ⅲ-9 進路状況(卒業人数あたりの割合)

単位:%の中央値(最小—最大値)

	(4年制大学) n=102	(専門学校) n=5	(学校種別不明) n=3	管理栄養士養成施設 全体 n=110
1) 資格・専門性を活かして就職した者	76.4 (0.0-100.0)	91.1 (69.1-100.0)	82.8 (55.0-89.6)	78.5 (0.0-100.0)
①病院等医療施設(老健施設も含む)	11.8 (0.0-44.2)	16.7 (6.9-31.6)	15.6 (15.1-20.0)	12.3 (0.0-44.2)
②介護老人福祉施設	3.7 (0.0-20.7)	6.9 (2.4-26.9)	3.9 (0.0-5.4)	3.8 (0.0-26.9)
③児童福祉施設	5.2 (0.0-15.1)	12.1 (6.3-18.4)	6.5 (1.1-7.5)	5.6 (0.0-18.4)
④その他の社会福祉施設	1.2* <sup>1</sup> (0.0-13.9)	0.3* <sup>1</sup> (0.0-1.7)	0.0* <sup>1</sup> (0.0-0.0)	1.2* <sup>1</sup> (0.0-13.9)
⑤保健所・保健センター	1.4* <sup>1</sup> (0.0-10.0)	0.3* <sup>1</sup> (0.0-1.3)	1.7* <sup>1</sup> (0.0-5.0)	1.3* <sup>1</sup> (0.0-10.0)
⑥学校	2.6 (0.0-16.3)	0.8* <sup>1</sup> (0.0-2.4)	2.5* <sup>1</sup> (0.0-7.5)	2.4 (0.0-16.3)
⑦フードサービス・給食委託会社	17.9 (0.0-72.6)	26.9 (19.1-49.4)	12.9 (7.5-31.2)	18.4 (0.0-72.6)
⑧健康・スポーツ関連施設	0.8* <sup>1</sup> (0.0-12.1)	2.4 (0.0-5.2)	1.7* <sup>1</sup> (0.0-5.1)	0.9* <sup>1</sup> (0.0-12.1)
⑨食品開発・食品製造	5.9 (0.0-40.0)	3.8 (2.6-4.8)	2.6 (2.5-7.5)	5.1 (0.0-40.0)
⑩薬局・ドラッグストア	8.1 (0.0-30.8)	7.9 (0.0-8.9)	16.9 (5.0-38.7)	8.2 (0.0-38.7)
⑪その他	2.4 (0.0-54.3)	3.0* <sup>1</sup> (0.0-7.9)	0.7* <sup>1</sup> (0.0-2.2)	6.2 (0.0-54.3)
2) 進学した者	1.5 (0.0-56.8)	1.5* <sup>1</sup> (0.0-5.3)	2.5 (1.3-16.1)	1.5 (0.0-56.8)
①栄養関連大学院へ進学	1.1 (0.0-53.7)	0.5* <sup>1</sup> (0.0-2.4)	2.5 (0.0-16.1)	1.1 (0.0-53.7)
② ①以外の大学院へ進学	0.7* <sup>1</sup> (0.0-8.8)	0.0* <sup>1</sup> (0.0-0.0)	0.4* <sup>1</sup> (0.0-1.3)	0.6* <sup>1</sup> (0.0-8.8)
③ ①②以外への進学	0.3* <sup>1</sup> (0.0-4.0)	1.1* <sup>1</sup> (0.0-5.3)	0.0* <sup>1</sup> (0.0-0.0)	0.3* <sup>1</sup> (0.0-5.3)
3) その他* <sup>2</sup>	15.0 (0.0-63.9)	8.7 (0.0-28.6)	10.4 (1.1-42.5)	14.6 (0.0-63.9)

\*<sup>1</sup> 中央値が0の場合、参考値として平均値を示した

\*<sup>2</sup> その他の主な記載内容(施設数のカウント不能)

一般企業・民間企業、自営業、栄養士以外の就職、公務員一般職、総合営業職、警察官、自衛隊、就職活動中、出産・育児、アルバイト、不明

## (2) 栄養士養成施設

a. 入学定員：10～160人の範囲にあり、中央値60人、平均69.0（標準偏差〔以下s.d.と記す〕32.3）人であった。31～40人と71～80人の2か所にピークがみられた（回答99施設）。

b. 進路において資格を活かしているか：約6割が栄養士の資格を活かして就職していた。また、平成28年度に管理栄養士課程へ進学（編入学）した学生の割合は、平均2.7%（短大3.0%、専攻科0%、大学0.3%、専門学校7.8%）であった（回答98施設）。

c. 学位の名称：「学士」は専攻科と大学の14施設、「短期大学士」は短大の82施設であった。「栄養」を含む学位名称は、学士では14施設中7施設、短期大学士では82施設中45施設で授与されていた（回答96施設）。

d. 栄養士をめざす気持ちを育む導入教育：約9割で行われており、その内容は①現役栄養士による講話（84.9%）、②栄養士が勤務する施設の見学（29.0%）、③導入教育の教科書を使った授業や演習（28.0%）の順に多く、演習科目や実習の中で導入教育を行う例（11施設）や入学前にガイダンスを行う（4施設）、独自のテキストにより実施（4施設）などの回答もあった。

導入教育のシラバス分析では、①の講話では、学校給食センター、保育園、老人介護施設、病院（医療機関）、地域活動、スポーツ現場、行政（保健センター）、食品会社（菓子製造開発）、等の職域で活躍する栄養士から、最新で、実践的な指導方法や社会的役割について話を聞く機会が設けられていた。②の施設見学では、事前学習やマナーの学習～見学後の報告会までを1つの流れとして科目の中で行う例があった。③の教科書として、小野章史著「めざせ！栄養士・管理栄養士まずはここからナビゲーション（第一出版）」、伊達ちぐさ、木戸康博編「導入教育 信頼される専門職となるために（医歯薬出版）」が使用されていた。

e. 校外実習：栄養士養成施設の校外実習は、「給食の運営」として実施することが求められており、全施設で給食関連の校外実習が行われていた。主な実習先は、病院等医療施設（69.6%）、介護老人福祉施設（60.0%）、児童福祉施設（49.6%）の順であった。単位数は、1単位の実習が最も多かったが（72.2%）、4単位の実習を行う施設が1か所あった。履修学年は、短大（2年制）では2年生、大学（4年制）では3年生が最も多かった。必修の「給食の運営」に加えて、病院等医療施設で「臨床関連」の実習を行う施設が6か所あった。この実習の単位数は1～2単位の範囲で、約8割が1単位、履修学年は2年生（短大）であったが、1施設のみ1年生から実施されていた（3年制・専攻科）。栄養指導や公衆栄養学の内容の実習は、6施設で行われていた（約7割が1単位、履修学年は短大・専攻科では2年生、大学では4年生）。

校外実習合計単位数は、栄養士免許取得に必要な1単位必修が44施設、2単位必修は18施設、3単位必修は2施設、4単位選択必修は1施設（短大）、5単位選択は1施設（専攻科）であった。

優先的に校外実習を行える施設は、あり（49施設）、なし（50施設）であった。内訳は、学内や附属の施設（病院、福祉施設、小中学校・高等学校）（21）、学外提携施設（14）であった。

f. 教育カリキュラム：短大では、約8割の施設で専門意識の醸成教育、職業倫理教育が実施されていたが、情報のエビデンスを判断するための教育は4割、他職種との連携のための教育は約2割と低かった。専攻科（1施設の回答）では、他職種との連携のための教育、情報のエビデンスを判断するための教育が実施されていた。大学では、専門意識の醸成教育は約8割、職

業倫理教育は約 7 割、情報のエビデンスを判断するための教育は約 6 割で実施されていたが、他職種との連携のための教育は約 15%と低かった。専門学校（1 施設の回答）では、専門意識の醸成教育、職業倫理教育、他職種との連携のための教育、情報のエビデンスを判断するための教育が全て実施されていた。

**g. 栄養士以外の取得可能な資格：**栄養教諭二種免許（63 施設）、フードスペシャリスト（58 施設）の 2 つの資格が過半数の養成施設で取得可能であった。次いで、教員免許（17 施設）、フードコーディネーター（15 施設）であった。4 年制大学でのみ取得可能な資格には、健康運動指導士、臨床検査技師があった。エアロビクスインストラクターや保育士等、食と直接かわりのない資格も散見された。

