

2) 栄養士養成施設

(1) はじめに

栄養士養成施設における活用支援ガイド作成のために、公募による6養成施設からのコアカリ検討に関する報告書を基に検討を行った。6施設の報告書では、コアカリを養成施設独自の目指す栄養士養成の教育目標の中に落とし込む取り組みが確認できた。共通して、各養成施設の教育内容がコアカリの学修目標を充足しているかの点検がみられ、中には、カリキュラム改正につなげて新年度をスタートさせる養成施設もあった。

(2) 栄養士養成施設(6施設)の現状

6施設から提出された活用事例では、コアカリに示された学修目標を包括し、各養成施設の特色ある独自のカリキュラムを展開する上で、ディプロマ・ポリシー(DP)との関連性、栄養士の資格取得に必要な科目以外の学修目標や各養成施設の教育内容の特色の明確化、過密なカリキュラム編成の是正、科目担当者間の認識の統一化と連携、および現場(地域)で求められている栄養士像に即した教育に関わる課題が抽出されていた。

課題解決のためのコアカリの活用として、ほとんどに共通して、現行カリキュラムとコアカリを照合し、コアカリの学修目標が必要十分に網羅されているかの確認がなされ、カリキュラムの学修到達目標とループリック、関連するシラバス、そして学修内容等の効果的な見直し改善につなげていた。照合の過程で、重点的に扱うべき学修項目の確認、科目間で扱っている学修目標の重複の確認、ある場合にはそれが必要な重複であるかが整理(視覚化)され、より効果的・効率的な教育内容、カリキュラム編成が検討されることで、過密なカリキュラム編成の是正につながると考えられた。

DPとの関連性では、DPを達成するためにコアカリに位置する項目を抽出し、栄養士教育に重点をおいたカリキュラムを展開する試みや、DPの到達度評価指標を設定する際に、コアカリを参考にする活用例が示された。

科目担当者間の認識の統一化と連携に関しては、担当者による学修目標の深度の認識のずれや、特に、非常勤講師との連携の難しさが課題としてあげられていた。シラバスにおいては、専任教員と非常勤講師との間の記載内容のばらつきをなくすため、コアカリに基づきシラバスを作成して内容の統一性を持たせる事の必要性が指摘されていた。

栄養士として求められる基本的な資質・能力(大項目A)の学修目標と教育内容の関連付けでは、栄養士必修科目に学修内容を反映させている養成施設もあった。また、養成施設独自の地域連携の教育プログラムにより、学修目標達成の可能性が示された。全体での議論が効果的であることの報告もあった。

コアカリの大項目D・Eを重点的に有効活用することで「食事の管理を中心とした栄養管理の実践」ができる栄養士養成を目的としたカリキュラム改正や、地域の栄養士・管理栄養士を対象に、『職務上、特に必要と考える栄養士モデル・コア・カリキュラムの学修項目』を調査す

ることで、職域による必要度の差異を見出し、栄養士養成に係る教育課程の改善並びに栄養士の資質・能力向上に役立てるなど、現場（地域）で求められている栄養士像に即した教育実践を重視したコアカリの活用例の報告もあった。

（3）コアカリ活用の手順

養成施設の報告書を集約して検討したコアカリの活用の手順例を以下に記し、その流れと解説を図3、4に示した。この手順例を参考にして、養成施設ごとの状況に合わせて、コアカリの活用をしていくとよい。

授業計画など細部に目がいきがちであるが、俯瞰的な視点を持ち3つのポリシー（ディプロマ・ポリシー（DP）、カリキュラム・ポリシー（CP）、アドミッション・ポリシー（AP））についても点検すべきである。教育内容の改正前後で、教育効果について評価を行うことがPDCAのサイクルを回すためには必要となってくる。教育を行う側だけでなく、教育を受ける側（学生）も、カリキュラムについて理解していることが重要である。

コアカリは、より教育効果の高い教育を実現するために活用するものであり、コアカリに従うことだけを目的に改正することは、活用の趣旨に沿わない。当然、コアカリ以外のカリキュラムについても、十分な検討が必要である。また、多様な学生が入学している現状では、アカデミックスキルに加え社会人としての基礎能力養成の必要性が高まっていることも忘れずに、カリキュラム等を改正する必要がある。

栄養士養成施設におけるコアカリ活用の手順例の概要を以下に示す。

①カリキュラム検討チームの責任者および担当者の選定

コアカリの活用にあたっては、全学あるいは学科の責任者がリーダーとなって行うことが重要である。

②「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」の研修会の実施

コアカリについての理解を深めるために、学科内の教員を対象に研修会を行う。非常勤講師についても参加してもらうことが望ましい。

③現行の教育内容のコアカリを活用した点検と課題の抽出

科目を担当している教員が一覧表を用いて、現教育内容がコアカリを網羅しているか、重複している項目はないか（重複すること自体が悪いわけではない）、学修目標別に費やしている時間配分は適切であるか、開講時期は適切であるか、などについて点検する。点検用の一覧表（エクセルファイル）は、日本栄養改善学会の会員専用WEBページよりダウンロードすることが可能である。

時間配分や開講時期については、科目担当者だけでは判断が難しいので、複数の教員とで議論しながら検討することが望ましい。現有のカリキュラム・マップ、カリキュラム・フロー、カリキュラム・ツリー、履修モデルなども活用し、点検作業を行うとよい。

各養成施設の特徴の確認としては、養成したい人物像に向けた教育目的・目標や、それ

らに基づき策定された3つのポリシー（DP、CP、AP）との確認を行う。すなわち、「A 栄養士として求められる基本的な資質・能力」について念頭に置きながら、DP との関連性について確認を行う。カリキュラムに、DP あるいは CP に反映されているか、明確になっているかなどについて確認する。点検・確認作業の中で課題が抽出された場合は、改正案の作成に着手する。

④改正案の作成・確認

教育内容の改正にあたっては、①3つのポリシー、②カリキュラム編成（科目変更（新設・廃止、名称、単位数、授業形態）、開講時期など）、③授業内容（各科目の学修目標、授業計画、評価方法（ルーブリックを含む））など、さまざまなレベルが考えられる。コアカリ以外のカリキュラム（各養成施設における特色ある独自カリキュラムも含む）についても検討を行い、必要に応じて改正を行う。改正案を反映した内容となるよう、シラバスへの記載内容を修正する。これら改正案の作成・確認は、関連科目担当者間および学科全体で行う。特に、非常勤講師が担当している科目については、記載内容が専任教員とずれがないかについて注意する。開講時期については、校外実習の時期との兼ね合いについても考慮する必要がある。その一方で、学生の負担を考慮して、特に校外実習前までのカリキュラムが過密にならないようにも配慮することが重要である。

コアカリ以外の学修内容については、学外の有識者（現場の管理栄養士・栄養士など）にアンケート調査を行い、その結果を参考にして検討を行う方法もある。

⑤実施の妥当性確認と最終確認

改正案が、栄養士法と適合しているか点検を行う。担当教員の持ち時間、施設利用状況、時間割などの観点から、実施可能か確認をする。また、コアカリとの整合性について最終確認を行う。また、カリキュラム・マップ、カリキュラム・フロー、カリキュラム・ツリー、履修モデルなどを活用し、改正案の妥当性についても最終確認する。

⑥教育成果の評価方法の決定と実施

カリキュラムを改正した効果について、客観的に測定できるように評価方法を定め、改正前の学生に対して評価を実施しておく。教育効果を客観的に評価することは難しいが、2～3つの重点項目に絞り、複数の指標を用いることが有効であると考えられる。

教育効果の評価方法としては、重点項目を多く含んだ講義や実習科目の成績の経年変化によって、評価することができる。ただし、毎年の評価がぶれないように、その授業のルーブリックを明確に設定しておくことが重要である。「技能」に関しては、例えば調理技術や献立作成などに関する一定の課題を決め、毎年学生を評価していく方法もある。

外部団体が行っている実力試験の得点状況や各種資格試験の合格率などを指標のひとつとすることもできる。実技試験を含めた検定試験では、知識と技能の両面を評価することができる。また、いくつかの企業により社会人としてのジェネリックスキルを評価する

テストも開発されおり、このようなテストを入学時と卒業時に実施している学校もある。

⑦カリキュラム等改正に必要な手続き

学則改正を行った後、関係省庁へ必要な手続きを行う。カリキュラムの改正にあたっては、2ヶ月前までに厚生労働大臣に申請書を提出しなければならない場合がある(栄養士法施行規則第12条)。学則変更等を伴う場合は、承認会議前に改正案を作成する必要がある。

これらのことを念頭に置きながら、活用検討のスケジュールを組む必要がある。

⑧教育内容について学生・校外実習先へ周知

DP、CP およびカリキュラムの全体像などについて、入学時のオリエンテーション時などで、学生に対して十分な周知を行う。また、各科目の「ねらい」や「学修目標」については、担当教員がシラバス等を用いて授業内で説明を行う。教育内容と到達目標への理解を深めるために、学生にコアカ리를配布して、説明資料としてもよい。

校外実習を効果的に進めるために、実習先と実習計画の打ち合わせをする際にコアカ리를配布して、コアカ리의学修目標の説明を行うとよい。

⑨改正後のチェック

PDCA サイクルの観点から、教育内容等の改正効果について評価を行い、改正前の評価結果と比較分析を行い、継続的な改善が行えるようにする。

(4) コアカリ活用事例の概要

栄養士養成施設でのコアカリ活用事例6施設の概要を一覧表に示した。施設名等は匿名化して1-6の番号で表記している。

(5) コアカリ活用事例報告書

コアカリ活用に際し、事例として示した栄養士養成施設での実際を参照できるよう、事例報告書を掲載する。事例報告書に添付されていた資料のうち、各養成施設の活用方法を理解するために必要な資料を抜粋して掲載した。資料の掲載の有無と掲載した資料番号は、各報告書の末尾に記している。

図3 栄養士養成施設におけるコアカリ活用の手順例

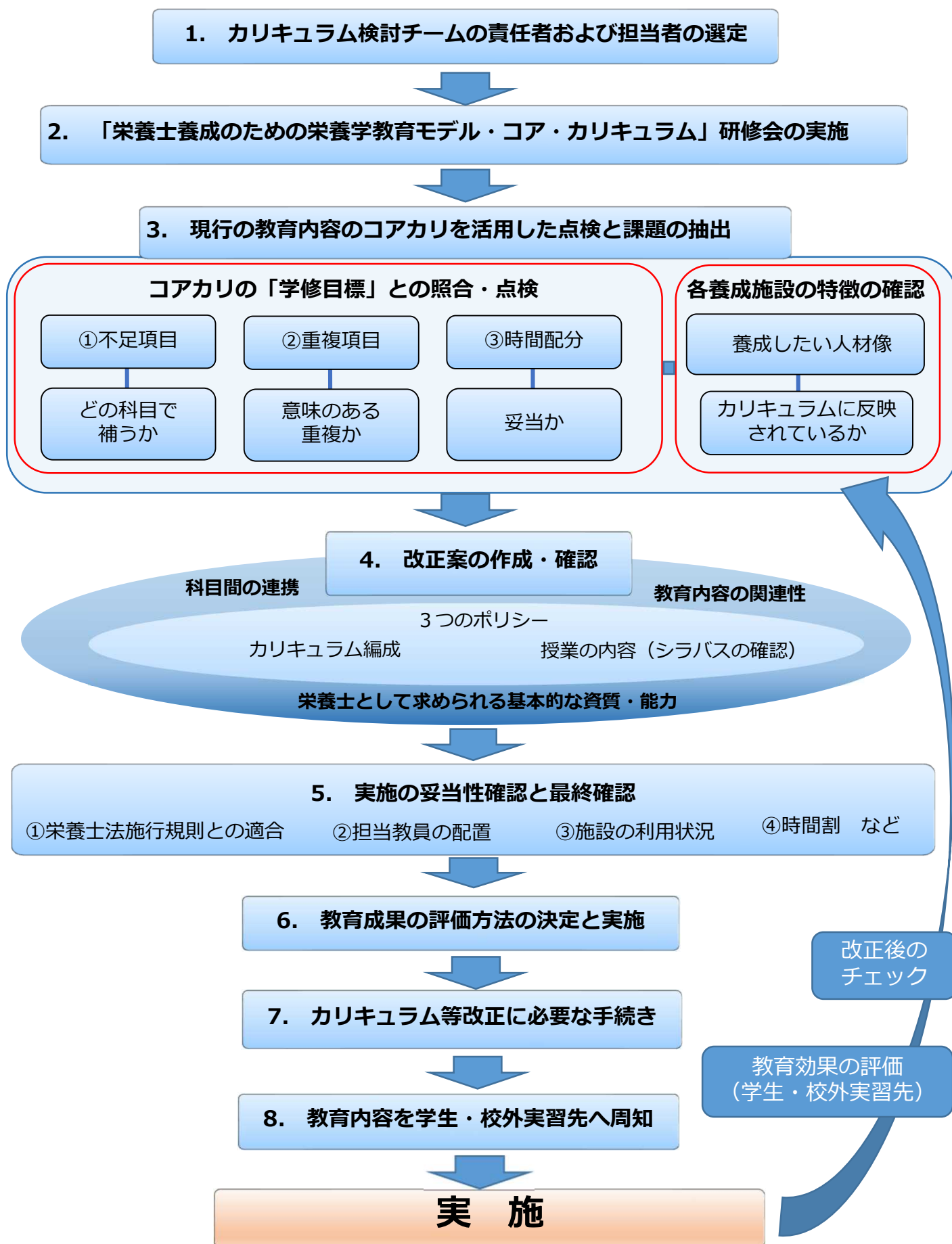


図4 栄養士養成施設におけるコアカリ活用の手順例の解説

1. カリキュラム検討チームの責任者および担当者の選定

コアカリの活用にあたっては、全学あるいは学科の責任者がリーダーとなって行うことが重要である。

2. 「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」の研修会

コアカリについての理解を深めるために、学科内の教員を対象に研修会を行う。非常勤講師についても参加してもらうことが望ましい。

3. 現行の教育内容のコアカリを活用した点検と課題の抽出

コアカリの学修目標（大項目A～G）について、科目を担当している教員が一覧表を用いて、現教育内容がコアカリを網羅しているか、重複している項目はないか（重複すること自体が悪いわけではない）、学修目標別に費やしている時間配分は適切であるか、開講時期は適切であるか、などについて点検する。時間配分や開講時期については、科目担当者だけでは判断が難しいので、複数の教員とで議論しながら検討することが望ましい。

併せて、各養成施設の特徴について、教育目的・目標や、それらに基づき策定された3つのポリシー（DP, CP, AP）を踏まえ、養成したい人材像がカリキュラムに反映されているか確認を行う。

4. 改正案の作成・確認

教育内容の改正にあたっては、①3つのポリシー、②カリキュラム編成（科目変更、開講時期など）、③授業の内容（各科目の学修目標、授業計画、評価方法など）のレベルが考えられる。コアカリ以外のカリキュラム（各養成施設における特色ある独自カリキュラムも含む）についても検討を行い、必要に応じて改正を行う。その際全体として、科目間の連携、教育内容の関連性、「A 栄養士として求められる基本的な資質・能力」を反映したものであるかも確認する。