**h. 卒業研究：**短大では 3 割強の施設が必修（2 単位が主）としている一方で、約 2 割が卒業要件に含めておらず、約 1 割が卒業研究に代わる課題を課していなかった。4 年制大学では、必修としている施設が約 8 割（3～8 単位）と高く、残りの 2 割は選択であった。選択での受講人数は 3～100 名で、施設間の差が大きかった。

**i. 教員が行っている 現場と連携した栄養改善に関わる実践的研究：**

表Ⅲ-10 に示した。複数科目名が記載されている場合は、最初の科目名で分類した。地域や企業と結び付いた多くの事例が挙げられていたが、研究や社会活動を含む教育科目名が記載された回答も多く見られた（例：卒業研究）。そのため、求めた回答以外の、課外授業や大学の社会貢献活動、学生活動が回答に含まれている可能性がある。

表Ⅲ-10 教員が行っている、現場と連携した栄養改善に関わる実践的研究(複数回答)

教員の分野	実践的研究の数（延べ数）と主な内容
公衆栄養学	延べ 14 件。連携先は地域（自治体）（35.7%）、対象者は一般成人（21.4%）、内容は栄養・食事調査（介入なし）（50.0%）が最も多かった。
臨床栄養学	延べ 21 件。連携先は企業・会社（19.0%）、対象者は傷病者・一般成人・高齢者・スポーツ選手（いずれも 19.0%）、内容は食育以外の栄養改善事業実践（イベント参加を含む）（28.6%）が最も多かった。
給食経営管理論	延べ 41 件。連携先は地域（自治体）（26.8%）、対象者は一般成人（31.7%）、内容はメニューや弁当開発（26.8%）が最も多かった。
応用栄養学	延べ 17 件。連携先は学校（小・中・高・大）（35.3%）、対象者はスポーツ選手（スポーツをしている人）（52.9%）、内容は栄養サポート実践（47.1%）が最も多かった。
栄養教育論	延べ 14 件。連携先は保育所（児童福祉施設）・幼稚園（28.6%）、対象者は一般成人（35.7%）と乳幼児（28.6%）、内容は食育活動・食育事業実践（35.7%）が最も多かった。
栄養指導論	延べ 33 件。連携先は学校（小・中・高・大）（21.2%）、対象者は一般成人（27.3%）、内容は食育以外の栄養改善事業実践（イベント等への参加を含む）（30.3%）が最も多かった。
栄養学	延べ 9 件。連携先は保育所（児童福祉施設）・幼稚園、学校学校（小・中・高・大）、企業・会社、スポーツ施設、その他がいずれも 1 件ずつであった。対象者は一般成人（33.3%）とスポーツ選手（33.3%）、内容はメニューや弁当開発（22.2%）、栄養サポート実践が（22.2%）が最も多かった。
調理学	延べ 24 件。連携先は地域（自治体）（37.5%）、対象者は一般成人（50.0%）、内容はメニューや弁当開発（45.8%）が最も多かった。
食品学（食品加工学・食品衛生学含む）	延べ 14 件。連携先は企業・会社（21.4%）、対象者は一般成人（42.9%）、内容は食品・商品開発・地元食材の活用等（64.3%）が最も多かった。
教職課程科目	延べ 10 件。連携先は学校（小・中・高・大）（50.0%）、対象者は児童・生徒（60.0%）、内容は食育活動・食育事業実践（40.0%）と食育以外の栄養改善事業実践（40.0%）が最も多かった。
その他	延べ 25 件。連携先は地域（自治体）（26.1%）、対象者は一般成人（100.0%）、内容はメニューや弁当開発（50.0%）が最も多かった。

### (3) 栄養関連大学院

a. 入学定員：2～50人の範囲にあり、中央値8人、平均10.7 (s.d. 9.7) 人であった。5人以下が18校、6～10人が30校で、この両方で全体の約7割を占めた (回答63校)。

b. 修了必要単位数：30～38単位の範囲にあり、中央値30単位、平均30.8 (s.d. 1.6) 単位であった (回答62校)

c. 平成29年度在籍者数：0～59人の範囲にあり中央値8.0人、平均11.7人 (s.d. 13.1) 人であった。うち、管理栄養士資格者数は、0～53人の範囲にあり中央値4.0人、平均7.2人 (s.d. 9.4) 人であった。最大人数が多い大学院は、一専攻が複数のコースを含む、等の理由が推察される (回答61校)。

表Ⅲ-11 平成29年度在籍者数

	回答数(校)	中央値(人)	最小-最大(人)	平均値(人)	標準偏差(人)
在籍者数	61	8.0	0-59	11.7	13.1
うち、管理栄養士資格者数	61	4.0	0-53	7.2	9.4

d. 担当教員(専任)の人数：表Ⅲ-12に示した。実践栄養学分野の教員の占める割合は約3割であった。(回答65校)

表Ⅲ-12 修士(博士前期課程)課程担当教員(専任)の人数

	回答数(校)	中央値(人)	最小-最大(人)	平均値(人)	標準偏差(人)
修士(博士前期)課程の担当教員数	65	12.0	5-72	15.8	11.7
うち、実践栄養学分野の教員数	65	4.0	0-11	4.2	2.5

e. 博士後期課程の設置：博士後期課程「有り」と回答したのは40校(61.5%)であった。博士後期課程専攻名(延べ44専攻)や学位名称は表Ⅲ-13・14に示した。(回答62校)。

表Ⅲ-13 博士後期課程の専攻名

「栄養」あり:14	「健康」あり:5	「医歯薬」「保健」「福祉」あり:10	生命科学・その他:15
食品栄養学専攻(2)	健康科学専攻(3)	医療福祉学専攻	応用化学・バイオサイエンス専攻
食品栄養科学専攻(2)	健康生活学	保健学専攻	応用生命科学専攻
食物栄養学専攻(4)	健康福祉学専攻	保健福祉科学専攻	生活文化学専攻
人間栄養学専攻		食品薬品総合科学研究科	人間生活学専攻(3)
人間栄養科学専攻		薬科学専攻	人間発達学専攻
人間環境科学専攻		総合リハビリテーション学専攻	応用生物学専攻
栄養科学専攻(2)		薬食生命科学専攻	共生自然科学専攻
栄養管理学専攻		周手術医療安全学	人間環境科学専攻
		看護学	人間生活科学専攻
		感染制御学	人間生活学専攻
			生活科学専攻
			生活環境学専攻
			生活支援学専攻

表Ⅲ-14 学位(博士号)の名称(複数回答)

「栄養」あり:15	「健康」あり:4	「医歯薬」「保健」「福祉」あり:9	学術・生活科学・その他:23
栄養学(7)	健康科学(2)	保健学(3)	学術(10)
食物栄養学(3)	健康科学専攻	保健福祉学	生活科学(3)
食品栄養学(2)	健康福祉学	薬科学	家政学
食品栄養科学(2)		周手術医療安全学	人間生活学
栄養科学		看護学	人間生活科学
		感染制御学	人間文化学
		社会福祉学	人間環境科学
			生活環境学
			生活支援学
			環境人間
			工学
			応用生物学

## f. 修士(前期)課程の人材養成の目的

養成する人材像や高度専門職業人養成の今後の方針の結果を表Ⅲ-15・16に示した。65校の回答のうち、62校(95.4%)が職業人養成を目指していた。具体的分野では、臨床栄養が56校(86.2%)と最も多く、公衆栄養49校(75.4%)、健康・スポーツ栄養と食品開発が48校(73.8%)と続いた。研究者養成は、57校(87.7%)を目指していた。また、今後、高度専門職業人養成を強化する予定があると回答した大学院は約3割、現状維持は約5割であった。

表Ⅲ-15 養成する人材像(複数回答)

単位:施設数(%)

	養成する人材像		具体的分野	
栄養関連大学院 博士前期課程  n=65	職業人養成	62 (95.4)	①臨床栄養	56 (86.2)
			②公衆栄養	49 (75.4)
			③給食経営管理	33 (50.1)
			④学校栄養	45 (69.2)
			⑤健康・スポーツ栄養	48 (73.8)
			⑥福祉栄養	31 (47.7)
			⑦食品開発	47 (72.3)
			⑧国際栄養	20 (30.8)
			⑨その他*1	8 (12.3)
	研究者養成	57 (87.7)	①基礎研究	51 (78.4)
		②応用研究	49 (75.4)	
その他	3 (4.6)	③その他	1 (1.5)	

\*1 職業人養成—具体的分野—その他の記載内容

衛生統計、食品安全・食品衛生監視員等、調剤薬局やドラッグストアでの栄養管理、学校保健・養護教諭コース、栄養サポート臨床検査技師コース、地域健康づくり支援コースの3領域あり、管理栄養士・栄養士養成校

表Ⅲ-16 高度専門職業人養成の今後の方針

単位:施設数(%)

今後、強化する予定	現状維持	現在は行っていないが、 今後取り組む予定	今後も取り組む 予定はない	未定	欠損
23 (35.4)	35 (53.8)	2 (3.1)	0 (0.0)	5 (7.7)	0 (0.0)

## g. 修士(博士前期)課程の教育内容

修士(博士前期)課程の教育内容を表Ⅲ-17に示した。必ず行われている研究内容で比率の

高いものは、修士論文の中間発表（75.4%）で、修士修了要件に必須との回答も約5割と高率であった。次いで、研究室内のゼミへの参加（63.1%）であった。語学研修やインターンシップ等の学外実習を必ず行っているのは1校、学会誌への論文投稿や地域と連携した研究を行わせているところは2校と少なかった（65校が回答）。

また、大学院取得単位が、学術団体の認定単位にすることを認めると答えた大学院は7校（約1割）であった。認定単位として認めている学術団体には、病態栄養学会、日本健康・栄養システム学会、臨床栄養士が挙げられた（回答58校）。

さらに、管理栄養士として求められる基本的な資質・能力を高める教育を行っているかどうかを表Ⅲ-18に示した。「資料や文献の検索力と読解力」「論理的な思考力」、「課題解決に向けた行動力」のための教育は、約9割の大学院で行われていた。一方、「協調性」は、約7割の施設で教育を行っていた。一方、「社会や組織を変えようとする力（アドボカシー）」は約3割でのみ教育が行われていた。それぞれの教育内容の卒業時の修得割合は、「資料や文献の検索力と読解力（58.5%）」「論理的な思考力（40.0%）」が高く、「課題解決に向けた行動力」、「管理栄養士の使命感と役割」と続いた（表Ⅲ-19）（回答65校）。

表Ⅲ-17 修士(博士前期)課程の教育内容

単位:施設数(%)

大学院生への教育内容	必ず行っている					欠損	修士修了要件に必須
	全く行っていない	必ず行っている					
	1	1	6	13	41		
1) 研究室内のゼミに参加させている	1	1	6	13	41	3	21 (32.3)
2) 修士論文の中間発表を行わせている	4	3	3	3	49	3	33 (50.8)
3) 学会発表をさせている	0	2	7	26	27	3	7 (10.8)
4) 学会誌に論文投稿させている	0	4	36	20	2	3	2 (3.1)
5) 地域と連携した研究を行わせている	4	7	33	16	2	3	1 (1.5)
6) 医療施設と連携した研究を行わせている	3	14	26	14	4	4	0 (0)
7) 企業と連携した研究を行わせている	7	15	30	7	3	3	1 (1.5)
8) インターンシップ等の学外実習に参加させている	20	14	15	11	1	4	2 (3.1)
9) 語学研修、海外研修などに参加させている	33	12	12	4	1	3	1 (1.5)
10) 資格の取得*1	13	2	7	6	6	31	1 (1.5)
11) その他*2	3	0	2	1	1	—	1 (1.5)

\*1 栄養教諭専修免許、家庭科専修免許、A女子大学専門食育士、養護教諭専修免許状、中・高校教諭専修免許状（保健）状、臨床栄養師、臨床栄養士、健康運動指導士、臨床栄養士、教員専修免許、臨床栄養士、健康運動指導士  
\*2 その他 食育の実践活動への参加、専攻全体での共通ゼミ（論文抄読）を開講、専攻の複数教員が参加して指導に当る、ティーチングアシスタントとして学生指導の訓練をさせている

表Ⅲ-18 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力を高めるための教育の実施

単位:施設数(%)

		現在行っている	現在行っていない	今後取り組む予定	欠損
		修士(博士前期)課程 n=65	1) 管理栄養士の使命感と役割	31 (47.7)	24 (36.9)
	2) 論理的な思考力	59 (90.8)	3 (4.6)	1 (1.5)	2 (3.1)
	3) 異なる分野の人とのコミュニケーション力	39 (60.0)	17 (26.2)	7 (10.8)	2 (3.1)
	4) 資料や文献の検索力と読解力	60 (92.3)	2 (3.1)	1 (1.5)	2 (3.1)
	5) 課題解決に向けた行動力	58 (89.2)	4 (6.2)	1 (1.5)	2 (3.1)
	6) 多様な価値観に対する寛容性と理解力	37 (56.9)	20 (30.8)	5 (7.7)	3 (4.6)
	7) リーダーシップ	35 (53.8)	14 (21.5)	13 (20.0)	3 (4.6)
	8) マネジメント能力	31 (47.7)	18 (27.7)	13 (20.0)	3 (4.6)
	9) 社会や組織を変えようとする力(アドボカシー)	19 (29.2)	34 (52.3)	10 (15.4)	2 (3.1)
	10) 協調性	44 (67.7)	15 (23.1)	3 (4.6)	3 (4.6)
	11) その他*1	3 (33.3)	4 (44.4)	2 (22.2)	0 (0)

表Ⅲ-19 資質・能力を高める教育の卒業時における学生の修得割合

単位:施設数

		ほぼ 全員	7~8 割	約半 数	2~3 割	0~1 割	わから ない	欠 損
修士 (博士前期) 課程 n=65	1) 管理栄養士の使命感と役割	19	14	4	1	2	16	9
	2) 論理的な思考力	26	25	7	0	0	4	3
	3) 異なる分野の人とのコミュニケーション力	17	17	10	2	0	14	5
	4) 資料や文献の検索力と読解力	38	15	5	1	0	3	3
	5) 課題解決に向けた行動力	20	22	14	0	0	4	5
	6) 多様な価値観に対する寛容性と理解力	13	15	14	1	0	15	7
	7) リーダーシップ	8	15	17	4	0	12	9
	8) マネジメント能力	8	11	19	4	0	14	9
	9) 社会や組織を変えようとする力(アドボカシー)	5	6	13	5	2	24	10
	10) 協調性	15	28	6	0	0	8	8
	11) その他 <sup>a1</sup>	3	0	0	0	0	5	—

## h. 進路

修士(博士課程)修了後の進路を表Ⅲ-20に示した。大学院修了後の進路では、企業との回答が36校(1~14人の範囲)、教育機関が28校(1~2人の範囲)であった。博士後期課程へ進学との回答は19校(0~7人の範囲)からあった。

表Ⅲ-20 修士(博士課程)修了後の進路

単位:人(%)

	回答 施設数	平均 <sup>a</sup>	中央値 <sup>a</sup>	標準偏差 <sup>a</sup>	最小 <sup>a</sup>	最大 <sup>a</sup>	無回答 施設数	
教育機関	助教以上の教員	11	1.2 (28.4)	1.0 (25.0)	0.6 (17.7)	0 (4.8)	2 (75.0)	54
	助手	14	1.1 (23.9)	1.0 (25.0)	0.5 (12.5)	0 (3.0)	2 (50.0)	51
	研究員等	3	0.7 (60.0)	1.0 (60.0)	0.6 (56.6)	0 (20.0)	1 (100.0)	62
研究機関	6	1.0 (14.2)	1.0 (9.5)	0.0 (12.1)	1 (3.0)	1 (33.3)	59	
企業	研究職	18	2.9 (37.2)	1.5 (35.4)	3.4 (20.4)	1 (3.0)	13 (68.4)	47
	研究職以外	18	4.1 (41.2)	2.5 (31.8)	3.8 (24.3)	1 (12.5)	14 (100.0)	47
			食育、調剤薬局、製造技術者(開発)、出版社営業、総合職、食品技術者					
医療機関	24	2.0 (36.0)	1.0 (33.3)	1.6 (22.2)	1 (8.3)	7 (100.0)	41	
福祉施設・介護施設	4	1.3 (18.9)	1.0 (14.3)	1.3 (12.8)	0 (9.1)	3 (33.3)	61	
行政	14	1.4 (18.8)	1.0 (15.9)	1.2 (11.7)	0 (4.8)	5 (40.0)	51	
学校	栄養教諭	8	1.1 (30.9)	1.0 (33.3)	0.8 (15.8)	0 (10.0)	3 (50.0)	57
	学校栄養士	5	0.8 (17.3)	1.0 (15.6)	0.4 (12.4)	0 (4.8)	1 (33.3)	60
給食マネジメント	1	0.0 (0.0)	—	—	—	—	64	
博士後期課程に進学	19	1.7 (26.7)	1.0 (25.0)	1.5 (12.6)	0 (9.1)	7 (50.0)	46	
その他	18	1.9 (47.7)	1.0 (41.7)	2.2 (31.6)	1 (4.8)	10 (100.0)	47	
		高校教諭、養護教諭、中国に帰国、パート・アルバイト等、養護教諭・フリー、CRA、学校教員、進学1人、社会人院生3人、自営業、学校・子ども園の護教諭、保育士、アウトドアガイド、生協、研究生、臨床検査技師(医療機関)						
未定または不明	11	2.5 (28.4)	1.0 (16.7)	3.2 (29.2)	1 (3.0)	12 (100.0)	54	