次に改正案を反映した内容となるよう、シラバスへの記載内容を修正する。

5. 実施の妥当性確認と最終確認

改正案が、栄養士法施行規則と適合しているか点検を行う。担当教員の配置、施設利用状況、時間割などの観点から、実施可能か確認をする。また、コアカリとの整合性について最終確認を行う。カリキュラム・マップ、履修モデルなどを活用し、改正案の妥当性についても最終確認する。

6. 教育成果の評価方法の決定と実施

カリキュラムを改正した効果について、客観的に測定できるように評価方法を定め、改正前の学生に対して評価を実施しておく。教育効果を客観的に評価することは難しいが、2～3つの重点項目に絞り、複数の指標を用いることが有効であると考えられる。

7. カリキュラム等改正に必要な手続き

カリキュラム等改正を行う場合、関係省庁へ必要な手続きを行う。その際、申請時期などを念頭に置きながら、活用検討スケジュールを組む必要がある。

8. 教育内容を学生・校外実習先へ周知

DP, CPおよびカリキュラムの全体像などについて、入学時のオリエンテーションなどで、学生に十分な周知を行う。また、各科目の「ねらい」や「学修目標」については、担当教員がシラバス等を用いて授業内で説明を行う。校外実習を効果的に進めるために、実習先と実習計画の打ち合わせをする際にコアカリを配付して、コアカリの学修目標の説明を行うと良い。

9. 改正後のチェック

PDCAサイクルの観点から、教育内容等の改正効果について評価を行い、改正前の評価結果と比較分析を行い、継続的な改善が行えるようにする。

コアカリ活用事例の概要（栄養士養成施設）

No.	1.目的		2.本事業に関わった教員(いずれかに○)		3.検討の実施		4.検討の結果			5. 検討結果の評価と今後の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの活用について
	1) 現行のカリキュラムの課題	2) 課題解決のために、モデル・コア・カリキュラムをどのように活用したか(する予定なのか)	①全員	②一部の教員	1) 検討作業の方法や手順	2) 検討作業の評価	1) これまでの教育カリキュラムや教育内容にモデル・コア・カリキュラムをどのように反映させたか(または反映させる予定か)	2) 特に、養成する人材像、教育内容の特徴と関連した検討内容	5) その他	
1	・栄養士にプラスして置く資格について、資格取得によって高めた職種の専門性と、それぞれの職種で重要視すべき栄養学教育の内容について、その関連性や連動性を十分に整理できていない。	コアカリの学修目標において『職務上、特に必要と考える項目』を調査することで、職種による必要度の差異を見出し、本学の栄養士養成に係る教育課程の改善並びに栄養士の資質・能力向上に役立てる。		○	・コアカリから抜粋した各項目(各小項目のねらい)について、職務上の必要度を5段階で評価するアンケートを、地域の栄養士・管理栄養士並びに短大教職員を対象に実施。 ・集計結果から、栄養士にプラスして置いている4コースに求められる人材、特化した学修の方向性を検討。	・調査対象を、栄養士養成課程の卒業生に絞ることにより現実的な評価につながると考えられた。	・本調査結果を学科内に公表し、本学の教育課程に特に必要なモデル・コア・カリキュラムの学修目標を明示し、現行のシラバス内容と比較検討する予定である。 ・シラバスのコアカリを利用した第三者チェックの実施を検討している。	・職種毎に特に必要と考えるコアカリの項目を評価することで、各々の職場や業務上、真に必要な科目や学修目標の精査が可能となり、4コースに対応した学修目標の必要度が明確になった。 ・学生に、各コースで必要度の高い学修目標を提示することで、より充実した学びを提供し、主体的な学修意欲の向上につなげる。	特になし	・本学の特色でもある栄養士プラスαの4コース選択に必要な学修目標が明確となった。講義内容だけでなく、学科あるいは短大全体での取り組みを見直すきっかけとなり、教育課程の充実を図る機会となり得た。
2	・コアカリの方針を受けて、今後はさらに、「調理学」、「食品学(食材の知識)」、また現場のニーズに沿った食事計画・提供に合わせた実践力(給食管理、応用栄養)に重点を置くカリキュラム編成を検討する。 ・2年次からのコース制において、本学独自の特色を示すための検討が必要。	コアカリの改訂にあたって、学内への周知も含めて、現行カリキュラムとの分野ごとの科目内容の振り合わせを実施した。		○	①コアカリExcel版(日本栄養改善学会ウェブサイト掲載)を一部改編し、作業用エクセルシートを作成。 ②カリキュラム検討担当者が、現行カリキュラムとコアカリの学習目標(大項目B~G)の照合 ③分野ごとの検討後、一覧表を作成し、学科の全教員が各担当科目を確認。 ④現在のカリキュラムの状況を把握。	・作業用エクセルシートについて、各学習目標の一部のみ実施している場合、記載が難しいといった意見があった。 ・非常勤講師が担当している科目については、当該科目で学習目標が網羅されているのか現段階では判断が難しい、という意見もみられ、反映できなかった項目が含まれる。	・現行カリキュラムでは網羅できていない項目や学習目標、および複数の科目で重複している項目や学習目標が明らかとなった。今後カリキュラムの改編を行う予定。 ・栄養士免許取得要件必修科目の6分野毎に講義内容等の各論的な意見調整が必要。	・コアカリ発表以前から管理栄養士養成課程との差別化を考え、献立作成、調理の知識・技術及び給食管理を重視してカリキュラム編成。 ・給食施設等の栄養士への多様なニーズを鑑み、栄養士実力認定試験対策講座を設け、当該試験受験により各科目の教育内容を測り、栄養士としてバランスの取れた知識技術の獲得を目指している。	特になし	・今後、科目内容の検討、科目間で調整を行う必要がある。 ・学生の就職先や校外実習先などから情報収集を行い、コアカリに対応した本学独自のカリキュラムに反映させることが必要。 ・コアカリでは、栄養士の資質が具体的に示された(A)。基礎教育科目などを含めて、「人間育成」と専門力養成の良いバランスを目指すことが重要だと考える。 ・次は各養成校の特徴を如何に出していくかが課題である。特徴を検討するにあたって、ある程度大枠を示す指針が示されることを期待する。 ・コアカリでは、「食品、調理、給食」がキーワードとなり、各養成校の特色を活かしたカリキュラム編成が求められる。一方、栄養士法施行規則の6分野との整合性を取るの容易ではない。今後の法改正を望む。
3	①現状を踏まえた、コアカリの当該学修目標に係る教育改善。 ②科目担当者のコアカリへの理解・認識と、シラバスの自主的改善の促進。 ③学生の自己評価による成果検証。 ④学修到達目標及びルーブリックの見直し改善。 ⑤令和3年度のカリキュラムへの効果的反映。 ⑥管理栄養士養成課程との調整。	今回の報告では①、②について活用、報告。 ①コアカリの学修目標のうち、学生のコミュニケーション力や志向性の向上について教育改善を実施。 ②科目担当者のコアカリの理解・認識と、シラバスの自主的改善促進のためのアンケート調査実施。 ③卒業時にコアカリ学修目標の学生の自己評価を実施する予定。 ④コアカリと学修到達目標及びルーブリックとの整合性を検証し、見直しの検討を予定。 ⑤令和3年度のカリキュラムへの効果的反映する予定 ⑥併設校の管理栄養士養成課程との連携を図り、学習の接続がより円滑になるように調整を行う予定。		○	①「他職種協同学習」の導入を推進。学生運営レストランや地域イベントの参加の導入。 ②短大の学修到達目標、コアカリの学修目標等を担当者に配付。現教育内容とコアカリを照合。現状の学習が対応しているか、不足の要件があればその充足を考えているか、科目担当者が科目外でとりわけ重要視している点は何かについて把握・検討。	①コアカリの大項目Aについて、学内の教育資源に留まらず、広く学外をも巻き込んで進めたことは、今後の改善充実においても必要と考えられた。 ②資料の作成上の課題: コアカリの学修目標など配布資料、回答用シートの様式について、全体把握、回答しやすい、集計処理などを考えて工夫が必要。	①次の学習コンテンツの開発導入に繋がった。また、コミュニケーション力の育成強化、栄養士としての役割の認識、誇り、使命感の醸成を図ることができた。 ②教育内容として網羅されていないコアカリの学修目標について、科目担当者の自主的改善に加えて、教員間での話あいにより、現行の教育内容の改善につなげた。 ・学習内容の深さが問われるが、2年間の修学期間における教育内容レベルが適正かの把握が必要。 ・今後は、教養などの共通科目も含めてコアカリへの対応を検討する必要がある。	コアカリの学修目標A-1④、A-3①②、A-6①②③、更にはA-8①②③の涵蓋に向けた教育改善が図られたことで、本コースがめざす、幅広い視点から地域の特性を考慮した「グローバル」(グローバルとローカルを併せた造語)な発想と、日本ならではの「おもてなし」の精神を大切にすると、従来職種の拡充を図る地域人材の育成においてコアカリを効果的に活用することができた。	・活用①により、学生にとって専門分野の教科目への学習意欲の向上につながることを期待される。 ・活用②が、より効果的・効率的な学習につながるよう、科目担当者間の情報共有を促進していきたいと考えている。	・現状の改善課題に係る学習活動の改善と、本コース・カリキュラム全体の現状把握と改善促進を図った。 ・今後は、現状の課題①~⑥の改善を順に進める。そのなかで、科目レベルの具体的な教育改善についても、科目担当者にはたきかけを行ってみたいと考える。課題④については、課題②と③を把握・評価のうえ改善充実を図るものとしている。
4	・2年間の学修期間における栄養士養成は、過密なスケジュールにならざるを得ないため、学力低下により栄養士必修科目の単位の取得が難しい学生が増えてきている。	・コアカリと照合することで、重点的に扱っている学修項目(コアの点)を確認する。 ・科目間で扱っている学修目標に重複があるか、ある場合にはそれが必要な重複であるかを整理(視覚化)することで、より効果的・効率的な教育内容、カリキュラム編成の検討に活用する。		○	①各科目の内容に学修目標に抜けがないかを確認 ②モデル・コア・カリキュラム学修目標の項目と本学カリキュラムの照合 ③2020年度シラバス作成において、コアカリの学修目標の照合を行い、シラバスへの記載の有無、講義時間の一覧表を作成し、シラバスへ反映した。	・大項目Aは、各担当者が個別に照合するのではなく、担当者間のディスカッションによる検討により効果的と考えられた。 ・担当者により、学修目標のどこまでをカバーしているかの認識にわずかなずれが見られた。非常勤講師では、メールなどを介しての調査のため、回答を得た後、確認作業が必要だった。教員間の認識のすり合わせを行う必要があると考えられた。	・2020年度のシラバス作成で、新たにコアカリの学修目標を反映させた。学修目標の項目数(大項目Aが11、Bが8、Cが4、Dが3、E-Gは0)であった。 ・各担当科目のシラバスにコアカリの到達目標を盛り込むことで同意を得た。また、非常勤講師に対しても直接あるいは、郵送などで周知を実施する	・本学の教育目標は大項目B,C,D,Eの学修目標と強く関連し、栄養士必修の各科目により栄養士としての知識・技術を身につけるものとなっている。 ・大項目Aの学修目標について、栄養士必修科目のいずれかにおいてすべての項目をカバーしていた。栄養士必修科目以外の専門科目や自由選択科目は、大項目Aの学修目標との関連性が高いことが確認できた。	特になし	・大項目B~Fでどの科目からも抜け落ちている学修目標があった。その内容をどこでカバーするかについては、今後検討が必要。 ・コアカリは、科目別の学修目標を示していない。一つの学修目標に対して、どの科目でカバーするか。また、中項目、小項目の順序や、学修目標の項目ごとの時間、大項目間の関係性を複数の科目の中でどう調整していくかの検討を行うことが今後の課題である。 ・コアカリの学修目標を反映した講義を行っているが、シラバスに記載がない科目があった。担当教員にシラバスへの記載を促すことが必要と考えられた。 ・コアカリの学修目標にある「できる」レベルをどれだけ達成できるかは、学生の学力に照らして容易ではないとの意見も挙がっている。
5	・DPの学生の到達度測定のため、ルーブリックを導入する予定。ルーブリックは栄養士養成のカリキュラムに基づいて作成する。 ・シラバスの内容にばらつきがある、特に専任教員と非常勤講師との間にばらつきを是正する必要がある。	・DPのルーブリックの評価項目・内容を、コアカリを参考に設定する。 ・専任教員が各科目のシラバスの到達目標や評価にコアカリを取り入れる様に働きかける。非常勤講師にもコアカリを基にシラバスを作成してもらうことで、内容の統一性を持たせる。		○	・DP(5項目)のそれぞれの到達目標を全学的に設定された枠組みに従い、4段階のルーブリックを検討した。 ・コアカリに基づいてシラバスを作成する方向性を共有し、非常勤講師にも周知する。	・DPのルーブリックについて、学内での検討期間の途中で本事業に基づくこととしたため、全ての項目に反映させることができなかった。本ルーブリックは毎年見直ししていくため、今後は全ての項目に導入できるようにしたい。	・汎用的能力及び態度・志向性に係る3つのDPについて、コアカリの「A 栄養士として求められる基本的な資質・能力」を参考にした。 ・各担当科目のシラバスにコアカリの到達目標を盛り込むことで同意を得た。また、非常勤講師に対しても直接あるいは、郵送などで周知を実施する	・本コースにおけるコアカリ活用方法は、養成する人物像、教育内容の特徴とは直接的に関連する内容ではなかった。(確かな調理技術の修得は時間数の問題であり、地域活動はカリキュラム外の内容であるため)。	特になし	・今回の検討である程度はコアカリに準拠した評価基準をDPに盛り込むことができたとは考えているが、今後さらに十分に検討していきたい。 ・現段階では、シラバスをコアカリに準じて作ることの趣旨の理解と作成依頼に留まっているが、今後その達成は難しくないと考えている。 ・今回の検討作業により、自分の専門領域だけでなく、全ての領域の到達目標を俯瞰することで、ひとりの栄養士としてどのようなことを修得していなければならないのかを改めて確認することができた。
6	・高度化・複雑化・多様化した現場に対応できる人材養成のためのカリキュラム改定の必要性 ・カリキュラムの過密化による栄養士免許の未取得問題などの課題	・コアカリの項目D・Eを重点的に有効活用することで「食事の管理を中心とした栄養管理の実践」ができる栄養士養成を目的としたカリキュラムの改正 ・カリキュラムの過密化対策として、他領域と重複していた教育内容を改善、ICT技術および3Dプリンタ等を導入することで視覚的・触覚的に教育内容を理解させ講義時間の整理・合理化を図りカリキュラムをスリム化		○	①コアカリの学修目標の項目の内容把握(学内研修会) ②現行の教育内容とコアカリの学修目標の項目との照合 ③カリキュラムの改定 ④栄養士法施行規則の確認 ⑤カリキュラムツリーを作成し、新旧カリキュラム編成の整合性の確認 ⑥担当教員のコマ数の見直し ⑦コアカリの学修目標との照合による整合性の確認	コアカリの学修目標項目を抜粋したエクセルシートは、作業効率が良いが、栄養士法規則の分野と照らし合わせることができるときらに活用しやすかった。	コアカリの学習目標との照合により、いくつかの科目の廃止、統合、新設を行った。	・コアカリ報告を受け、これまで重視してきた「調理に強い栄養士」に加え「食事の管理を中心とした栄養管理」ができる栄養士の養成を目指した。そこで、コアカリの大項目DとEの方針を反映して、食品の知識と献立作成能力を修得し、食事計画と調理・食事提供にかかわる実践力をつける教育内容の重点化した。 ・同時に上記改訂を可能とするために、他分野のスリム化を図った。	特になし	・栄養士校外当初の目標通り「食事の管理を中心とした栄養管理の実践」ができる栄養士養成を目的としたカリキュラム改正を行うことができた。 ・非常勤を含めた全科目担当者に対して、コアカリの学修目標項目を抜粋したエクセルシートをシラバス作成時に活用することでコアカリの学習目標を意図したシラバスの作成を行っていく予定。