<sup>a</sup>、各回答施設の修了生(合計)を分母として、人数とパーセンテージを算出した。

#### (4) 学部から大学院で伸びるコンピテンシーの検討

管理栄養士養成施設の学生と栄養関連大学院の院生の、コンピテンシー項目を比較した結果を表Ⅲ-21に示した。管理栄養士養成施設では、大学院と比較して「1. 管理栄養士の使命感と役割」、「7. リーダーシップ」、「8. マネジメント能力」、「10. 協調性」の教育を実施している施設が多かった。その他の教育に関しては、大学院と管理栄養士養成施設の間で有意な差はみられなかった。

表Ⅲ-21 管理栄養士としての資質・能力を高める教育の実施：学部と大学院の比較

		現在行っている	現在行っていない	今後取り組む予定	合計	p値
1. 管理栄養士の使命感と役割	大学院	31 (50.8)	24 (39.3)	6 (9.8)	61 (100.0)	<0.001
	管理栄養士養成施設	124 (99.2)	0 (0.0)	1 (0.8)	125 (100.0)	
2. 論理的な思考力	大学院	59 (93.7)	3 (4.8)	1 (1.6)	63 (100.0)	0.097
	管理栄養士養成施設	116 (93.5)	1 (0.8)	7 (5.6)	124 (100.0)	
3. 異なる分野の人とのコミュニケーション力	大学院	39 (61.9)	17 (27.0)	7 (11.1)	63 (100.0)	0.092
	管理栄養士養成施設	96 (76.8)	19 (15.2)	10 (8.0)	125 (100.0)	
4. 資料や文献の検索力と読解力	大学院	60 (95.2)	2 (3.2)	1 (1.6)	63 (100.0)	0.325
	管理栄養士養成施設	112 (89.6)	5 (4.0)	8 (6.4)	125 (100.0)	
5. 課題解決に向けた行動力	大学院	58 (92.1)	4 (6.3)	1 (1.6)	63 (100.0)	0.619
	管理栄養士養成施設	113 (91.1)	6 (4.8)	5 (4.0)	124 (100.0)	
6. 多様な価値観に対する寛容性と理解力	大学院	37 (59.7)	20 (32.3)	5 (8.1)	62 (100.0)	0.179
	管理栄養士養成施設	87 (69.6)	25 (20.0)	13 (10.4)	125 (100.0)	
7. リーダーシップ	大学院	35 (56.5)	14 (22.6)	13 (21.0)	62 (100.0)	0.006
	管理栄養士養成施設	96 (77.4)	19 (15.3)	9 (7.3)	124 (100.0)	
8. マネジメント能力	大学院	31 (50.0)	18 (29.0)	13 (21.0)	62 (100.0)	<0.001
	管理栄養士養成施設	106 (84.4)	14 (11.2)	5 (4.0)	125 (100.0)	
9. 社会や組織を変えようとする力(アドボカシー)	大学院	19 (30.2)	34 (54.0)	10 (15.9)	63 (100.0)	0.539
	管理栄養士養成施設	33 (26.8)	62 (50.4)	28 (22.8)	123 (100.0)	
10. 協調性	大学院	44 (71.0)	15 (24.2)	3 (4.8)	62 (100.0)	<0.001
	管理栄養士養成施設	117 (93.6)	5 (4.0)	3 (2.4)	125 (100.0)	
11. その他	大学院	3 (33.3)	4 (44.4)	2 (22.2)	9 (100.0)	0.036
	管理栄養士養成施設	6 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (100.0)	

n (%), カイ二乗検定, 欠損値は項目ごとに除外

表Ⅲ-22 に、管理栄養士としての資質・能力を高める教育の卒業時における修得割合を、栄養関連大学院と管理栄養士養成施設で比較した結果を示した。管理栄養士養成施設では、大学院と比較して「1.管理栄養士の使命感と役割」の修得割合が高く、大学院では、管理栄養士養成施設と比較して「2.論理的な思考力」、「4.資料や文献の検索力と読解力」、「5.課題解決に向けた行動力」、「7.リーダーシップ」、「8.マネジメント能力」の修得割合が高かった。このことから、以上の5つのコンピテンシーが、大学院教育で伸びる可能性が示唆された。

表Ⅲ-22 管理栄養士としての資質・能力を高める教育の卒業時における修得割合:学部と大学院の比較

		ほぼ全員	7-8割	約半数	2-3割	0-1割	わからない	合計	<i>p</i> 値
1.管理栄養士の使命感と役割	大学院	19 (33.9)	14 (25.0)	4 (7.1)	1 (1.8)	2 (3.6)	16 (28.6)	56 (100.0)	<0.001
	管栄養養成施設	40 (33.9)	60 (50.8)	14 (11.9)	1 (0.8)	0 (0.0)	3 (2.5)	118 (100.0)	
2.論理的な思考力	大学院	26 (41.9)	25 (40.3)	7 (11.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (6.5)	62 (100.0)	<0.001
	管栄養養成施設	18 (15.3)	40 (33.9)	39 (33.1)	13 (11.0)	0 (0.0)	8 (6.8)	118 (100.0)	
3.異なる分野の人とのコミュニケーション力	大学院	17 (28.3)	17 (28.3)	10 (16.7)	2 (3.3)	0 (0.0)	14 (23.3)	60 (100.0)	0.173
	管栄養養成施設	17 (14.9)	50 (43.9)	19 (16.7)	5 (4.4)	2 (1.8)	21 (18.4)	114 (100.0)	
4.資料や文献の検索力と読解力	大学院	38 (61.3)	15 (24.2)	5 (8.1)	1 (1.6)	0 (0.0)	3 (4.8)	62 (100.0)	<0.001
	管栄養養成施設	18 (15.3)	41 (34.7)	29 (24.6)	18 (15.3)	4 (3.4)	8 (6.8)	118 (100.0)	
5.課題解決に向けた行動力	大学院	20 (33.3)	22 (36.7)	14 (23.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (6.7)	60 (100.0)	<0.001
	管栄養養成施設	11 (9.4)	58 (49.6)	23 (19.7)	14 (12.0)	0 (0.0)	11 (9.4)	117 (100.0)	
6.多様な価値観に対する寛容性と理解力	大学院	13 (22.4)	15 (25.9)	14 (24.1)	1 (1.7)	0 (0.0)	15 (25.9)	58 (100.0)	0.098
	管栄養養成施設	12 (10.9)	47 (42.7)	20 (18.2)	4 (3.6)	3 (2.7)	24 (21.8)	110 (100.0)	
7.リーダーシップ	大学院	8 (14.3)	15 (26.8)	17 (30.4)	4 (7.1)	0 (0.0)	12 (21.4)	56 (100.0)	0.049
	管栄養養成施設	7 (6.1)	25 (21.7)	42 (36.5)	20 (17.4)	6 (5.2)	15 (13.0)	115 (100.0)	
8.マネジメント能力	大学院	8 (14.3)	11 (19.6)	19 (33.9)	4 (7.1)	0 (0.0)	14 (25.0)	56 (100.0)	0.007
	管栄養養成施設	5 (4.3)	36 (31.3)	47 (40.9)	11 (9.6)	5 (4.3)	11 (9.6)	115 (100.0)	
9.社会や組織を変えようとする力 (アドボカシー)	大学院	5 (9.1)	6 (10.9)	13 (23.6)	5 (9.1)	2 (3.6)	24 (43.6)	55 (100.0)	0.125
	管栄養養成施設	1 (1.0)	8 (8.0)	21 (21.0)	10 (10.0)	10 (10.0)	50 (50.0)	100 (100.0)	
10.協調性	大学院	15 (26.3)	28 (49.1)	6 (10.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (14.0)	57 (100.0)	0.251
	管栄養養成施設	39 (33.3)	57 (48.7)	13 (11.1)	2 (1.7)	0 (0.0)	6 (5.1)	117 (100.0)	
11.その他	大学院	3 (33.3)	1 (11.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (55.6)	9 (100.0)	0.273
	管栄養養成施設	2 (40.0)	0 (0.0)	1 (20.0)	1 (20.0)	0 (0.0)	1 (20.0)	5 (100.0)	

n (%), カイ二乗検定, 欠損値は項目ごとに除外

**調査2：ウェブ調査**（関連資料：付録7-10）

**1. 施設及び大学院の名称調査（付録7）**

管理栄養士養成施設（大学、137校）、栄養士養成施設（短期大学・大学、114校）、栄養関連大学院（85専攻）について、大学名、学部名、学会名、専攻科名を各校のホームページ上の名称を情報源として調査した（平成29年8月1日時点）。

管理栄養士養成施設では、「栄養」を含む大学名は3施設（2.2%）、「栄養」を含む学部名は32施設（23.4%）、「栄養」を含む学科名は119施設（86.9%）であった。一方、いずれの名称にも「栄養」を含まない養成施設が17施設（12.4%）であった。

栄養士養成施設（4年制大学）では、大学名・学部名・学科名のいずれかに「栄養」を含む名称を有するのは、10施設（58.8%）であった。短期大学では、短期大学名・学科名のいずれかに「栄養」を含むのは、47施設（48.5%）であり、栄養士を養成している施設であっても、約半数で「栄養」の文字が名称に使用されていなかった。

栄養関連大学院では、大学院名、研究科名、専攻等の名称のいずれかに「栄養」を含むのは50校（58.8%）、いずれにも「栄養」を含まないのは35校（41.2%）であった。

**2. ウェブ公開情報からの養成する人材の専門領域キーワード（複数選択あり）**

各養成施設や大学院がウェブ上で公表しているディプロマポリシー（DP）の内容、栄養士・管理栄養士・栄養士養成施設（表Ⅲ-23）、栄養関連大学院（表Ⅲ-24）の各校ホームページ、および一般社団法人全国栄養士養成施設協会ホームページ（施設紹介）を情報源として、養成する人材の専門領域に関するキーワードをピックアップした。栄養士養成施設では、給食経営管理が29.2%で最も多く、学校栄養（25.7%）、その他（調理）（13.3%）と続いた。管理栄養士養成施設では、臨床栄養（83.9%）が最も多く、福祉栄養（48.2%）、学校栄養（38.7%）と続いた。一方で給食経営管理関連キーワードは全体の10.9%のみであった。

表Ⅲ-23 管理栄養士・栄養士養成施設でみられた専門領域キーワード（複数選択あり）

単位：上段(校)、下段(%)

	1 臨床 栄養	2 公衆 栄養	3 給食 経営 管理	4 学校 栄養	5 スポ-ツ 運動 栄養	6 福祉 栄養	7 食品 開発	8 国際 栄養	9 食品 衛生	10 その他 (調理)	10 その他 (国際・ 英語)	10 その他 (生命 科学)
管理栄養士	115 (83.9)	37 (27.0)	15 (10.9)	53 (38.7)	15 (10.9)	66 (48.2)	29 (21.2)	12 (8.8)	7 (5.1)	3 (2.2)	11 (8.0)	8 (5.8)
栄養士	13 (11.4)	3 (2.6)	33 (28.9)	29 (25.4)	11 (9.6)	12 (10.5)	8 (7.0)	0 (0)	4 (3.5)	15 (13.2)	1 (0.9)	1 (0.9)

10 その他 (研究者・ 教育者・ 大学院)	10 その他 (情報)	10 その他 (食育・発 達)	10 その他 (薬品・薬 学)	10 その他 (農業・バ イオサイ エンス)	10 その他 (食産業・ 企業・食 品加工等)	10 その他 (環境・食 環境)	10 その他 (心理・心 理学)	10 その他 (運動・スポ ーツ・スポ ーツ医療学)	10 その他 (その他)
6 (4.4)	5 (3.6)	9 (6.6)	4 (2.9)	14 (10.2)	15 (10.9)	8 (5.8)	5 (3.6)	2 (1.5)	5 (3.6)
0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)

（その他）5件の内訳：職域、人間の栄養学、ヒューマンサービス、食文化史、障がい者

表Ⅲ-24 には、栄養関連大学院でみられた専門領域キーワードを示した。臨床栄養（23.5%）、公衆栄養・福祉栄養（各 11.8%）、学校栄養（10.5%）の順であったが、いずれのキーワードも、管理栄養士養成施設と比べると、大学院では低い割合であった。

表Ⅲ-24 栄養関連大学院でみられた専門領域キーワード(複数選択あり) 単位:上段(校)、下段(%)

	1 臨床 栄養	2 公衆 栄養	3 給食 経営 管理	4 学校 栄養	5 スポ-ツ 運動 栄養	6 福祉 栄養	7 食品 開発	8 国際 栄養	9 食品 衛生	10 その他 (調理)
栄養関連 大学院	20 (23.5)	10 (11.8)	2 (2.6)	9 (10.5)	2 (2.6)	9 (11.8)	8 (9.4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)

### 3. ウェブ公開情報からの 卒業までに身に付けさせる力・態度キーワード(複数選択あり)

表Ⅲ-25 に、管理栄養士養成施設、栄養士養成施設、栄養関連大学院のウェブ公開情報からピックアップした、卒業までに身に付けさせる力・態度キーワードを示した。管理栄養士養成施設、栄養士養成施設、栄養関連大学院ともに、「食・栄養の専門知識とスキル」が9割前後と最も高かった。半数以上の施設でみられたキーワードは、管理栄養士養成施設では、「論理的思考能力」(67.9%)、「職業意識(使命と役割)」(65.7%)、「社会に貢献できる力」(63.5%)、「コミュニケーション能力」(62.8%)、「問題解決能力」(56.9%)、「協調性」(53.3%)、「人間に関わる職種としての倫理観」(51.8%)であり、栄養士養成施設では、社会で貢献できる力(50.0%)のみ、大学院では、研究能力(55.3%)のみであった。

表Ⅲ-25 卒業までに身に付けさせる力・態度キーワード(複数選択あり) 単位:上段(校)、下段(%)

	1 職業 意識 (使命 と役 割)	2 人間 に関 わる職 種とし ての倫 理観	3 食・栄 養の 専門 知識と スキル	4 協調 性	5 コミュ ニケー ション 能力	6 問題 解決 能力	7 リーダ ーシッ プ	8 マネ ジメン ト能 力	9 社会 貢献で きる力	10 グロー バルで 活躍す る力	11 論理 的思 考力	12 研究 能力
管理 栄養士	90 (65.7)	71 (51.8)	130 (94.9)	73 (53.3)	86 (62.8)	78 (56.9)	22 (16.1)	35 (25.5)	87 (63.5)	24 (17.5)	93 (67.9)	18 (13.1)
栄養士	49 (43.0)	43 (37.7)	103 (90.4)	45 (39.5)	49 (43.0)	38 (33.3)	5 (4.4)	3 (2.6)	57 (50.0)	8 (7.0)	32 (28.1)	6 (5.3)
栄養関連 大学院	16 (18.8)	21 (24.7)	73 (85.9)	12 (14.1)	19 (22.3)	37 (43.5)	24 (28.2)	4 (8.2)	35 (41.2)	12 (14.1)	9 (10.6)	47 (55.3)

### 4. 栄養関連大学院において 高度専門職業人養成が明記されているか

表Ⅲ-26 に、栄養関連大学院のウェブ情報で 高度専門職業人養成が明記されているかどうかを示した。「高度専門職業人」は27.4%、「教育者」は4.8%、「研究者」は17.9%でみられた。

表Ⅲ-26 高度専門職業人養成の記述(複数選択あり) 単位:上段(校)、下段(%)

	高度専門職業人	教育者	研究者
栄養関連大学院 博士前期課程	23 (27.4)	4 (4.8)	15 (17.9)