厚生労働省 令和元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・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の効果的な活用方法に
関する検討 事例報告書(栄養士養成施設 No.1)

F3. 重点的に養成する人材像、教育内容の特徴について、以下に記載してください。

本学食物栄養学科の教育目標は、教育の目的と使命並びに建学の精神に基づき、職業教育として生涯を通して学び続けることで専門知識をもって地域社会に貢献できる以下の人材を養成することである。

1. 食を通して、人の健康の保持増進のために活躍できる豊かな人間性を身に付けた人材
2. ライフスタイルに応じた質の高い栄養指導ができる確かな専門性を身に付けた人材
3. 生活環境や食文化を通じて、地域社会への貢献を考えることができる人材

食物栄養学科では、栄養士養成と特徴あるプラスαの学びを準備することで、学生は取得したい資格や希望する就職先を踏まえ、それぞれの学びを組み合わせる必要な科目を履修することができる。取得したい資格や、希望する就職先にかかわらず、栄養士養成に係る科目は必修である。プラスαの学びとして、まず、速くて美味しい調理技術を持つ栄養士を目指し、専門学校にて調理技術を修得するWスクール制度を推進している。また、スポーツ選手の栄養管理ではなく、運動と栄養を関連付けて学び、フィットネスの現場で栄養指導ができるスポーツインストラクターを目指すことや、ライフステージに応じて変化する特徴的な食事を提供するための様々な資格を用意し、介護職員初任者研修や、食育指導士[®]の資格を取得することが可能である。一方で、栄養教諭二種や中学校教諭二種(家庭)免許取得が可能である。栄養士プラスαの学びにより資格を取得した卒業生は、本校の所在地域や周辺都道府県でそのスキルを身につけて活躍している。

現在、本学が所在する地域で学ぶ意義、本学で学ぶメリットを模索しており、地域に根差した栄養士を養成する短期大学の在り方を熟考している。その第一歩として、市内でも大規模な宿泊施設や本地域に拠点を置く総菜工場及びスーパーマーケット、フィットネスクラブと提携したインターンシップを実施し、プラスαを生かした就職先を見据えたカリキュラムの改善に関する取り組みを行っている。

1. 目的(各施設内の教育カリキュラムの課題や特徴を含めて記載)

上述した通り、本学では特徴ある学びを有しており、栄養士養成と同時にプラスαの学びを準備することで、学生は資格取得、就職に必要な学びを選択できる。学生の多くは、栄養士として委託給食会社に就職するが、フィットネス施設でのスポーツインストラクターや栄養教諭、中学校二種(家庭)の教育職員となる者も少なくない。とはいえ、学生の多くは栄養士免許取得プラスαとしての各学び

を心に留めて短大生活を過ごすわけではない。改めて、本学の特色ある教育内容や学修目標を明確に示すためにもモデル・コア・カリキュラムを活用したいと考える。

一方、本学で準備している科目や教育内容は、栄養士養成施設指導要領に従い、2015年に公表された管理栄養士のためのモデル・コア・カリキュラムを部分的に参照している。さらに、私立大学等改革総合支援事業の内容も参考にシラバスの到達目標や授業計画を設定している。この度公表された栄養学教育モデル・コア・カリキュラムと本学の教育内容に相違がないか照らし合わせて検討するとともに、地域の栄養士・管理栄養士が、栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの内容について、『職務上、特に必要と考える項目』を調査することで、職域による必要度の差異を見出し、本学の栄養士養成に係る教育課程の改善並びに栄養士の資質・能力向上に役立てることを目的とした。

1) 現行の教育カリキュラムの課題

本学では、学生が栄養士資格に必要な幅広い教養と高い専門知識を体系的に修得するため、ディプロマポリシー(DP)、カリキュラムポリシーに基づいたカリキュラムマップとナンバリングコードを設定している。また、DPと各授業の到達目標との整合性、適正な開講時期の調整等、定期的カリキュラムの見直しを行い、より充実した学修システムの構築を進めている。しかし、栄養士プラスαとして設置している学びは、関連する資格取得に係る授業科目を準備しているものの、資格取得によって高めた職種の専門性と、それぞれの職種で重要視すべき栄養学教育の内容について、その関連性や連動性を十分に整理できていないのが現状である。学生自身が目指すべき栄養士像や職種を明確にして、主体的に学修するためには、職務上、特に必要となる栄養学上の項目が、職種ごとに把握できる指標を示せることが望ましいと考える。

本学における平成30年度卒業生の就職先の現状は、給食関連業務(委託給食会社含む)約58%、スポーツインストラクター約3%、学校教育職員約8%と、半数以上が栄養士免許や取得した資格を生かした専門職に就いている。プラスαとしての取得資格と就職先が直結し、即戦力となる栄養士が期待される短期大学において、きめ細かな学修指導と就職支援を行うためにも、栄養学教育の内容について職種ごとの差異を明確にしておくことは、重要な視点のひとつと考える。

2) 課題解決のために、モデル・コア・カリキュラムをどのように活用したか(する予定なのか)

栄養学教育モデル・コア・カリキュラムから抜粋した各項目を利用し、『職務上、特に必要と考える項目』を調査することで、職域による必要度の差異を見出し、本学の栄養士養成に係る教育課程の改善及び就職支援並びに栄養士の資質・能力向上に役立てる。特に、モデル・コア・カリキュラムの各項目に関する必要度調査は、授業改善や学生の主体的な学修の足掛かりとなり、今後、特徴ある教育内容の魅力の発信や学修目標に合わせた効果的で効率的な授業計画の実施に活用する予定である。また、シラバスを充実させ学生個人個人の学修目的を明確にすることで、専門性を生かした積極的な授業外活動を促し、より充実した栄養士養成に役立てる予定である。

2. 教育カリキュラム検討体制

1) 検討メンバー構成

分野または担当科目	職位(教授等)	検討における役割(リーダー等)
食品衛生学	教授	コアカリ検討、報告書作成
運動生理学	准教授	コアカリ検討
給食の運営・生化学	准教授	資料作成、データ分析、報告書作成、リーダー
栄養教育	助教	コアカリ検討、データ分析
実験・実習(各種実験)	教育助手	アンケート資料作成・発送、データ入力、データ集計
実験・実習(大量給食)	教育助手	データ入力、データ集計
実験・実習(調理実習)	教育助手	データ入力、データ集計

2) 本事業に関わった栄養士養成課程の教員(いずれかに○)

① 全員

② 一部の教員

3. 検討の実施

1) 検討作業の方法や手順

(方法)

「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」から抜粋した各項目について、職務上の必要度を5段階で評価するアンケート用紙を作成した(別紙1)。アンケート用紙には、栄養士養成でもっとも重要だと考える事項や、栄養士養成に関わるご意見等の記載を依頼した。調査対象者は、地域の栄養士・管理栄養士並びに栄養士養成に関わる本学教職員の約50名とし、対象者へ関係書類を持参もしくは郵送し、返送にて回答を得る方法にてアンケートを実施した。対象者に対し、事前に口頭にてアンケートに関する説明を行い、調査対象者の同意を口頭およびアンケートの回答・返送にて確認した。アンケート項目の文言が不明であれば、モデル・コア・カリキュラム内容を確認できるよう資料を添付し、約1時間で回答する冊子とした。

返送されたアンケート用紙(別紙1)は本学で保管し、勤務先、職種、職務内容の分類ごとに集計及び分析(別紙2)した。

(計画)

令和2年 1月上旬 アンケート用紙(別紙1)の作成

令和2年 1月中旬 対象者への口頭説明、アンケート用紙発送

令和2年 1月下旬 アンケート用紙の返送期限

令和2年 2月上旬 アンケート集計・分析、報告書作成

(アンケート分析結果)

地域の栄養士、管理栄養士及び本学栄養士養成課程に関わる教職員 47 名から回答を得た。職域は、栄養士プラス α の学び、及び主な就職先従って、病院、福祉施設(老人施設・保育所等)、学校(栄養教諭・学校給食センターを含む)、フィットネスクラブ、その他の 5 グループに分類した。集計・分析はエクセルを用いて各項目について勤務先および職務ごとの必要度を求め、職域による差異を検討した。また、栄養士養成に必要な事項等、回答者からの意見をとりまとめ、詳細を別紙 2 に示した。

項目 A(栄養士として求められる基本的な資質・能力)、項目 B(社会と栄養)、項目 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)、項目 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)、項目 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)、項目 F(疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践)、項目 G(給食の運営に関する総合実習)の 7 項目について、職域毎の必要度平均を求めた。

Table 1 に勤務先別の必要度平均を示した。回答者全体の結果からは、栄養士養成にはほぼすべての項目が必須であることが示され今回調査した職域による明白な差異は見られなかった。特に、食事管理を示す項目 C、D、F は職域によって大きな差異は見られなかった。しかし、8 項目の中で項目 B(社会と栄養)と E(ライフステージ毎の栄養管理)は、他の項目と比較すると必要度平均がそれぞれ 3.7、3.8(回答者全員)と低く、また、個人によってはその職域で必要としていない項目が確認された。モデル・コア・カリキュラムは、栄養士養成に必須である項目が網羅されており、明確な差異はないが、僅かではあるが職域及び項目による必要度の差異の傾向が得られた。

次に、Table 2 に職種別必要度平均を示した。職種別として特に栄養士として勤務する回答者から得たモデル・コア・カリキュラムで必要度の高い項目は、項目 D と G であった。食べ物をベースとした食事・栄養管理と給食運営に関する総合実習は、実際の業務内容に直結する項目として、モデル・コア・カリキュラムにおいても充実すべき教育項目であり、短期大学としても特色を出さなければならない項目である。

Table 1 勤務先別の項目評価(必要度平均)

	項目A	項目B	項目C	項目D	項目E	項目F	項目G	施設毎全項目
病院	4.5	3.9	4.5	4.4	4.1	4.5	4.7	4.4
福祉施設	4.3	3.4	4.0	4.4	3.7	4.3	5.0	4.1
学校	4.5	4.0	4.2	4.4	4.0	4.1	4.7	4.2
フィットネス	4.5	4.3	4.6	3.6	3.9	4.3	3.7	4.2
その他	4.3	3.6	4.1	4.2	3.8	4.2	4.6	4.1
回答者全員	4.4	3.8	4.3	4.2	3.9	4.3	4.7	4.2

Table 2 職種別の項目評価(必要度平均)

	項目A	項目B	項目C	項目D	項目E	項目F	項目G	施設毎全項目
管理栄養士	4.4	3.8	4.4	4.2	3.9	4.4	4.7	4.2
栄養士	4.2	3.6	4.0	4.4	3.9	4.1	4.9	4.1
インストラクター	4.5	4.3	4.6	3.6	3.9	4.3	3.7	4.2
その他	4.4	3.7	4.3	4.3	3.9	4.2	4.7	4.2
回答者全員	4.4	3.8	4.3	4.2	3.9	4.3	4.7	4.2

自由記述にて、栄養士養成で重要だと考える事項では、コミュニケーション能力と回答したものが最も多く、項目 A の栄養士として求められる基本的な資質・能力の必要度を反映していた。栄養士は、人間関係や肉体的にハードな業務であることは理解できるが、栄養士である前に、社会人としての基本的なマナーを身に付け、社会人力の高い人材育成が求められる。項目 A に代表されるコミュニケーション能力の向上やプロフェッショナリズムは、生涯を通しての責務であり、教育課程としての一般教養の充実だけでなく日常生活においてふさわしい態度を身に付けなければならない。項目 A を短期大学 2 年間の教育課程に反映することは重要な検討課題である。以下に、職域(勤務先と職種)による必要度の特徴を示す。

病院: 食事管理を中心とした栄養管理を示す項目の必要度が高く、ライフステージ別の食事・栄養管理や社会と健康分野の項目ではなく食材、食事・栄養管理に関する専門性が必要である

福祉施設: ライフステージ別による食事・栄養管理の必要度が高いと予測したが、食事・栄養管理と給食運営が求められる

学校: 他の職域と比較すると保健統計といった社会と健康分野の必要度が高く、どの項目も均等に学修が必要である

フィットネス: 給食運営は通常業務ではないため必要度が低く、基本的な食事・栄養管理とプロフェッショナリズムが求められる

その他: 回答者が栄養士養成に携わる教職員が多いため、専門分野の項目は必要度が高く、均等な学修を求めていると考えられる

管理栄養士: 基本的な食事・栄養管理はもちろん、疾病毎の食事・栄養管理が求められる

栄養士: 給食運営に必要な知識と技能を学修し、コミュニケーション力と体力が求められる

スポーツインストラクター: 基本的な食事・栄養管理とプロフェッショナリズムが求められる。自由記述からは、人体の特徴を理解しておくべきとの意見があった

以上のことから、本学で準備している栄養士プラスαの学び、及び就職にあたり求められる人材、それに特化した学修の方向性が示唆された。

2) 検討作業の評価

モデル・コア・カリキュラムの学修目標が多岐にわたり、この度のアンケート調査では「ねらい」のみを抜粋した。本来であれば、学修目標全項目と職域での必要度を調査したいところではあるが、アンケート回答者にとって通常の業務の合間での作業となるため、モデル・コア・カリキュラムの全様は資料で示すのみとし、「ねらい」を調査に用いた。今回は、地域の栄養士、管理栄養士に、モデル・コア・カリキュラムの中から職務上必要と考える項目を調査したが、本学の卒業生だけでなく栄養士会や校外実習先など管理栄養士養成課程出身者にも調査協力を依頼しているため、今後、栄養士養成課程の卒業生に的を絞ることでより現実的な評価につながると考えられる。また、職種や勤務形態、勤務年数等によってモデル・コア・カリキュラムの必要度が変化することは想像に難くない。本調査では、47 名の栄養士・管理栄養士並びに栄養士養成に関わる教職員から回答を得たが、大規模な調