### 調査3：事例（インタビュー）調査

5 大学・大学院の協力を得て行った事例調査結果を以下に示す。

表Ⅲ-27 共通の質問内容とその番号

①	栄養学を基礎とするプロフェッショナルを育てるという視点から、貴学(管理栄養士養成課程)で行われている教育や取組みの工夫において特筆すべき点はどのようなことでしょうか。
②	導入教育、臨地実習、卒業研究等で、貴学ならではの特徴的な教育や取組みがあれば教えてください。
③	貴学で行われている教育の中で、その教育を実施することで「学生の資質や能力」が非常に高まる(光ってくる)と感じられているものがあれば教えてください。
④	貴学の管理栄養士養成教育内容の中で、4年間(国家試験受験まで)での到達が望ましいと考えられる知識や能力(例:生命倫理、食品衛生)、卒後に生涯教育へと継承し学び続けることが望ましいと考えられる知識や能力(例:職業倫理、コミュニケーションスキル、エビデンスに基づく情報の活用)、大学院(+2年)で到達が可能と考えられる知識や能力(例:研究手法、論理的思考、高いプレゼン能力)は、それぞれどのようなものだとお考えですか。
⑤	4とも関連しますが、学部と大学院をつなぐ「6年間の教育」を意識して行われていますか。行われているとしたら、その内容をお教えてください。

#### 1. A 大学・大学院（国立）

##### (1) 共通の質問内容への回答

①	食物栄養学科設立当初から、食物と栄養について、特に食物を化合物としてだけでなく調理加工することによる嗜好的变化も含めて、科学的視点から捉えることのできる管理栄養士を育てることを目標として教育をしている。それは、医師や薬剤師等といった他専門職にはできない管理栄養士の強みだと考えているためである。そのため、本学科では専門基礎分野「食べ物と健康」の単位数を規定単位数より、6単位数多く設定している
②	導入教育、臨地実習、卒業研究の3つの中では、卒業研究が最も特徴的だと思う。本学科では、卒業研究は必須科目(6単位数)である。3年生の12月から各研究室に配属され、1人1テーマで、卒業研究を始め、卒業論文の執筆とともに卒業論文発表で、質疑応答による口頭試験を経て卒業の単位数を認める。卒業研究を仕上げる過程で、専門的知識やスキルの習得のみならず、文献検索、英語論文抄読、論理的思考など、専門職として必要な基礎的スキルも習得できていると考えている。 その他に、総合演習の中では、自分自身で学会や研修会などを見つけて、参加しレポートを提出するという課題を与えている。この課題は、将来主体性を持って、生涯学習を続けていく一つのスキルにつながっているのではないかと考えている。
③	学部の取組ではありませんが、本学には大学院生対象のTA(teaching assistant)制度がある。TAとは大学院生が学部の実験実習の補助を通して、学生教育について学ぶ制度である。単なるバイトではなく、大学院生の教育の一環として位置付けている。TAとして授業に関わるためには、授業内容を理解する必要がある。そこで、TAを担当する大学院生は、自身が学部時代に学んだことを復習し、知識やスキルの再学習をする。また、授業中、学部生の実験実習のサポートをすることで、わかりやすい説明の仕方やアシスタントとして先を読んで動く力を身につけるなど、TAを行うことによる教育効果は大きいと感じる。
④	学部4年間では、国家試験受験に必要な知識の習得は最低到達すべき内容だと考えているが、加えて、2番で回答したとおり、研究を行う基礎的なスキル(文献検索や論理的思考等)も卒業研究を通して習得することを目指している。特に、適切な論文を正確に読める能力は、本学のグローバル教育による語学力の強化や管理栄養士専門科目(応用栄養学、公衆栄養学、栄養教育論、給食経営管理論等)だけでなく、4年次に配属された研究室によるゼミなどでも力を入れている。またこれらの論文からエビデンスに基づいて正しい判断ができるよう、食品や栄養に関する基礎教育(科学的に判断する力)を重視している。ただし、これら研究スキルは4年生の1年間では実際難しく、到達するには大学院への進学が必要だと考えている。
⑤	学部と大学院をつなぐ「6年間の教育」を意識したカリキュラムは、特に考えていない。研究に関しては1年では十分な成果が得られないことも多いため、大学院進学予定者は修士課程まで3年間継続できるテーマを設定し、4年生のうちから学会発表や投稿論文の執筆も視野に入れて教育している。

##### (2) 個別の質問への回答

質問	貴学の特徴として、大学院進学率が高く、食や栄養の基礎的研究から応用開発や臨床対応までできるスペシャリストを育て、食品企業の研究者や開発者、管理栄養士のリーダーを育成・輩出していることがあげられます。管理栄養士養成教育だけを受けた人と、大学院を修了した人とは、資質・能力の面、あるいは卒後の伸びといった点から、どのような違いがあると感じられていますか。また大学院進学者確保のための工夫点があれば教えてください。
回答	大学院を修了した者と学部だけの卒業生のその後の伸びが違いについては、追跡調査をしていないため、わからない。本学科は2004年から始まり、この年に入学し、大学院に進学・修了した卒業生がようやく30歳を超えたところである。対象学生数が少ない上、管理栄養士養成課程になる前よりも卒業後の進路選択肢が増えることから、教育効果の評

<p>価にはもう少し時間がかかるものと思う。ただ、<u>大学院(修士)卒業生の方が、卒業後就職した後の大学院博士課程への再入学と学位取得に対する意識が強い傾向にあり、より高度な学問や専門職への意欲が高いと思われる。</u>  <u>大学院進学者確保のために、特別なことはしていないが、入学時から大学院に進学することを強く推奨していること、また研究室配属後、多くの研究室では大学院生と一緒にゼミをやっていることから、先輩からの影響も大きいのではないかと考えている。</u>これは本学が少人数制だからこそできることかもしれないが、<u>学部生のときから、先輩後輩がサポートしあう環境(たとえば、ピアサポート制度)が本学は整っていると思う。</u></p>
---

## 2. B 大学・大学院(公立)

### (1) 共通の質問内容への回答

①	<p>大学の学科構成(看護・理学療法・社会福祉・栄養)の関係から、全学的に「<u>ヒューマンケアの実践できる</u>」専門職の養成を実施してきている。対人援助職として個人々あるいは地域に対してよりよい働きかけ・活動のできる人材を育成している。そのために、「<u>個人々に対する理解</u>」ができ、「<u>地域に対する理解</u>」ができ、かつ「<u>自分自身の役割</u>」を意識したうえで「<u>多職種との連携・協働</u>」できる教育を重視している。</p>
②	<p>質問1で回答した内容を達成するために、<u>他学科との『連携教育』を実施している。</u>具体的には、<u>1年次に4学科の合同演習として、過疎の地域(対象の例:在宅の高齢者など)に出向き、地域における課題(例:人々が有する健康観とは? 社会的支援は十分か? その地域に必要なサポートはどういったものなのか?)を実地調査する取り組みを行っている。</u>このことで、人との接し方、データのまとめ方等を学ぶようにしている。<u>4年次にも同様に4学科合同演習を実施し、在宅の高齢者の症例などをもとに「ケアプラン」を立てるまでの学習を実践している。</u>なお、この連携教育取り組みは、来年度からの新カリキュラムでは、<u>2年次および3年次でも実施(例:「セーフティプロモーション」「地域包括ケア」)</u>する予定である。</p> <p>一方、卒業研究においては、<u>3年次後期から研究を開始し、早期から取り組むようにしている。</u>また、卒業研究に併せて、<u>4年次にこれまでの学びの統合的な教育として、「食事摂取基準」を題材にした教育を行っている。</u>各栄養素の基準の「<u>エビデンス</u>」について理解を深めるため、<u>実践上生じやすい「具体的なクエスチョン」を提示し、その根拠となる論文をしっかりと読み込むなどの取り組みを実施している。</u>これらの取り組みにより、『<u>科学的根拠に基づく栄養業務の重要性</u>』の再確認をさせている。</p>
③	<p>学部の卒業生の1期生が卒業して、<u>5年が経過する。</u>卒業生の社会での活躍について、他大学との比較も困難であり、「<u>評価</u>」をするのが難しいと感じている。従って、<u>当該質問の回答することが難しい。</u></p>
④	<p>日本栄養改善学会の作成している「<u>モデル・コア・カリキュラム</u>」をもとにしたカリキュラム構築および、科目間の教育内容調整を実施している。このことにより、「<u>自らを専門職として高めていく力</u>」、「<u>主体的な学習者としてエビデンスに基づく研究的な思考力</u>」を身につけるような教育を意識している。</p> <p>大学院での学びについては、<u>7~8割以上が(他大学卒の)社会人経験者が入学者であるので、4年+2年という系統的な教育を意識できていない現状ある。</u></p>
⑤	<p>学部4年の新卒後の大学院での<u>2年の過ごし方</u>については、今後検討していく予定だが、むしろ学部(4年)+社会人(数年)+大学院(2年)の教育の方が大学院での活動が充実するのではないかと考えている。</p>

### (2) 個別の質問への回答

質問	<p>貴学(大学院)は、2017年度に、「<u>ヒューマンケア</u>」をキーワードとして、<u>看護・理学療法・社会福祉・栄養の分野横断的な研究体制にリニューアルされています。</u>なぜ、<u>大学院の改革が必要だったのでしょうか。</u>また、<u>目指す人材像や学部教育からの繋がり等の点についてもお考えをお聞かせください。</u></p>
回答	<p>これまで従来行われてきた学部・学科を土台とした教員組織上の枠組みにはめた大学院教育ではなく、<u>学問の枠組みにこだわらず、学生にとって科目選択および研究内容選択が、学際的・多職種連携の視点からフレキシブルにできればと考え改革を実施した。</u>職種ありきの教育ではなく、「<u>職種にこだわらず、保健医療福祉の現場で何が課題になっているのか、その課題に対してどういった研究が必要なのか</u>」を、<u>多職種で考える取り組みを進めている。</u>研究を進めて、それが実践に結びつくような教育を進めている。</p> <p>【その他意見】</p> <p>地域包括ケアなど新たな社会ニーズにこたえられる管理栄養士の高度専門職及び研究・教育者の養成をこれからも進めてまいりたい。大学院での教育では、現場で活躍する専門職の入学生はもちろんだが、<u>介護施設等の所長や事務職で施設のマネジメントをされている方なども本学で学んでほしいと考えている。</u>専門職、そしてマネジメント職の方々が共に学ぶことで、<u>お互いの業務能力を高められる教育を実践してまいりたいと考える。</u></p>

## 3. C 大学・大学院 (公立)

### (1) 共通の質問内容への回答

①	<p>①臨地実習の単位数が多い          臨床実習 6 単位 公衆栄養学実習 1 単位 給食経営管理実習 1 単位 必修 8 単位          その他、選択の臨地実習、栄養教諭課程の学生は栄養教育実習も行っている。</p> <p>②ヒューマンサービス論Ⅰ、Ⅱ</p>
---	--

	「ひと」を対象としたサービスを提供するためには、多様な医療分野の連携による総合的なサービスを形づくる「ヒューマンサービス」の提供が必要になることから、下記の科目を開講している。 「ヒューマンサービスⅠ」(必修)を1年次に開講し、全学科が共通で受講する。 「ヒューマンサービスⅡ」(必修)は4年後期に開講。ヒューマンサービスを説明できる能力を身につけることを目的としているIPE(多職種連携教育)。具体的には、看護、リハ、社福、栄養の学生が10名程度のグループをつくり、グループごとに事例分析を行う。
②	①「卒業研究」1人1テーマで実施していること ②「導入教育」前述の「ヒューマンサービス論Ⅰ」と「医療福祉論」(保健医療福祉を支える制度や活動について、基礎的な概念・各専門職の活動を学ぶ。 ③「臨地実習」生涯に渡る継続教育の重視を具体化した実践教育センターにて、栄養ケアマネジメントプログラムを修了した人の施設を、臨床の臨地実習先に指定する(プリセプター制度を導入し、栄養ケア・マネジメントを学んだ人が臨地実習の指導者となる)ことで栄養ケア・マネジメントを広め、かつ臨地実習の質を確保することができている。
③	「臨地実習」と「卒業研究」があげられるが、その他「各教科」でグループワークが多く取り入れられており、症例研究やロールプレイ、プレゼンテーションの機会も作っている。実験・実習レポートも一人ずつ書かせている。これらは、少人数だからできることでもある。
④	・4年間(国家試験受験まで)での到達が望ましいと考えられる知識や能力 学部教育にて基礎的な学力を身につけるだけではなく、現場に出た時、自分の目の前にいる患者さんに最善の栄養管理をどう提供できるのかという能力を身につけることが望ましい。 ・卒後に生涯教育へと継承し学び続けることが望ましいと考えられる知識や能力 一人の患者に対する多職種連携については、学部教育の中でも行われているが、 <u>組織的な多職種連携教育により、管理栄養士の職域や職務を理解してもらい地位を確立できるようになることが重要だ</u> と思う。そのためには、卒後の早い時期に、 <u>組織の多職種連携について学ぶ機会を作っておくことが大切だ</u> と思われる。 ・大学院(+2年)で到達が可能と考えられる知識や能力 博士前期課程では、研究手順を知ることによって、自分のやっていることを正確に正當に伝えるとともに問題解決を図れる栄養の高度専門職としての能力を養う。
⑤	学部卒業後、管理栄養士として勤務し、その後社会人大学院にて学ぶ人が多い。卒業後1度就職することで、就職先で自分が何をすべきかを考えられる人材として成長する可能性が高くなる。一方、学部からの学生には臨床研修(学会による)や非常勤による実務経験歴をつけられるよう支援している。

## (2) 個別の質問への回答

質問	貴学の特徴として、「実践教育センター」を有し、栄養ケア・マネジメント課程で、実践力、マネジメント力向上を目指す教育が行われています。社会人を含めた実践的能力の高い人材育成という視点に着目した教育のメリットや成果についてお教えてください。また今後の展開や、課題などありましたら併せてお教えてください。
回答	「生涯にわたる継続教育の重視」を具体化し、保健・医療・福祉の分野で既に活躍されている様々な職種の方々の一層のレベルアップを図るため附置され、総合的なヒューマンサービスを担う保健・医療・福祉人材の育成をめざし、様々な現任教育を実施している。 具体的な活用例としては、県内の管理栄養士を対象として、栄養ケア・マネジメントプログラム(約1年間)を学んでもらい、その修了者の勤務地を臨床分野の臨地実習先として選定している。実践教育センターでは、子どもの食育支援研修やアレルギー研修やその他、傷病者、要介護者、高齢者等の支援プログラム等が設置されており、実践教育センターの修了者を大学院博士前期課程で受け入れることもある。また、卒業生が、卒業後に実践教育センターで学ぶ例もあり、このようなシステムにより有能な人材を育成することが可能になると考えている。

## 4. D 大学・大学院 (私立)

### (1) 共通の質問内容への回答

①	他大学では行っていないと思われる取り組み例としては、 ①初年次の導入教育 実践栄養学があげられる。 教育内容としては、食事法を学ぶというもの。 食事法は、D大学独自のもので80年前に作られたものである。 これを伝承していくことは建学の精神にも基づいている。 自分の食事を3日間振り返る／食事献立を食事法に基づいて立てて、料理をつくって写真に撮るという作業を行う。 講義授業だが演習形式で実施しており、理論だけではなく、実践を通して、人々の健康を維持することを初年次から体得させる。 ②調理学にも力を入れている。 調理ができなければ実践はできない。①の食事法を絡めた形で調理学を学んでいる。 調理学で行う献立作成には食事法で学んだことを活かすようにしている。 現在は、単位数をスリム化し、1年必修前後期で2単位の調理学実習と、選択実習を1単位設定している。スリム化し
---	--

	<p>でも、単位数が減った分は授業以外の部分でカバーしており、上級生が下級生を指導するなどの工夫をしている。また、<u>家庭料理技能検定を全員必修で受験させ、調理学の最低レベルは維持している。</u></p> <p>③選択科目を設け、教育内容の充実を図っている。 4年次に6つの分野を設けており、講義と実習科目を体系的に組み合わせている。 臨床栄養、福祉栄養、地域栄養教育、スポーツ栄養、給食マネジメント、食品開発 例えば、スポーツ栄養を選択した学生は、近くの大学のスポーツ選手に食事を提供する 食品開発を選択した学生は、メニュー開発や企業での食品の加工技術を学ぶ 臨床栄養を選択した学生は、臨地実習にプラスして病院実習に臨む</p> <p>④実践栄養学科は教員数が多いことも強みと考えている 専任教員数が31名(助教以上)おり、それぞれの専門性を活かした教育を4年間かけて実施している。目に見えない部分で、学生達は教員から多くの刺激を受けている。</p> <p>⑤教員の自己研鑽と学生との信頼関係の構築 15年ほど前から、国家試験対策の教本などの作成にも取り組むようになった。結果として、教員の平均的な能力向上が高まることにつながり、また、栄養学分野のリーダーが揃った大学であることのアピールにもつながった。このことは、学生の教員に対する信頼感にもつながっていると考えている。 教員の担当する授業と、国家試験のガイドラインやモデル・コア・カリキュラムとの突合せを常に行い、教員の能力向上にも力を注いでいる。</p> <p>⑥産官学の連携 自治体や企業等との連携が多く、外部との繋がりが強いことも特徴の1つだと思う。 研究・卒論・大学院研究へと発展させている。</p>
②	上記、①、③、⑥と重複
③	上記、①、②、③、④、⑤、⑥の全てが重複
④	<p>・4年間での到達が望ましいと考えられる知識や能力 生命倫理は重要と考え、4年生の総合講座で卒業前にホスピスの話を聞くなど学ぶ時間は設けている。科目としての設定はしていない。</p> <p>・卒後に生涯教育へと継承し学び続けることが望ましいと考えられる知識や能力 論文の検索能力、評価能力、データや情報を見極める能力を養うことを含めて、4年生の授業に「管理栄養士実践演習」の科目を設けている。この科目では管理栄養士の活動領域で想定される事例に対処し、課題解決のためのアセスメント、計画、実施、評価のプロセスで検討を行い、その成果を教員の前で発表するというトレーニングをしている。様々な資料評価ができ、それを説明できる能力、情報を活用できる能力、さらには課題解決能力を養いたいと考えている。 しかしながら、この授業や4年間の学びの中だけでは、批判的考察やディベート力やアドボカシーなどの能力を十分養うことは難しいと感じている。</p> <p>・大学院(+2年)で到達が可能と考えられる知識や能力 大学院修士課程においては、専門分野の知識、特に科学的根拠及び科学的根拠を探索し、理解する力や実験や調査のスキル、データ処理スキル、専門職としての実践力、論理的思考、批判的思考、プレゼンテーションスキル、ディスカッション能力を高めることが可能だと考えている。</p>
⑤	学部教育の長期戦略の1つに、学部と大学院教育の連携によるリーダーシップ育成を位置づけ、全学的に共有を図っている。