査であれば結果が異なると考えられる。本調査で得たデータから、各項目と職域における分析を継続して実施し、本学での教育改善に活用するとともに、学会や紀要等で報告できるよう改めて検討したい。

4. 検討の結果

1) これまでの教育カリキュラムや教育内容にモデル・コア・カリキュラムをどのように反映させたか（または反映させる予定か）

本学食物栄養学科の教育内容の特徴として、栄養士養成と栄養士プラスαの学びを準備しており、学生は取得したい資格や就職に必要な科目を履修することができる。モデル・コア・カリキュラムと整合性のあるシラバスを提示することにより、社会で求められる栄養士像を想定した学修に取り組むことが可能となる。本学ではシラバス作成後、第三者による内容確認が行われるため、モデル・コア・カリキュラムを利用した第三者チェックの実施を検討している。また、本調査結果を学科内に公表し、本学の教育課程に特に必要なモデル・コア・カリキュラムの学修目標を明示し、現行のシラバス内容と比較検討する予定である。

2) 特に、養成する人材像、教育内容の特徴と関連した検討内容

この度の事業で職域毎に特に必要と考えるモデル・コア・カリキュラムの項目を評価することで、各々の職場や業務上、真に必要な科目や学修目標の精査が可能となった。即ち、栄養士プラスαの学びそれぞれに対応した学修目標の必要度が明確になったといえる。調理現場でより実践的な調理技術をもった栄養士を目指す学生、時代背景を的確に判断し、専門性を発展させる学生、スポーツ栄養コースを選択しコースを絞ってスポーツインストラクターを目指す学生等、入学当初より高い目標をもって資格取得に取り組んでいる学生には、本調査結果により示された必要度の高い学修目標を提示することで、より充実した学びを提供し、学内外の施設設備、教育ツールを用いて主体的な学修意欲の向上につなげる。同時に、栄養士免許取得を目標とする学生には、栄養士を生かした進路選択の如何にかかわらず社会人教育及び専門性向上の一助としてモデル・コア・カリキュラムを活用する予定である。

3) その他

別紙2に、調査結果を示した。

5. 検討結果の評価と今後の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの活用について

モデル・コア・カリキュラムに示されているねらい及び学修目標は、栄養士養成に関わる教育課程には必要不可欠であり、本調査結果では職域によってその必要度に明白な差がみられなかった。しかし、栄養士養成施設として求められる教育内容、本学の特色でもある栄養士プラスαの学びの選択に必要な学修目標が明確となり、さらに、職域の異なる栄養士・管理栄養士からの率直な意見は、

卒業後の進路選択を見据えて学生のうちに身に付けておくべき力であり学生の利益につながることは明らかである。講義内容だけでなく、学科あるいは短大全体での取り組みを見直すきっかけとなり、教育課程の充実を図る機会となり得た。以上のことから、目的として掲げた、栄養士プラス α の学びを含めた本学の栄養士養成に係る教育課程の改善に対し、今後詳細な検討が必要であるが、職域によるモデル・コア・カリキュラムの必要度調査は達成された。もう一つの目的である栄養士の資質・能力向上は、本事業をきっかけに行われた教育改善の結果であり、学生の将来に職域によるモデル・コア・カリキュラムの必要度の検討が役に立ったかは現時点では不明である。

※資料掲載なし

厚生労働省 令和元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・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の効果的な活用方法に
関する検討 事例報告書(栄養士養成施設 No.2)

F3. 重点的に養成する人材像、教育内容の特徴について、以下に記載してください。

＜本学での栄養士教育において重要と考える人物像＞

食物栄養学科の卒業認定・学位授与方針(ディプロマ・ポリシー)では立学の精神に則り、「食と栄養を基盤に人の健康づくりに寄与する専門職としての知識を習得し、食と栄養のリーダーとしての品格を高め、人との十分なコミュニケーション能力を有する人材育成を行う」ことを方針として掲げている。これをふまえて、栄養士専攻では、目指す専門職、職業人として即戦力となる力を培い、自由な発想力と責任感を持ち、社会で活躍し、信頼されるために必要な資質・能力を定めている。

＜栄養士教育に関する教育内容の特徴＞

食物栄養学科栄養士専攻のカリキュラム・ポリシーは、以下のように示している。

1. 即戦力として活躍できる栄養士をめざし、理論と実験・実習を効果的に修得し単位を充足します。具体的には、栄養士法に基づいた専門教育科目が体系的に配置されており、栄養士として必要な専門知識と技術を修得します。特に調理・給食に関しては、多様な実習や実験科目を設置し、現場で役立つ栄養士養成のカリキュラムを編成しています。

(1 年後期に給食管理基礎実習、2 年前期に給食管理実習を開講し、計 11 回の大量調理を行い、即戦力として現場で役立つ人材育成を目指している。また調理基礎実習、調理学実習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲと2年間通して、全学期にわたり調理に関する実習科目を配置している)

2. 選択資格付与とし、食育の重要性に鑑み、「栄養教諭2種免許状」および「食育インストラクター」取得のための授業科目を配置しています。また食に関する高度の専門知識を有し、流通・販売分野や消費者に的確な情報を提供することのできる「フードスペシャリスト」の受験科目を配置しています。さらに調理技能を高めたい者には「調理技能認定(1 級、2 級、調理指導員)」の制度を設置しています。これらの資格の修得を積極的に勧めています。

3. 学生の将来の進路に沿った教育・資格が得られるように、コース制を設けています。コースごとに特色ある教育を行うためのコース別科目を設置し、適切なカリキュラムを編成しています。

①「栄養指導コース」

病院における食事管理、栄養指導などに興味のある学生に向けたコースであり、「管理栄養士ゼミ」を必修科目とし、「病態生理学」、「栄養カウンセリング論」、「食生活改善指導」、「ゼミナール」から2科目以上を選択するカリキュラム。

②「健康管理コース」

アスリートや高齢者の栄養・健康管理に興味のある学生向けのコースであり、「食生活改善指導」を必修科目とし、「メンタルヘルス論」、「スポーツ栄養論」、「病態生理学」、「ゼミナール」から2科目以上を選択するカリキュラム。

③「食品・調理コース」

食品や調理、商品開発などに興味のある学生に向けたコースであり、「官能評価・鑑別論」を必修科目とし、「フードスペシャリスト論」、「フードコーディネーター論」、「調理応用演習」、「ゼミナール」から2科目以上を選択するカリキュラム。

1. 目的(各施設内の教育カリキュラムの課題や特徴を含めて記載)

1) 現行の教育カリキュラムの課題

食物栄養学科の卒業認定・学位授与方針(ディプロマ・ポリシー)では立学の精神に則り、「食と栄養を基盤に人の健康づくりに寄与する専門職としての知識を習得し、食と栄養のリーダーとしての品格を高め、人との十分なコミュニケーション能力を有する人材育成を行う」ことを方針として掲げている。これをふまえて、栄養士専攻では、目指す専門職、職業人として即戦力となる力を培い、自由な発想力と責任感を持ち、社会で活躍し、信頼されるために必要な資質・能力を定めている。

加えて、必要な資質・能力は以下のように定めている。

1. 栄養学を学ぶための基礎知識を身につけます。
2. 栄養士の各専門分野を深く理解し、食と健康の分野で社会に貢献できる実践力を身につけます。
3. 食の専門家として幅広い専門的知識・技術を身につけます。
4. 栄養士として他者との良好な関係を図ることのできるコミュニケーション能力を身につけます。
5. 社会人として必要な教養を身につけます。

上記のディプロマ・ポリシーを達成するために栄養学教育モデル・コア・カリキュラムにある、栄養管理の手段として食事・食品の扱い(栄養学教育モデル・コア・カリでいう“栄養・食”)、すなわち「もの」を対象とした栄養士教育に重点をおいたカリキュラムを展開することを目指す。現行のカリキュラムにおいても、そのようなことを視野に入れた取り組みは行っているが、今後はさらに、「調理学」、「食品学(食材の知識)」、また現場のニーズに沿った食事計画・提供に合わせた実践力(給食管理、応用栄養)に重点を置くカリキュラム編成を検討する。また、現行のコース制(2年次にコースごとに特色ある教育を行うためのコース別科目を設置し、適切なカリキュラムを編成)についても、本学独自の特色を示すために検討することが課題である。

2) 課題解決のために、モデル・コア・カリキュラムをどのように活用したか(する予定なのか)

今回の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの改訂にあたって、学内への周知も含めて、現行カリキュラムとの分野ごとの科目内容の摺り合わせを実施した。

2. 教育カリキュラム検討体制

1) 検討メンバー構成

分野または担当科目	職位(教授等)	検討における役割(リーダー等)
基礎教育科目	教授・副学長	リーダー
食品学	教授・短期大学部長	総括
基礎教育科目	教授・学科長	実務取りまとめ
基礎教育科目	准教授・教務委員長	実務取りまとめ
食品学	教授	コアカリ C-3、D-1 の検討
栄養生化学	教授	コアカリ C-2 の検討
解剖生理学	准教授	コアカリ C-1、F-1 の検討
調理学	准教授	コアカリ D-2 の検討
給食	准教授	コアカリ D-3 の検討
臨床栄養学・応用栄養学	准教授・校外実習委員長	コアカリ E-1、F-2、F-3、G-1 の検討
公衆栄養学・公衆衛生学	助教	コアカリ B、C-4、C-5、E-3、E-4 の検討
栄養指導	助教	コアカリ E-2 の検討

※検討には学科教員全員が関わったが、中心となって検討したメンバーのみ記載

2) 本事業に関わった栄養士養成課程の教員(いずれかに○)

- ①全員 ②一部の教員

3. 検討の実施

1) 検討作業の方法や手順

1. 栄養士養成モデル・コア・カリキュラム Excel 版(日本栄養改善学会ウェブサイト掲載)を一部改編し、作業用エクセルシートを作成した。資料 1

2. 学科のカリキュラム検討担当者によって、現在のカリキュラムでどの科目がコアカリの各学修目標に相当するか、分野ごとの照合の上、該当科目を資料 1 のエクセルシートに書き入れてもらった。なお、検討は大項目 B～G について行った。

例)

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 (学修項目数: 88)

C-1. 人体の構造と機能	1-1) 生体成分、細胞、組織、臓器・器官の構造と機能	学修目標	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
			解剖学 (実習形態)	解剖生理学実験		
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ほたつき(1-2)、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(1-1、1-2)、疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践(1-3)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。	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。	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。	解剖学 (実習形態)	解剖生理学実験		
		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。	解剖学	解剖生理学実験		
		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。	解剖学	解剖生理学実験		
		④ 運動系(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。	解剖学	解剖生理学実験		
		⑤ 循環系(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。	解剖学	解剖生理学実験		
		⑥ 消化系(口腔・咽頭、消化管、消化腺)の構造と機能(咀嚼・嚥下、消化管理、肝機能、消化・吸収)について説明できる。	解剖学	解剖生理学実験		
		⑦ 泌尿系(腎臓)の構造と機能について説明できる。	解剖学	解剖生理学実験		
		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。	解剖学	解剖生理学実験		
		⑨ 血液・造血系の構造と機能(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。	解剖学	解剖生理学実験		

3. 分野ごとの検討後、一覧表を作成した。学科の全教員に対して、担当科目について、抜けているところはないか、一覧表の確認を依頼した。

4. この結果から、現在のカリキュラムの状況を把握した。

2) 検討作業の評価

各分野の検討担当者からは、作業用エクセルシートについては、各学習目標の一部のみ実施している科目の場合、記載が難しいといった意見があった。非常勤講師が担当している科目については、当該科目で学習目標が網羅されているのか現段階では判断が難しい、という意見もみられ、反映できなかった項目が含まれる。

4. 検討の結果

1) これまでの教育カリキュラムや教育内容にモデル・コア・カリキュラムをどのように反映させたか(または反映させる予定か)

検討の結果、現行カリキュラムでは網羅できていない項目や学習目標、および複数の科目で重複している項目や学習目標が明らかとなった。この結果を踏まえて、今後のカリキュラムの改編を行っていく予定である。

また、栄養士免許取得要件必修科目の6分野(「社会生活と健康」等)毎に講義内容等の各論的な意見調整が必要と考えている。

2) 特に、養成する人材像、教育内容の特徴と関連した検討内容

栄養学教育モデル・コア・カリキュラム発表以前から本学では管理栄養士養成課程との差別化を考え、献立作成、調理の知識・技術及び給食管理(実習を含む)を重点教育項目としてカリキュラム編成の軸にしている。審議の主動には組織改編・カリキュラム検討ワーキンググループを立ち上げ、基礎教育科目担当者を含む多様な科目担当者で構成されている。特に、調理技術については、卒業生の就職先との情報共有に努め、職業現場に相応していること、時代のインフラ等の変化にあっているかなどをチェックし、入学前未経験者がステップアップしていくためのシラバスの内容や科目の増減などを継続して検討している。また、給食施設等の栄養士への多種多様なニーズを鑑み、全国栄養

士養成施設協会栄養士実力認定試験向けの対策講座を設置し、当該試験受験により各科目の教育成果や理解度を測り、栄養士としてバランスの取れた知識技術の獲得を目指している。

5. 検討結果の評価と今後の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの活用について

今回の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの改訂にあたって、現行カリキュラムとの科目内容の摺り合わせを実施したのみであり、現時点で達成はしていない。具体的な課題として、科目内容の検討、科目間での内容の重複、抜けの整合性などを行う必要があることがわかった。これらについては早急に対応し、調整する必要がある。

また、各養成施設に課されている特徴的カリキュラムについては、社会のニーズに合わせた栄養士養成が必須である。このことから、学生の就職先や校外実習先、卒業生などのステークホルダーから情報収集をより積極的に行い、栄養学教育モデル・コア・カリキュラムに対応した本学独自のカリキュラムに反映させることが必要である。

今回の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムでは、栄養士の人材の在り方について具体的に示された印象がある(特に A)。従来、立学の精神など養成施設独自の教育方針を基に基礎教育科目等を通じて行われてきたそれぞれの「人間育成」という視点に、同時に専門職の人材養成の視点が加わるにあたり、専門教育だけでなく基礎教育科目などを含めて養成課程の全カリキュラムを通じてこれらの良いバランスを目指すことも重要だと考える。

今回の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの改訂について、栄養士を取り巻く企業や社会がどの程度理解しているのか、さらに現場の栄養士・管理栄養士が新卒採用の栄養士の教育内容を理解しているのか。モデル・コア・カリキュラムが詳細に示されたことで栄養士養成課程の教育内容の基準の確認は可能となったが、各養成施設にとって次のステップは今後特徴を如何に出していくか、であると考え。免許取得のための法令遵守が基準であり、さらに、免許を活かした職の現場は類型的なため、各校が特徴を出すためには対象施設や地域性が一次的な課題となるが、今後二次的、三次的検討で一層の特徴を検討するにはある程度大枠で捉えられるいくつかの指針が示されることを期待する。