## (2) 個別の質問への回答

質問	貴学は「栄養学」に特化した大学であり、かねてから、栄養分野のプロフェッショナルを目指す実践的な教育・研究が行われています。大学4年+大学院2年での、プロフェッショナル(実践家)育成のための教育や研究の中でも、とくに、 <u>効果が上がっている方法やしぐみなどはありますか。</u>
回答	<p>①高度人材養成コースの設定 平成11年3月から、大学院にて高度専門職業人養成を行っており、栄養学専攻では19年間に30名の修了者を輩出している。この制度は、管理栄養士の現場、例えば臨床栄養分野、公衆栄養分野、給食経営管理分野などで、より高度な専門職としての視点やスキルの修得をめざし、問題を複眼的・構造的に把握し科学的根拠に基づく計画・評価を行い、適切で高水準の技術を駆使し、関連する専門職種や組織と連携し社会に貢献できる専門家を養成することを目的としている。</p> <p>②学部と大学院をつなぐ「6年間の教育」 1-③で述べた学部4年生の選択科目として6つのコース(臨床栄養、福祉栄養、地域栄養教育、スポーツ栄養、給食マネジメント、食品開発)から、継続的に大学院にて講義と実習科目を体系的に学べる一貫教育システムを作っている。現在は、高度人材養成コースとして6コース(臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理、スポーツ栄養、国際栄養、食品分析・品質管理)を設け、プロフェッショナル(実践家)育成のための教育や研究を行えるシステムになっている。4年間の学部教育においては、専門職としての意識付けを行い、2年間の修士課程においては、管理栄養士が社会で果たすべき責任や役割を認識し、実践現場の実務をインターンシップのような形で、指導教員も関わりながら一通りのプロセスを体験させることで、食・健康分野のリーダー格となる人材養成、つまり研究もできる専門職の養成を行うことができる。</p>

<p>③外部との連携</p> <p>管理栄養士教育を熟知した大学院教員が栄養管理や公衆栄養等の現場と繋がっていることにより、学生は、研究もしくは研究的活動を、それらのフィールドを使って体験することができる。その他、大学院の設置科目の中には、公開科目として以下の2つのプログラムが設置されている。これらの取り組みにより、社会人受講生と大学院生間のネットワークづくりができ、大学院で学びながら健康・栄養・医療等の現場から多くの刺激を受ける機会が得られる。</p> <p>「実践栄養学専門演習」(特定保健指導論)</p> <p>管理栄養士、保健師、医師のいずれかの資格を有する人を対象。      特定健診・特定保健指導の実践者として、また企画者、評価者として必要とされる能力の修得を目的として開講</p> <p>「職業実践力育成プログラム(BP)」(文部科学省の認定)</p> <p>管理栄養士・栄養士、行政職、健康や栄養をビジネスチャンスとして活用したい人等が対象      食環境整備に関わる高度人材の養成が目的。栄養学の専門科目で最新情報をブラッシュアップすることに加え、組織マネジメント力を高める「組織戦略・組織管理論」「ビジネスエコミクス」「健康経営論」などを設置している点特徴。</p> <p>【その他・意見】</p> <p>コアカリには、ぜひ外食産業に関することを含めて欲しい。      近年の食事は大部分が外食に委ねられているので、      ①サプリメントをどうすればいいのか      ②加工するときの添加物はどうなっているのか      ③食品 流通 行動経済学的 などをもっと入れてもいいのではないかな。</p>
---

## 5. E 大学・大学院（私立）

### (1) 共通の質問内容への回答

①	E 大学では、医療福祉人の育成をめざしている。したがって、本学全体として、医療職育成を意識して教育や研究にとりこんでいる。病院や福祉施設で活躍できる管理栄養を育てる。
②	導入教育は、学部1年時に入門として、病院見学などを行っている。臨地実習は学部3年時に、附属病院にて10単位、21週間実施する。卒業研究は学部4年生時に、実践的なヒトを対象とした研究を行う。
③	学部3年生時に臨地実習を行ったあと。臨床経験をとおして自信をつけた学生は顔つきが変わってくると感じている。
④	管理栄養士は、栄養管理室の管理者になることが求められている。その際、統括できるようなコミュニケーションスキルが必要である。献立の修正を調理士へ依頼するとき、栄養指導をする、クレーム対応など、コミュニケーションスキルは非常に重要である。知識を実践できる力が必要であり、これが卒後教育の役割で、現場(病院)でのトレーニングと重ねて育成することが重要と考えている。
⑤	学部と大学院のつながりについて、意識はしていないが、継続する自然な流れの中で、卒論の研究を発展させていく。

### (2) 個別の質問への回答

質問	貴学では、臨地実習の単位数が管理栄養士養成施設中で最も多く、また、前回の厚労省科研の調査でも学生のコンピテンシーが最も高かったという特徴があります。現在の臨地実習10単位がどのように行われているのか、また臨地実習を含め、臨床対応に強い人材がどのように育成されているのかについてお教えてください。また、大学院教育においても他大学にない特徴(例:臨床栄養研究に強い人材を育てる)があれば教えてください。
回答	<p>学部3年生時に、10単位、21週間実施する。附属病院が併設されており、実習の受け入れ体制も整っている所以他大学にはない特徴となっている。特に、臨床栄養関連実習は、①糖尿病、②肝胆膵疾患、③腎疾患、透析、④消化管疾患、⑤循環器疾患・呼吸器疾患について学習するベッドサイドを中心とした実習で、各2週間入院患者を担当する。例えば、肝硬変の食道静脈瘤術後であれば術直後から常食を開始するのではなく、流動食(900 kcal)、3分食(1100 kcal)、5分食(1200 kcal)と段階的に上がっていく食事(栄養)内容や量の変化を理解できるようにする。また、栄養補給については食事、輸液、経腸栄養剤を含めた栄養量を把握し、摂取栄養(食事)量と病態(食事と病状の経過等)との関連を理解できるようにする。</p> <p>そのため、科目担当教員は病院電子カルテの教育用のIDを持ち、学生はそれを使用して電子カルテが閲覧できる。医師、看護師、薬剤師等の記録や臨床検査データ、栄養アセスメント、入院からの臨床経過などの情報を収集し症例報告を行う力も養う。</p> <p>その他、保育園や福祉施設で2週間、障害者施設と高齢者施設のいずれかで2週間の実習を行う。高齢者施設は、在宅医療も実習する。その他、保健所や市町村(1週間)、地域や健康増進施設での栄養健康教室の運営(4週間)、給食経営管実習(2週間)を行う。</p> <p>紙ベースではなく、臨床(社会)で実践的に役に立つ人材を育てるための実習になるようにしている。例えば、糖尿病であれば、自分が献立をたて、厨房で調理し、希望した外来患者へランチを提供し、その意見をいただく一連の流れを通して、食事の提供から患者(対象者)に届くまでを実際に体験することで、患者(対象者)の嗜好(状態)に合わせた食事を作ることの大切さに気が付き、意識することを学ぶ。</p>