また、今回のモデルコアカリキュラム(栄養士)の改訂では、これまで以上に“食品、調理、給食”などがキーワードとなり、各養成施設の特色を活かしたカリキュラム編成が求められている。一方、栄養士養成には栄養士法施行規則に定められた6分野での必須科目・単位などがあり、それらとの整合性を取るのには容易ではなく、今後はカリキュラム改定に伴う法改正を望む。

* F3 内、カリキュラム・ポリシーについてカリキュラム・ポリシーは毎年度見直しており、恒久的なものではないことをご理解ください。

※資料掲載なし

厚生労働省 令和元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・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の効果的な活用方法に
関する検討 事例報告書(栄養士養成施設 No.3)

F3. 重点的に養成する人材像、教育内容の特徴について、以下に記載してください。

当学科コースに設置する栄養士養成課程では、他コースの福祉・多文化分野の学びの特色を活かした「食生活分野での支援」とする学びの場を創造するものとしている。栄養士として専門知識と技術を身に付けた専門職人材の養成はもとより、各コース分野の知識・技術を横断的に学習する機会を設けることで、幅広い視点から地域の特性を考慮した「グローバル」(グローバルとローカルを併せた造語)な発想と、日本ならではの「おもてなし」の精神を大切にするなど、従来職域の拡充を図る地域人材の育成を目指している。

本コースは、栄養士養成を中心にカリキュラムを組み立てるなかで、調理・実践系科目を比較的多く取り入れることで、調理に係る技術・実践の充足を図っている。またそこでは、「地域の人々が豊かに生きる」ために、食を通して生活を支援する「フード・コンシェルジュ」というコンセプトを持って、学外での実践活動を含めた学習を比較的多く取り入れている。変容する今日社会において働き方(あるいは職域)も多様化されると言われるなか、施設等での食事管理や栄養の指導を柱に置きながら、食材の価値をより引き出すレシピ開発、食品開発や分析、食の6次産業化における生産・加工・流通・販売・消費・サービスといった幅広い職域において、創造力や発想力を活かして、将来的に多様に活躍できる人材を育成するものとしている。

1. 目的(各施設内の教育カリキュラムの課題や特徴を含めて記載)

1) 現行の教育カリキュラムの課題

文部科学省の「2040 年に向けた高等教育のグランドデザイン(答申)」では、予測不可能な時代を見据えた場合、専攻分野についての専門性を有するだけでなく、思考力、判断力、俯瞰力、表現力の基盤の上に、幅広い教養を身に付け、高い公共性・倫理性を保持しつつ、時代の変化に合わせて積極的に社会を支え、論理的思考力を持って社会を改善していく資質を有する人材育成が求められている。本学では、これを全学的な課題として捉え、学習面において分野横断的に知識、スキル、能力を身に付け、新しい時代の到来に柔軟に対応でき、新しい価値を創造できるよう、専門領域を拡張する汎用的な能力育成ができるよう改善を進めている。

本コースのディプロマポリシーでは、「①知識と技術を相互に連携して、複合的に活用できる能力を身につけている。②グローバルな視点から地域生活者への支援ができ、国際人としての感性と素養を身につけている。③食と栄養についての専門的知識と技術を修得している。さらに、地域と連携して食生活改善を支援・推進する応用力と実践能力を身につけている。」の、3つの事項を設けている。

このうち①は他のコース共通の事項としている。ディプロマポリシーに対しては、カリキュラムポリシーの下で具体的な学修到達目標を設定しており、科目シラバスとこれらとを接続することで方針の実質化を図っている。学修到達目標は、全学共通とする汎用的能力要素と、学科・コースの専門的能力要素とに分けて設けている。専門分野の到達目標は、後者に設定されるが、このうち全学的に共通する事項については、汎用的能力要素に記されている。また、学修到達目標の下には、4段階のルーブリックを作成しており、これに基づいて学修成果のアセスメントを実施している。本コース・カリキュラムの学修到達目標並びにルーブリックは、一般社団法人 全国栄養士養成施設協会作成「栄養士養成課程コアカリキュラム(試案)」及び「栄養士実力認定試験出題基準(ガイドライン)」、公益社団法人日本栄養士会・一般社団法人全国栄養士養成施設協会編「臨地実習及び校外実習の実際(2014年版)」、そして厚生労働省「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会」報告書(平成13年2月5日)等を参考に作成してきた。これまで、学修到達目標とルーブリックについては、標準的学修目標がなかったため、上記資料を参考にして独自の裁量で見直しを行ってきたが、モデル・コア・カリキュラムによって、栄養士養成課程の専門分野としてのねらいや学修目標が示されたことから、これを標準的な指標として、本コース・カリキュラムの学修到達目標とルーブリック、関連するシラバス、そして学習内容等について、効果的な見直し改善を図ることが可能となった。

現状におけるモデル・コア・カリキュラムに基づく教育改善の実施・検討課題として、次の事項が挙げられた。

課題①現状を踏まえた、モデル・コア・カリキュラムの当該学修目標に係る教育改善。

課題②科目担当者のモデル・コア・カリキュラムへの理解・認識と、シラバスの自主的改善の促進。

課題③学生の自己評価による成果検証。

課題④学修到達目標及びルーブリックの見直し改善。

課題⑤令和3年度のカリキュラムへの効果的反映。

課題⑥管理栄養士養成課程との調整。

2) 課題解決のために、モデル・コア・カリキュラムをどのように活用したか(する予定なのか)

栄養士モデル・コア・カリキュラムに基づく教育改善の実施・検討課題として、現状における次の改善課題が挙げられた。

①現状を踏まえた、モデル・コア・カリキュラムの当該目標に係る教育改善。

本学では、学修者が将来的に柔軟且つ多様な働き方に対応していけるよう、職業領域の拡大を狙いとするコース横断的学習ができるようにしているが、十分に展開できていないことが課題となっていた。また、就職先からの評価・意見からは、概ね良好な評価をいただいているが、一部の意見においてコミュニケーション力や柔軟性(業務に対する意識)の不足が指摘されていた。これらを踏まえ、モデル・コア・カリキュラムの学修目標の把握のなかでは、学生のコミュニケーション力や志向性の向上の

改善意見が挙がり、上記の課題を含めた改善の実施に至った。

②科目担当者のモデル・コア・カリキュラムへの理解・認識と、シラバスの自主的改善の促進。

これまで独自に作成してきた学修到達目標並びにルーブリックをもとに、科目担当者がシラバスを作成し、授業を展開してきた。そこで、現状の授業において、モデル・コア・カリキュラムの内容を取扱っているかを把握し、充足を検討するとともに、科目担当者の自主的な改善を進めるものとして、科目担当者へのアンケート調査を実施した。今後は、シラバスの改善がどの程度図られたかについても把握していく予定である。

③学生の自己評価による成果検証。

科目担当者側の改善の一方で、この改善が学修者にとって成果の向上につながったかを検証する必要がある。卒業時の学生の学びの成果をモデル・コア・カリキュラムの自己評価から集計し、科目担当者の調査結果との比較や、現状と今後の改善後の対照として把握する予定である。また学生には、モデル・コア・カリキュラムを配付し、指導時に活用していく予定である。卒業時の学生によるモデル・コア・カリキュラムの自己評価は、今年度内に実施を予定している。また今後、学修成果のアセスメントの外部評価指標としても活用を検討していく。

④学修到達目標及びルーブリックの見直し改善。

上記②③の調査結果を参考に、モデル・コア・カリキュラムと学修到達目標及びルーブリックとの整合性を検証し、目標の整理、不足する事項等に対する充足の検討を予定する。

⑤令和3年度のカリキュラムへの効果的反映。

上記④の結果に基づき、その他の科目において過不足の要件に係る学習内容の整理・調整を行う予定である。

⑥管理栄養士養成課程との調整。

上記⑤に併せ、モデル・コア・カリキュラムに基づく改善を図るなかで、主たる進学先となる併設校の管理栄養士養成課程との連携を図り、学習の接続がより円滑になるように調整を行う予定である。

以下、①と②の実施分について述べる。

2. 教育カリキュラム検討体制

1) 検討メンバー構成

分野または担当科目※	職位(教授等)	検討における役割(リーダー等)
全般・栄養と健康	教授	
全般・栄養の指導	教授	リーダー(学会会員)
全般・社会生活と健康・人体の構造と機能・食品と衛生	教授	

全般・給食の運営	准教授	(学会会員)
全般	助教	(学会会員)
全般	助教	(学会会員)
全般	助手	

※全員がカリキュラム全般に渡り検討を行った。分野表記については、教育内容の担当配置を記載している。

2) 本事業に関わった栄養士養成課程の教員(いずれかに○)

①全員 ②一部の教員

※非常勤講師については、アンケートにて意見等を求めた。

3. 検討の実施

①現状を踏まえた、モデル・コア・カリキュラムの当該目標に係る教育改善。

モデル・コア・カリキュラムの要素Aに係る学生のコミュニケーション力や志向性の向上を図るために、地域から学ぶことを観点に、主に実践活動から学ぶものとした。検討に際しては、先ずできることから取り組むという観点を持って進め、その他の科目も含めて取り扱うものとして検討を進めた。その結果、学習コンテンツとして、全学的に「他職種協同学習」(他の職業種あるいは異なる専門分野との協同による学習を意味する)プログラムの導入を推進することについて機関承認された。

②科目担当者のモデル・コア・カリキュラムへの理解・認識と、シラバスの自主的改善の促進。

従前のガイドライン等を参考とする科目担当者に、如何にしてモデル・コア・カリキュラムへの理解・認識を促し、かつ自主的な改善につなげるかを検討した。モデル・コア・カリキュラムについては、3つの観点(現状の学習が対応しているか、不足の要件があればその充足を考えているか、科目担当者が科目外でとりわけ重要視している点は何か)について把握・検討するものとした。

1) 検討作業の方法や手順

①現状を踏まえたモデル・コア・カリキュラムの当該目標に係る教育改善。

「他職種協同学習」プログラムの導入について、具体的には、本コースでは卒業研究科目やその他の科目において年間スケジュールを組み、併設レストラン(栄養管理されたメニューを提供するレストラン)を活用した実地研修(フロアスタッフ研修、厨房研修)と同レストランでの学生運営レストランを計画実施した。また、地域連携活動として地方自治体と連携し、実地研修、一般市民向けの物産フェアの開催、地域で開催されるイベントでの食の提供を積極的に導入するものとした。[資料1,3](#)

②科目担当者に対するモデル・コア・カリキュラムへの理解・認識と、シラバスの自主的改善の促進。

1. 本学の学修到達目標[資料 2-1](#)、モデル・コア・カリキュラムの学修目標、社団法人全国栄養士養成施設協会作成「栄養士養成課程コアカリキュラム(試案)」、それぞれを印刷物またはデータとして

各科目担当者に配付した。

2. 各科目担当者には、回答用シート「資料 2-2」をもとに、現在教育している内容とコアカリの学修目標の項目との照合作業をアンケート調査として行ってもらった。

3. 集計表「資料 2-3」を作成し、教育内容の状況を把握し、分析結果「資料 3」を含めて学修目標に対する教育の現状と今後の改善について検討メンバーで議論した。

2) 検討作業の評価

①の作業において

モデル・コア・カリキュラムの要素Aは、専門分野の観点を除けば、他の学科・コースにも代替可能な共通の資質・能力の要素として捉えられる。また学内の限られた教育資源(人的資源)に留まらず、広く学内外をも巻き込んで進めたことは、今後の改善充実においても必要と考えられる。

②の作業において

アンケート調査においては、科目担当者全員から期限内の回答があり、意識の高さが示された。作業自体では、モデル・コア・カリキュラムを印刷物として配付したこと、学修到達目標・ルーブリックは情報量が多いため、用紙の貼り合わせによって1枚の拡大シートにしたことは、全体把握がしやすかった。モデル・コア・カリキュラムの学修目標は合計 287 項目あって、回答用シートを一枚用紙で作成したことは、科目担当者にとっては回答がしやすかったと考える。一方では、回答用シートから集計表に転記する際や、図表での可視化には手間を要したことから、見せ方を含めて何らかの工夫が必要と考える。

4. 検討の結果

1) これまでの教育カリキュラムや教育内容にモデル・コア・カリキュラムをどのように反映させたか(または反映させる予定か)

①現状を踏まえた、モデル・コア・カリキュラムの当該目標に係る教育改善 「資料 1」

教育改善として、次の学習コンテンツの開発導入に繋がった。令和元年度に実施した学生レストランと、本学園が経営するレストランでの実地研修の実施について概要を述べる。学生レストランでは、年間の日程において各ゼミナールグループが中心となって、県(健康福祉部健康増進課)が進めるヘルシーメニューの条件に準拠するヘルシーランチを創作し、一般来客者に提供する活動を全5回実施した。2年生は、献立の考案・試作、食材の仕入れ、調理、提供、接客、収支計算、広報活動を通して実践的に学んだ。1年生は、主にホールスタッフとして、接客と会計を担当するほか、2年生の活動から学ぶものとしている。これらの活動のなかで、一部は自治体との地域連携活動として全学的に実施した。また、1年生は、本学園が経営するレストランにおいて、各 2~3 名の学生が年間日程で、ホールスタッフあるいは厨房スタッフとして実地研修を実施した。この他にも、地域のイベントに参

加し、食の提供を行うなどの実践活動を行った。

本コースでは、数年前より、ゼミナール単位で学生が主体となって製菓などを作り学内販売をする「学生チャレンジショップ」や、一部のゼミナールグループが自治体との連携活動を実施し、学生の栄養士としての志向性や、行動力・創造的思考力の醸成を図ってきた。今回は、従来の活動を継承しながらも、コース全体の活動として拡充し、実践の場を地域に求めることで、「他職種連携」と「地域からの学び」を強化した。学生レストランの実践活動においては、教員は学生と共に活動することで学習効果を高めるよう努めている。学生の調理系実践の志向性は高く、関連する科目を複数設定しており、カリキュラムを効果的に活用することができた。学生たちは、実際の来客者やレストランスタッフからの声を直接聴くことができ、それぞれに気づきや、他者からの承認を受けることで、栄養士としての専門知識はもとより、志向性や行動力・創造力を涵養する場となっていた。以上の実践を通し、コミュニケーション力の育成強化、栄養士としての役割の認識、誇り、使命感の醸成を図ることができ、栄養士モデル・コア・カリキュラムの学修目標 A-1④、A-3①②、A-6①②③、更には A-8①②③の涵養に向けた教育改善が図られた。

②科目担当者のモデル・コア・カリキュラムへの理解・認識と、シラバスの自主的改善の促進。資料3 アンケート調査の結果、当該科目担当者全員からの回答が得られた。科目分類別に栄養士モデル・コア・カリキュラム(学修目標)への関与を調べた結果、全科目の集計において学修目標を取扱っているもののうち、栄養士科目がおよそ70%を占めており、その他の科目も30%と比較的取扱いの割合が高いことが分かった。また集計表からは、現状において未充足の学修目標については、概ね今後取扱いを予定していることが分かった。また当該担当科目の範囲ではないが、とりわけ重要とする学修目標を選択した科目数もおよそ75%と高く、取扱っている割合とほぼ同じ程度あることが分かった。科目担当者の範囲外の分野への関心は高く、科目間のつながりを高く意識しているものと判断され、その割合に応じた学修目標の取扱いがなされていると判断された。栄養士科目を分野別に集計したところ、「社会生活と健康」と「食品と衛生」の分野で比較的低い回答数となり、各分野の調査科目数中りの回答数においても低いものであった。このことは、当該科目の学修目標が限定的に取扱われており、他の要素との関係性を低く取扱っているものと考えられた。今後は、これらの科目群において、関連する学修目標の取扱いを促していくことが必要と考えるが、科目間での取扱いの重複が多くなることは、学修目標に係る学習進度も深まることも大いに考えられる。一方では科目担当者の負担も大きくなることから、適度な調整も必要と考える。

続いて、学修目標別にアンケート調査の集計を行った。全科目について集計した結果、総じて複数の科目が栄養士モデル・コア・カリキュラムの学修目標を取扱っていることが分かった。要素Aは、他の要素の向上に資するところであり、比較的取扱いが多いことが分かった。また、本カリキュラムは、特長として調理系学習を重視していることから、要素CとDの取扱いが多いことが分かった。一方、一部の学修目標においては、特定の科目でのみ取扱うものもあることが分かった。今後取扱っていく予定の科目を含めて、1科目のみで取扱われている学修目標は、C-1-2)⑨、C-2-2)①、C-5-2)

①②③④、D-1-6)①、E-2-2)③、E-3-1)①、E-4-2)①が示された。今後は、これらの学修目標を補完する他の科目での取扱いも必要と考えられた。

全科目の集計においては、D-1-6)①、D-3-7)、E-2-2)②④、E-4-1)①②、-2)②、-3)②、以上の事項が網羅されていないことが分かった。しかし、今後の取扱い予定においては、E-2-2)②④を除き、今後科目担当者による自主的改善が図られることが期待された。今後は、集計表を科目担当者に配付するなどして、シラバスや、学修目標の取扱いの改善を促し、またどの程度改善が図られたかについても把握していく必要がある。また養成科目においては、上記の未充足に加えて、A-5③、E-2-2)①③の事項が網羅されていないことが分かった。未充足の事項に対しては、とりわけ重要とする事項としても取り上げられており、D-1-6)①とE-2-2)について、養成科目内での改善を検討メンバーで議論した。その結果、D-1-6)①については、今後、「食品と衛生」分野の「食品学」等の科目での取扱いを必要とするものとした。E-2-2)①②④に対しては、「給食管理実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」科目において、それぞれ幼稚園・保育園実習(必修)、本学内給食実習(必修)、病院や福祉施設、あるいは学校給食センターでの学外実習(必修)、そして実習Ⅲ(選択科目)では実習Ⅱを補完する実習の設定があり、選択的に栄養指導の実践の場を設けている。そのなかで、実際の栄養指導の機会の設定は、実習先の各施設に委ねられているが、実際の卒業生は、それぞれの就職先で栄養指導を実践しているものと判断される(現在のところ、実習先、就職先アンケート調査からは栄養指導に関する指摘はない。)。E-2-2)③の職域・地域における栄養指導の実践の機会においては、課題①の結果に記す実践の場で経験的に学習できるようにした。以上のことから、E-2-2)については、E-2-2)②④の実践の場は選択的ではあるが、全般的に取扱っているものと判断した。その他の科目群においては、総じて栄養士養成の学修目標を充足させており、より効果的な学習計画を設定することで、カリキュラムの充実に繋がるものと考えられる。また総じて、学修目標については、いずれにおいても学習内容の深度が問われるところであるが、2年間という限られた修学期間を踏まえ、栄養士養成課程コアカリキュラム(試案)やガイドラインなども参照しながら適正なレベルかどうかの把握をしていく必要があると考える。今回の調査では、教養、外国語、保健体育といった共通科目を除き調査を実施している。今後、これらの科目を含めてモデル・コア・カリキュラムへの対応を検討する必要もあると考える。

2) 特に、養成する人材像、教育内容の特徴と関連した検討内容

①現状を踏まえた、モデル・コア・カリキュラムの当該目標に係る教育改善

「他職種協同学習」プログラムとして導入した、学生運営レストラン、レストラン研修、そのほか地域で開催されるイベント参加の導入は、モデル・コア・カリキュラムの A-1.プロフェッショナルリズム④、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①②、A-6.連携と協働①②③、更には A-8.生涯にわたって自律的に学ぶ能力①②③に向けた改善充実が図られるものとなった。本コースが養成する人材像、教育内容の特徴は、本報告書(F3)に記す通りであり、この度の改善の検討が、効果的に活用されたものと考えている。

3) その他

課題①の改善充実が、学生にとって専門分野の教科目への学習意欲の向上につながることを期待している。また、課題②の把握によって、より効果的・効率的な学習につながるよう、科目担当者間の情報共有を促進していきたいと考えている。以上の結果については、本学紀要への掲載を予定している。

5. 検討結果の評価と今後の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの活用について

現状の改善課題(本学の特長)に係る学習活動の改善と、本コース・カリキュラム全体の現況把握と改善促進を図った。今後は、現状の課題①～⑥の改善を順に進めていくものとしている。そのなかで、科目レベルの具体的な教育改善についても、科目担当者にはたらきかけを行っていきたいと考える。課題①と④については、モデル・コア・カリキュラム発表後の早い時期に、課題として挙げられていた。課題①は、できることから進める方針の下で実施に至ったが、課題④については、課題②と③を把握・評価のうえ改善充実を図るものとしている。

※ 資料 2-3 を一部抜粋して掲載

厚生労働省 令和元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・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の効果的な活用方法に
関する検討 事例報告書(栄養士養成施設 No.4)

F3. 重点的に養成する人材像、教育内容の特徴について、以下に記載してください。

本学は栄養士資格取得を目的とした食物栄養学科のみを有する単科の短期大学であり、学生は栄養士免許を取得することを第1の目的とし、さらに希望者には栄養教諭二種免許状、フードスペシャリスト資格等の取得の機会が与えられている。

教育理念・理想は、「食により人間の健康の維持・改善を図る」という建学の精神に則り、「食」と「健康」、さらには「幸福」を結ぶ架け橋となる人材を養成することである。人の健康は「食」からという基本理念の上に立ち、社会に貢献できるリーダーシップのある人材育成を行っている。

学則には教育目標として以下の内容を記載している。

- ・栄養学の知識・理論を学び、社会に還元できる人材を養成する。
- ・食を介して人の健康を守ることができ、他の模範となる優秀な栄養士を養成する。
- ・人々の食事・栄養改善を通じて健康増進のための技法を学ぶ。
- ・食事・料理の調整・提供に必要な実践的な技術を身につける。

そして、カリキュラム・ポリシー(教育課程の編成方針)は以下のとおりである。

栄養学の知識・理論の学習を通して自ら正しい食生活を実践するとともに、社会において食を介して人の健康を守ることができる優れた栄養士の養成を図り、食事・栄養改善を通じて健康増進をなすための技術、食事・料理の調製・提供に必要な実践的な技術を身につけることを目的としてカリキュラムを編成する。

- 1.広範で多様な基礎的知識の獲得のため基礎・教養科目、自由選択科目を設置する。
- 2.専門的な方法論と知識を体系的に学ぶため、栄養士必修科目、専門科目及び教職必修科目を設置する。
- 3.学生が幅広く関心のある科目を履修できることを目的として、専門科目、基礎・教養科目に加え、キャリアアップ科目を設置する。
- 4.栄養学を社会に還元し、健康を維持するための基礎技術・能力を育成するため多様な実験・実習科目を設置する。

本学では、栄養士教育を第一としているが、資格取得の必修科目に加え、教育理念及び教育目標に向けて、本学独自の必修科目を置いている。入学後初めに、学長及び本学出身者教員(教授)担当の「実践栄養学演習」を受講させる。自分の食生活を見つめ直し、学んだ知識を実践することで、食の専門家として基本的な資質が身につくことから、本学科の教育目標に直接つながる科目として位置づけている。また、「就業支援演習」を必修科目として、コミュニケーション能力、情報スキルおよび社会人としてのマナーを身につける指導を外部講師により実施している。さらに、栄養学の知識・理論を、食を介して人々の栄養改善、健康増進に貢献するため知識・技術を身につけるために、家庭料理技能検定試験の受験を全員に課し、3級合格者に自由選択科目の単位を付与している。

1. 目的(各施設内の教育カリキュラムの課題や特徴を含めて記載)

1) 現行の教育カリキュラムの課題

本学は、「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことのできる優れた栄養士養成を目的とし、カリキュラム・ポリシーに基づきカリキュラム構成を行っている。栄養士必修科目の学修内容は、法に定められた科目と単位数の中で、栄養士実力認定試験出題基準、将来、多くの者が管理栄養士を取得することも意識し、管理栄養士国家試験出題基準(ガイドライン)などを参照して担当教員が講義内容を組み立てている。

学位授与の方針(ディプロマポリシー)では、以下の項目を掲げている。

1. 自ら正しい食生活を実践できる能力を獲得し、社会における人々の食による健康を支援できる資質・能力を身につけた者。
2. 本学のカリキュラム履修を通して基礎的な学習能力を養うとともに、栄養学の知識・理論を学び、より深く問題を探求する能力を身につけた者。
3. 本学カリキュラムの所定の卒業必修科目、栄養士必修科目、専門科目、基礎・教養科目より合計 62 単位以上の単位を修得した者。

卒業生に実施したアンケート(平成 30 年度)において、在学中に学んだ専門教科が役立ったと評価が得られていることから、現状の栄養士養成の教育内容は一定の評価が得られている。しかし、2年間の学修期間において、卒業要件となっている 62 単位以上の単位修得の中で栄養士必修科目の 50 単位を修得することは、過密なスケジュールにならざるを得ないため、学力低下により栄養士必修科目の単位の取得が難しい学生も増えてきている。

2) 課題解決のために、モデル・コア・カリキュラムをどのように活用したか(する予定なのか)

本学の栄養士養成カリキュラムは、「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことのできる優れた栄養士養成の教育目的にかなったものであると自負しているが、単位取得が難しい学生が出てきている現状がある。そこで、モデル・コア・カリキュラムと照合することで、重点的に扱っている学修項目(コアの点)を確認すること、科目間で扱っている学修目標に重複があるか、ある場合にはそれが必要な重複であるかを整理(視覚化)することで、より効果的・効率的な教育内容、カリキュラム編成の検討に活用することを目的とした。

2. 教育カリキュラム検討体制

1) 検討メンバー構成

分野または担当科目	職位(教授等)	検討における役割(リーダー等)
給食の運営	教授	結果解析、報告書作成(本事業責任者)
社会生活と健康	教授	担当教員への依頼、結果解析(FD委員会委員長)
栄養の指導	専任講師	作表、担当教員から提出された結果のとりまとめおよび作表、消耗品・会議等準備

2) 本事業に関わった栄養士養成課程の教員(いずれかに○)

- ① 全員 ②一部の教員

3. 検討の実施

1) 検討作業の方法や手順

- ① 本事業実施前の取り組みとして、「管理栄養士・栄養士栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」公表(2019年3月)を受け、教授会において短期大学部長(本事業責任者)より、学修目標に抜けがないかを各科目担当教員に確認するよう依頼した。
- ② 「管理栄養士・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」の効果的な活用方法に関する検討事業への参加のため、FD委員会委員長に本学のカリキュラムの実態把握の協力を要請した。「管理栄養士・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」を以下、モデル・コア・カリキュラムと省略する。
- ③ モデル・コア・カリキュラム学修目標の項目と本学カリキュラムの照合のためのエクセルのチェックシートを作成した(チェックシートは結果を集計したものを資料4~10として添付)。
- ④ 令和2年度のシラバス作成時期に合わせ、各科目担当者にモデル・コア・カリキュラムの学修目標との照合作業を実施してもらった。なお、専任教員には教授会にてFD委員会委員長より口頭説明を行い、本学で使用しているエンタープライズグループウェアであるサイボウズGaroon上に、依頼文書、チェックシート、および記入要領をアップし、回収も同システム上で行った。非常勤の教員には、同内容を教務学生課よりメールにて送り、回収もメールにて行った。

※資料1「調査協力依頼書」、※資料2「調査票記入要領」

- ⑤ 本検討では、栄養士必修科目を検討対象とした。

※資料3「令和2年度履修課程一覧」

- ⑥ 教授会において、集計結果による今後の課題を報告する予定である(FD委員長)。

2)集計

① モデル・コア・カリキュラム大項目 A については、B～G の学修を通して養成されるものであるため、各学修目標に対す学修時間やシラバスへの記載は集計せずに、担当科目において、教員が意識して学生に教育をしているかの有無のみを集計した。

② 大項目 B～G については、科目ごとに学修目標に対する(1)講義時間、(2)シラバスへの記載の有無、(3)モデル・コア・カリキュラムの内容を受けて新たにを反映させ加えたかの回答状況を集計した。それぞれの回答方法は以下のとおりである。

(1)講義時間:概ねの時間で、90 分前後以上では「◎」、45 分前後では「○」、15 分前後では「△」の記号を用いて回答を得た。

(2)シラバスへの記載:講義時間を記入した学修目標について、シラバスの項目・文章へ学修目標に示された内容・キーワード等が記載されている場合、学修目標をほぼ反映した内容を記載している場合は「◎」、学修目標を部分的に反映した内容を記載している場合は「○」、一部のキーワードを記載している場合は「△」の記号を用いて回答を得た。

(3)モデル・コア・カリキュラムの反映: (2)で回答した学修目標について、モデル・コア・カリキュラムを反映して次年度のシラバスから新たに追加・修正した事項があった場合は「○」の記号を用いて回答を得た。

さらに、モデル・コア・カリキュラムの学修目標には示されていないが重点的に取り組んでいる教育内容があった場合は、記述にて回答を得た。

③ 大項目 A について、学修目標項目ごとに、○の回答を得た科目を一覧表にまとめた。

※資料 4 「大項目 A 学修目標別該当科目一覧」

④ 大項目 B～G について、一つの学修目標に対して複数の科目で回答が得られた場合、講義時間、シラバスへの記載の有無から、主担当科目と関連科目に振り分けた。実験・実習科目については講義科目と分けてとりまとめを行った。

※資料 5～10「大項目 B～G 学修目標別該当科目一覧」

⑤ その他特記事項で記載のあった内容をまとめた。※資料 11 「特記事項回答一覧」

3)検討作業の評価

当初、大項目 A の栄養士として求められる基本的な資質・能力において、大項目 B～G 同様、科目ごとに学修目標に対する講義時間、シラバスへの記載の有無、モデル・コア・カリキュラムの内容を受けて新たにを反映させ加えたかの回答を得た。しかし科目による違いが大きくなってしまった。これは、大項目 A は B～G の学修を通して養成されるものであるため、1科目で 1 項目の学修目標を達成することができるかの判断が難しかったものと推察できた。そのため、大項目 A の位置づけの説明をし、各学修目標に対す学修時間やシラバスへの記載は集計せずに、担当科目において、教員が意識して学生に教育をしているかの有無を問い直し、結果をまとめ直した。このことから、担当者間のディスカッションによる検討がより効果的と考えられた。

4. 検討の結果

1) これまでの教育カリキュラムや教育内容にモデル・コア・カリキュラムをどのように反映させたか（または反映させる予定か）

令和 2 年度のシラバス作成の際に、新たにモデル・コア・カリキュラムの学修目標を反映させた学修目標の項目数は、大項目 A 栄養士として求められる基本的な資質・能力: 11、B 社会と栄養: 8、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: 40、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: 33、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: 0、F 疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践: 0、G 給食の運営に関する総合実習: 0であった。新たにモデル・コア・カリキュラムに反映させた項目数が0または少ない B,E,F,G においては、すでにモデル・コア・カリキュラムと同等の学修目標を設定していたと考えられる。対して、大項目 C,D においては、新たにモデル・コア・カリキュラムを反映させた学修目標の項目数が多かった。C,D においては、学修目標の項目数が多いことも影響している。またこれらは、社会の変化に応じた栄養士に求められる専門性につながる学修目標であり モデル・コア・カリキュラムとの照合によって新たに科目の学修目標に反映することができた。大項目 C においては、中項目人体の構造と機能、栄養と栄養素等のはたらき、D においては、中項目食事と調理の科学の理解のなかの小項目食事計画と調理・食事提供、中項目給食と給食運営管理の理解のなかの小項目給食施設における事故対策、給食施設における危機管理の学修目標が新たに加えられた。

その他特記事項としてモデル・コア・カリキュラムの学修目標の項目以外での取り組みについて記入があったものは以下のとおりである。公衆衛生学(生殖医療、生命倫理)、社会福祉論(生活保護制度、生活困窮者対策、ひとり親家庭支援、相対的貧困、児童虐待、社会的養護、互助、ソーシャルキャピタル)、構造機能人体学実習(呼吸器の構造と機能、目・耳などの感覚器、データ解析、グラフ作成)、臨床(臨床医学)(痛風、呼吸器疾患、胆石)、栄養生理学(脳・脊髄の構造、目・耳などの感覚器)。

2) 特に、養成する人材像、教育内容の特徴と関連した検討内容

本学の教育の理念、および教育目標の達成は、栄養士必修科目のみならず本学独自の科目の中で実現している。すなわち、「栄養学の知識・理論を学び、社会に還元できる人材を養成する。食を介して人の健康を守ることができ、他の模範となる優秀な栄養士を養成する。人々の食事・栄養改善を通じて健康増進のための技法を学ぶ。食事・料理の調整・提供に必要な実際的な技術を身につける。」という教育目標は大項目 B,C,D,E の学修目標と強く関連し、栄養士必修の各科目により栄養士としての知識・技術を身につけるものとなっている。また、大項目 A の学修目標について、栄養士必修科目のいずれかにおいてすべての項目をカバーしていた。本事業の中では栄養士必修科目の分析にとどまっているため、結果を示すことができないが、本学に配置されている栄養士必修科目以外の専門科目や自由選択科目は、大項目 A の学修目標との関連性が高く、A の学修目標達成のために有効であることが確認できた。大項目 A は、大項目 B~G の学修を通して養成されるものである

としているところや、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としているところにもかなっていることが確認できた。

5. 検討結果の評価と今後の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの活用について

本事業では、時間的制約もありモデル・コア・カリキュラムとの照合が中心になってしまった。

大項目 B～F についての集計において、明らかになったこととして、どの科目からも抜け落ちている学修目標があった。以下に示した。

大項目 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-3. 食事・食べ物の基本 3-2)食品の主要な成分と特性の中の「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。」

大項目 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-1. 食べ物と健康の関連の理解 1-7)特別用途食品・保健機能食品・いわゆる健康食品の中の「③いわゆる健康食品について概説できる。」

以上 2 項目であった。抜け落ちていた学修目標に対して、どこの科目でカバーするかについては、今後検討が必要である。

従来、科目の学修内容は、法に定められた栄養士必修科目の学修内容の区分や栄養士実力認定試験出題基準の分野・科目の単位別に、担当教員により検討が行われていた。モデル・コア・カリキュラムは、栄養士に求められる基本的な資質・能力の養成を目標とし、科目別の学修目標を示していない。一つの学修目標に対して、どの科目でカバーするか。また、中項目、小項目の順序や、学修目標の項目ごとの時間、大項目間の関係性を複数の科目の中でどう調整していくかの検討を行っていないため、今後の課題となった。

教員により、学修目標のどこまでをカバーしているかの認識にわずかなずれが見られた。また、非常勤の教員には調査の依頼を教務学生課からメール(文書)で行ったため、回答を得た後、確認作業が必要になった。教員間の認識のすり合わせを行う必要があると考えられた。また、モデル・コア・カリキュラムの学修目標を反映した講義を行っているが、シラバスに記載がない科目があった。この度の調査がなければ、モデル・コア・カリキュラムの学修目標が反映されているか否かが確認できなかった。担当教員にシラバスへの記載を促すなどの協力要請も必要と考えられた。

モデル・コア・カリキュラムに対する意見として、栄養士必修科目担当教員より、モデル・コア・カリキュラムの学修目標にある「できる」レベルをどれだけ達成できるかは、学生の学力に照らして容易ではないとの意見も挙がっている。

本事業のモデル・コア・カリキュラムとの照合を行ったことにより、本学のカリキュラムの科目を横断的に確認することができた。さらに分析を進めつつ、カリキュラム検討や FD 研修などの委員会を通じて、本学が目標とする栄養士養成のためのカリキュラム編成に活用していくこととしたい。

※ 資料 5 を掲載

【資料5】

大項目B <社会と栄養> 学修目標別反映状況一覧

①コアカリ反映対象項目数 8
 ②シラバス記載項目数 34
 ③全体の反映率 <①/②> 24%

中項目	小項目	学修目標	主担当科目			関連科目（講義）			関連科目（実習）			コアカリ反映 （※3）	シラバス 記載	反映率	
			科目名	総時間数 （※1）	シラバス記載 （※2）	科目名	総時間数 （※1）	シラバス記載 （※2）	科目名	総時間数 （※1）	シラバス記載 （※2）				
1. 社会および環境と健康の関わり	1) 健康の考え方	① 公衆衛生の歴史および理念を心まえ、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。	公衆衛生学	◎	◎							1	1	100%	
		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。	公衆衛生学	○	○								0	1	0%
	2) 環境と健康	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。	公衆衛生学	◎	◎							1	1	100%	
		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。	公衆衛生学	○	○							0	1	0%	
		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。	公衆衛生学	○	◎							1	1	100%	
	3) 我が国における健康の現状	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。	公衆衛生学	○	◎	社会福祉概論	△					0	1	0%	
		② 平均余命・平均寿命や健康寿命について説明できる。	公衆衛生学	○	◎	社会福祉概論 臨床（食事療法）	△ △					0	1	0%	
		③ 人口動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。	公衆衛生学	○	◎	社会福祉概論 臨床（食事療法）	○ △	△	臨床栄養学実習	△		0	2	0%	
		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。	公衆衛生学	○	◎	臨床（食事療法）	△		臨床栄養学実習	△		1	1	100%	
		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。	公衆衛生学	○	△	公衆衛生学 臨床（食事療法）	△ △	△				1	2	50%	
2. 健康・栄養に關する社会制度・法規と保健活動	1) 社会保障制度・衛生法規と保健活動	① 日本国憲法第25条の理念を心まえ、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。	公衆衛生学 社会福祉概論	○ ○	○ ○							0	2	0%	
		② 地域保健法および地域保健活動の概要を心まえ、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。	公衆衛生学	◎	◎								0	1	0%
		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心まえ、関連法規に基づく保健活動について説明できる。	公衆衛生学	◎	○	臨床（食事療法）	○		臨床栄養学実習	○		0	1	0%	
		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。	公衆衛生学	◎	◎	社会福祉概論 臨床（食事療法）	○ ○	△ △	臨床栄養学実習	○	○	1	4	25%	
		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。	社会福祉概論	◎	◎				臨床栄養学実習	△	○	0	2	0%	
		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。	社会福祉概論	◎	○							0	1	0%	
		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。	公衆衛生学	△	△	社会福祉概論 臨床（食事療法）	△ △	△ △				0	3	0%	
		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。	栄養指導論	◎	◎	公衆衛生学	○	△				0	2	0%	
3. 科学的根拠に基づく栄養の実践のための疫学理解	1) 疫学の方法	① 疫学の基本的な考え方、疫学指標について説明できる。	公衆衛生学	○	◎							0	1	0%	
		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。	公衆衛生学	○	○							1	1	100%	
		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。	公衆衛生学	○	○							1	1	100%	
		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。	公衆衛生学	○	○							0	1	0%	
	2) 主要疾患の疫学と対策	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。	臨床（食事療法）	◎	○	公衆衛生学	△		臨床栄養学実習	○		0	1	0%	
		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。	公衆衛生学	◎	◎							0	1	0%	

*1 総時間数：該当する学修目標について講義を予定している場合、概ねの講義時間に於いて以下の記号で記載
 ◎：90分前後以上 ○：45分前後 △：15分前後

*2 講義時間を記入した学修目標についてシラバスの項目・文章へ学修目標に示された内容・キーワード等が記載されている場合、以下の記号で記載
 ◎：学修目標をほぼ反映した内容を記載している ○：学修目標を部分的に反映した内容を記載している △：一部のキーワードを記載している

*3 栄養学教育モデル・コア・カリキュラムを反映して、次年度のシラバスから新たに追加・修正した事項があったかの有無

厚生労働省 令和元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・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の効果的な活用方法に
関する検討 事例報告書(栄養士養成施設 No.5)

F3. 重点的に養成する人材像、教育内容の特徴について、以下に記載してください。

食物科栄養士コースの教育目的は、食と栄養に関する専門的知識と技能の修得を通して豊かな感性や想像力を養い、地域の食生活の発展に貢献できる質の高い栄養士を養成することである。

また、本コースは規定の2倍の調理実習時間を設定し、確かな調理技術を身につけることができ、これは栄養士業務に必要な献立作成に役立つと考えている。また、カリキュラム以外に学外活動にも力を入れており、これを通して世代性別問わないコミュニケーション能力をとることができる能力を修得できる。さらに、本学は、外国人と接する機会が多い。この環境を活かし、外国人とコミュニケーションをとる能力の育成も目指している。

1. 目的(各施設内の教育カリキュラムの課題や特徴を含めて記載)

1) 現行の教育カリキュラムの課題

本学ではこれまで、次の2つの課題が浮上している。

<課題 1> 本学では来年度からディプロマポリシー(以下、DP)の学生の到達度を測定するため、ルーブリックを導入することになっている。そのルーブリックは各コースの教育内容に即したものにすることが必要であり、本コースにおいては栄養士養成のカリキュラムに基づいて作成する。

<課題 2> 本学は本年度、短期大学基準協会からの第三者評価を受けた。その評価の中で、全学的にシラバスの内容にばらつきがあるという指摘があった。特に専任教員と非常勤講師との間にばらつきがあるため、これを是正する必要性が生じた。

2) 課題解決のために、モデル・コア・カリキュラムをどのように活用したか(する予定なのか)

まず、課題1に対して、DPのルーブリックの評価項目・内容を、モデルコアカリキュラム(以下、コアカリ)を参考に設定することとした。

次に課題2に対しては、専任教員に対してはコアカリを配布し、これを基に各科目のシラバスの到達目標や評価に取り入れる様に働きかけることとした。非常勤講師においてもコアカリを基にシラバスを作成してもらうことで、内容の統一性を持たせることとした。

2. 教育カリキュラム検討体制

1) 検討メンバー構成

分野または担当科目	職位(教授等)	検討における役割(リーダー等)
生化学・栄養学総論・基礎の化学・導入教育	准教授	リーダー(ルーブリックの検討、シラバスの検討)
栄養指導論・公衆栄養学	講師	ルーブリックの検討
臨床栄養学・給食経営管理論	助教	ルーブリックの検討
実習助手	助手(3名)	ルーブリックの検討・非常勤講師への連絡

2) 本事業に関わった栄養士養成課程の教員(いずれかに○)

①全員

②一部の教員

3. 検討の実施

1) 検討作業の方法や手順

まず課題1について、本学のDPは資料1の通り規定されており、ホームページ等で公開されている。来年度から、各コースのDP(5項目)のそれぞれの到達目標を資料1中の枠に従い、4段階のルーブリックを検討した(なお、この枠組みは全学的に決定されたものである)。栄養士コースの専任教員および助手による会議を複数回行い、協議を行なった。

また、本学のシラバスも第三者評価の指摘を受け、来年度から新しい形式となりDPと同様にルーブリックを導入することとなっている。またシラバス作成の基本として、DPに則していることと、養成課程においてはそれぞれの教育内容との整合性が保たれていることが示されている。そのため本コースにおいては、コアカリに基づいてシラバスを作成する方向性を共有し、また直接あるいは資料を郵送することで非常勤講師にも周知する。

2) 検討作業の評価

課題1のDPのルーブリックについて、学内での検討期間の途中で本事業に基づくことにしたため、全ての項目に反映させることができなかった。本ルーブリックは毎年見直していくため、今後は全ての項目に導入できるようにしたい。

4. 検討の結果

1) これまでの教育カリキュラムや教育内容にモデル・コア・カリキュラムをどのように反映させたか（または反映させる予定か）

課題 1 について、本学の DP の 5 項目のうち、DPⅢ「コミュニケーション能力」、DPⅣ「課題解決能力」、DPⅤ「主体的に学ぶ力」にコアカリの内容を盛り込んだ。ただし、各専門科目に通ずる具体的な内容は DPⅡ「確かな専門的知識や技能」の中で、科目中の到達目標（課題 2 のシラバスの内容）に落とし込むこととし、DPⅢ～Ⅴは栄養士養成のためのコアカリの「A 栄養士として求められる基本的な資質・能力」を参考にした（作成したルーブリックはまだ学内での承認が得られていないため、資料として添付するのは差し控える）。ただし、前述の通り十分な検討ができなかったため、これからも毎年検討を重ねていきたい。

課題 2 については、全学的なシラバスの枠組みが 1 月中に完成したところであり、シラバスの作成は 2 月中に行うこととなっている。ただし、本コース内ではすでに本事業の検討会を行い、各担当科目のシラバスにコアカリの到達目標を盛り込むことで同意を得た。また、非常勤講師に対しても数名は直接説明をし、主旨や方法について説明を行った。直接会うことが難しい講師に対しては、コアカリのプリントアウトと記入マニュアルを郵送し、これに従って作成してもらう予定である。

2) 特に、養成する人材像、教育内容の特徴と関連した検討内容

本コースにおけるコアカリ活用方法は、特に養成する人物像、教育内容の特徴とは直接的に関連する内容ではなかった（確かな調理技術の修得は時間数の問題であり、地域活動はカリキュラム外の内容であるため）。

3) その他

特になし。

5. 検討結果の評価と今後の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの活用について

当栄養士コースの課題の一つは、ディプロマポリシーの到達度の評価にモデル・コア・カリキュラムを盛り込むことであった。本コースは栄養士養成施設であるため、卒業時に学生が到達（修得）したところが、コアカリに一致しているべきである。今回の検討である程度はコアカリに準拠した評価基準を盛り込むことができたと考えているが、まだまだ不十分だとも感じている。これからまた時間をかけて、十分に検討していきたい。

課題の二つ目は、各科目のシラバスの中にコアカリの内容（目標）を盛り込むことである。これも、栄養士養成施設であるということは、その科目レベルでの到達目標もコアカリに準じている必要がある。現在までは、コアカリに準じて作ることの趣旨の理解と作成依頼までであるが、元来シラバスの中に到達目標を記載することとなっているので達成は難しくないと思われる。

本事業を通して活用を検討したことで、これまであまり気を配っていなかった自分の専門外の到達目

標も理解を深めることができた。これは自分だけでなく、本コースで検討に関わった教員全員に当てはまることでもある。また、全ての領域の到達目標を見渡すことで、ひとりの栄養士としてどのようなことを修得していなければならないのかを改めて確認することができた。コアカリの活用の検討は骨が折れる作業ではあったが、有意義な検討となったと感じているし、最終的には学生の成長に寄与することを期待している。

※資料 1 を掲載

【資料1】

ディプロマポリシーのルーブリック枠組み

DP	学科の教育目的	地域共生学科は、地域に根差した、地域に役立つことができる中核人材を育成することを目的とし、栄養、製菓、介護福祉、国際コミュニケーションの分野で活躍することができる人材を育成する					
	資質・能力	人材育成の到達目標					
	I 心豊かな人間力	人間性と品格を備えた社会人として行動できる。					
	II 確かな専門的知識や技能	食物栄養、製菓、介護福祉、国際コミュニケーションの専門的知識や技能を確実に修得し、体系的な理解ができる。					
	III コミュニケーション能力	多様な人々と協働して学ぼうとする意識を持ち、人々との交流の中で自らの役割を積極的に果たすことができる。					
	IV 課題解決能力	修得した知識や技能をもとに思考や判断を行い、現実の課題を解決することができる。					
	V 主体的に学ぶ力	学習経験をまとめ、主体性に学び続ける能力をもって、自らのキャリアを想像することができる。					
学位プログラム		食物栄養コース					
DP	コースの教育目的	食物栄養コースは、食と栄養に関する専門的知識と技能の修得を通して豊かな感性や創造力を養い、地域の食生活の発展に貢献できる質の高い栄養士を養成することを目的とする。					
	資質・能力 (大項目)	人材育成の到達目標	ベンチマーク (中項目)	ルーブリック			
				レベル 4	レベル 3	レベル 2	レベル 1
	I 心豊かな人間力	人間性と品格を備えた社会人として行動できる		①			
				②			
				③			
				④			
	II 確かな専門的知識や技能	栄養士に必要な基礎的・専門的な知識や技能を身につけている		①			
				②			
				③			
				④			
				⑤			
				⑥			
	III コミュニケーション能力	栄養士の業務に必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、コーチング能力を身につけている		①			
				②			
				③			
④							
IV 課題解決能力	現代の食に関わる様々な課題を発見・理解・分析し、解決に取り組むことができる		①				
			②				
			③				
			④				
V 主体的に学ぶ力	学修経験をもち、目標とする栄養士像に近づくために自身を向上させることができる		①				
			②				
			③				
			④				

厚生労働省 令和元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・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の効果的な活用方法に
関する検討 事例報告書(栄養士養成施設 No.6)

F3. 重点的に養成する人材像、教育内容の特徴について、以下に記載してください。

近年、栄養士養成施設校では、社会状況の変化、多様化・高度化する社会や国民の多様なニーズに合わせたカリキュラム・マネジメントの構築が求められている。このような状況の中、今回の「管理栄養士・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」では、質の高い卒前教育のための行動指針を立てることで戦略的人材養成への活用が望まれている。

本学では、高度化・複雑化・多様化した現場に対応できる人材養成のためのカリキュラム改定やカリキュラムの過密化による栄養士免許の未取得問題などの課題解決が切望されている。今回、高度化・複雑化・多様化した現場に対応できる人材養成を目的としたカリキュラム改定に「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(コアカリ)」の項目 D・E を重点的に活用した。

- 「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」: 食品分野および調理・給食分野を強化することで食材の知識・調理に関する能力を取得した人材養成を行う。
- 「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」: 食事計画や提供に関わる実践力を有する人材養成を行う。

本学はこれまで「調理に強い栄養士」の養成に邁進してきたが、コアカリ報告を受け、さらに有効活用することで「調理に強い栄養士」に加え「食事の管理を中心とした栄養管理」ができる栄養士の養成を目指した。そこで、食品の知識と献立作成能力を修得し、食事計画と調理・食事提供にかかわる実践力をつける教育内容の重点化および整理・合理化を図った特徴あるカリキュラム改定を行った。

1. 目的(各施設内の教育カリキュラムの課題や特徴を含めて記載)

近年、栄養士養成施設校では、社会状況の変化、多様化・高度化する社会や国民の多様なニーズに合わせたカリキュラム・マネジメントの確立が求められている。本学では、高度化・複雑化・多様化した現場に対応したカリキュラム改定やカリキュラムの過密化による栄養士免許の未取得問題などの課題解決が切望されていた。

まず、高度化・複雑化・多様化した現場に対応できる人材養成を目的としたカリキュラム改定には、「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」の項目 D・E を重点的に有効活用することで「食事の管理を中心とした栄養管理の実践」ができる栄養士養成を目的としたカリキュラム改正を行った。また、カリキュラムの過密化対策として、他領域と重複していた教育内容を改善し、さらにICT技術および3D プリンタ等を導入することで視覚的・触覚的に教育内容を理解させ講義時間の整

理・合理化を図ることでカリキュラムのスリム化を行った。

1) 現行の教育カリキュラムの課題

本学のディプロマ・ポリシーでは、2年間の学修を通して、食物栄養学科では、知識・技術と実践的な能力を有し、食の面から人の健康を支えるための栄養士を育成するために学修する「専門的な力」「社会での実践力」「コミュニケーションの能力」等を身につけた学生に対し、社会で活躍できる力を備えたものと認め、短期大学士(食物学)の学位を授与している。その1つに「幅広い教養に裏打ちされた専門的な力」を掲げており、その「①栄養及び食に関する専門性の基礎となる幅広い教養・技能を身につけている②栄養及び食に関する専門的な知識・技能を身につけている③栄養及び食に関する分野で確かな知識・技能を実践の中で発揮することができる」を達成するために、「高度化・複雑化・多様化した現場に対応出来る人材養成」という課題がある。

2) 課題解決のために、モデル・コア・カリキュラムをどのように活用したか(する予定なのか)

上記の課題解決に向けて、モデル・コア・カリキュラムの項目 D・E を重点的に活用した。

➤ 「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」

食品分野および調理・給食分野を強化することで食材の知識・調理に関する能力を取得した人材養成を目的とした。そのため、献立作成論(基礎)、献立作成論(給食)および給食管理論を新設した。さらに、食品学Ⅲの継続および調理実習Ⅲの必須化を行った。

➤ 「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」

ライフステージ別に生理的・身体的特徴をふまえ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・技術を修得することで食事計画や提供に関わる実践力を有する人材養成を目的とした。そのため、ライフステージ栄養学およびライフステージ栄養学実習を新設した。

2. 教育カリキュラム検討体制

1) 検討メンバー構成

分野または担当科目	職位(教授等)	検討における役割(リーダー等)
栄養指導論	教授	学科会議議長・科目担当者
生化学、栄養学	教授	本事業リーダー・科目担当者
調理実習	教授(特任)	科目担当者
解剖生理学	准教授	学科会議書記・科目担当者
給食計画論	助教	科目担当者
食品学	助教	研修会参加・エクセルシート担当・科目担当者
臨床栄養学	助教	研修会参加・エクセルシート担当・科目担当者

2) 本事業に関わった栄養士養成課程の教員(いずれかに○)

① 全員

② 一部の教員

3. 検討の実施

1) 検討作業の方法や手順

1. コアカリの学修目標の項目の内容把握のため、「栄養士養成のためのモデル・コア・カリキュラム」研修会資料を用いた報告会を行った。資料1
2. 各科目担当者に、栄養士法施行規則に規定されている単位との比較表と現行のカリキュラム配当表の確認をおこなってもらった。資料2
3. 各科目担当者に、現在教育している内容とコアカリの学修目標の項目との照合作業を行ってもらった。
4. 2の照合結果から、教育内容の状況を把握した。
5. コアカリの学修目標に沿って新規科目の開講と現行のカリキュラムの改定を行った。
6. 新旧栄養士法施行規則に規定されている単位との比較表を作成した。資料3
7. カリキュラム改正による学則改定を行った。資料4
8. カリキュラムツリーを作成し、新旧カリキュラム編成の整合性の確認を行った。資料5
9. 新カリキュラム配当表を用いて担当教員の持ち時間の見直しを行った。資料6
10. コアカリの学修目標項目を抜粋したエクセルシートを作成し、整合性の最終確認を行った。資料7

2) 検討作業の評価

使用した栄養士法施行規則に規定されている単位との比較表と現行のカリキュラム配当表より、初期検討にはコアカリの学修目標項目を抜粋したエクセルシートのほうが、作業効率が良いと考えられる。また、栄養士法規則の分野と照らし合わせることができるとさらに活用しやすかった。

4. 検討の結果

1) これまでの教育カリキュラムや教育内容にモデル・コア・カリキュラムをどのように反映させたか(または反映させる予定か)

- ① 社会生活と健康分野 4 単位規定(栄養士法規則)資料3～7
 - 環境と健康(2)を廃止(カリキュラムのスリム化)
 - 生化学Ⅰ(2)、生化学Ⅱ(2)を廃止し、生化学(2)を新設(カリキュラムのスリム化)
- ② 栄養と健康分野 8 単位規定(栄養士法規則)資料3～7
 - 栄養学Ⅰ(2)、栄養学Ⅱ(2)を廃止し、栄養学(2)を新設(カリキュラムのスリム化)
 - ライフステージ栄養学(2)を新設(モデル・コア・カリキュラムの項目 E を反映)

③ 給食の運営分野 4 単位規定(栄養士法規則)資料3～7

- 給食計画論(2)、給食実務論(2)を廃止し、献立作成論(基礎)(1)、献立作成論(給食)(1)、給食管理論(2)を新設(モデル・コア・カリキュラムの項目 D を反映)

④ 栄養と健康・栄養の指導・給食の運営分野の実験又は実習 10 単位規定(栄養士法規則)資料3～7

- 臨床栄養学実習 I (1)、臨床栄養学実習 II (1)を廃止し、ライフステージ栄養学実習(1)、臨床栄養学実習(1)を新設。(モデル・コア・カリキュラムの項目 E を反映)
- 調理実習Ⅲ(1)を必修化(モデル・コア・カリキュラムの項目 D を反映)

2)特に、養成する人材像、教育内容の特徴と関連した検討内容

① 社会生活と健康分野 4 単位規定(栄養士法規則)

- 環境と健康(2)を廃止(カリキュラムのスリム化)資料8

【旧】6 単位

環境と健康(2)、公衆衛生学(2)、社会福祉概論(2)

【新】4 単位

公衆衛生学(2)、社会福祉概論(2)

【特徴】環境と健康は栄養士養成施設では公衆衛生学に組み込まれて授業展開されていることが多い。栄養士に必要な「環境と健康」の修学項目を公衆衛生学(2)に組み入れた授業構成にした。廃止によって社会生活と健康分野 4 単位履修の栄養士規則に不足はなく、修学内容にも支障がない。

- 生化学 I (2)、生化学 II (2)を廃止し、生化学(2)を新設(カリキュラムのスリム化)資料9

【旧】10 単位

生化学 I (2)、生化学 II (2)、解剖生理学(2)、運動生理学(2)、病態生理学(2)

【新】8 単位

生化学(2)、解剖生理学(2)、運動生理学(2)、病態生理学(2)

【特徴】生化学 I・II では、5 大栄養素の消化・吸収・代謝の過程を化学反応として理解させる修学スタイルであったが、今回、ICTおよび3D プリンタを導入することで視覚的・触覚的に化学変化を理解させることで講義時間の効率化・短縮化が図られることになった。また、栄養士実力認定試験の新ガイドラインにおいて、他領域と重複していた「人体の構造」「ビタミンの栄養」「内分泌系」が生化学領域から削除されることとなっている。シラバスによりコアカリキュラムに必要な修学項目は維持されている。廃止によって人体の構造と機能分野 8 単位履修の栄養士規則に不足はなく、修学内容に支障がない。

② 栄養と健康分野 8 単位規定(栄養士法規則)

- 栄養学 I (2)、栄養学 II (2)を廃止し、栄養学(2)を新設(カリキュラムのスリム化)資料10
- ライフステージ栄養学(2)を新設(モデル・コア・カリキュラムの項目 E を反映)資料11

【旧】8 単位

栄養学Ⅰ(2)、栄養学Ⅱ(2)、応用栄養学(2)、臨床栄養学(2)

【新】8 単位

栄養学(2)、応用栄養学(2)、ライフステージ栄養学(2)、臨床栄養学(2)

【特徴】栄養学Ⅰ・Ⅱでは、5 大栄養素の物質特性や栄養効果を理解させる修学スタイルであったが、ICTおよび3D プリンタを導入したことにより視覚的・触覚的に物質特性や栄養効果を理解させることで講義時間の効率化・短縮化が図られることになった。シラバスによりコアカリキュラムに必要な修学項目は維持されている。また、廃止によって栄養と健康分野では別途モデル・コア・カリキュラムの項目 E の方針である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が習得できる「ライフステージ栄養学」を新設したため単位履修の栄養士規則に不足はなく、修学内容に支障がない。

③ 給食の運営分野 4 単位規定(栄養士法規則)

- 給食計画論(2)、給食実務論(2)を廃止し、献立作成論(基礎)(1)、献立作成論(給食)(1)、給食管理論(2)を新設(モデル・コア・カリキュラムの項目 D を反映)資料12

【旧】6 単位

調理学(2)、給食計画論(2)、給食実務論(2)

【新】6 単位

調理学(2)、献立作成論(基礎)(1)、献立作成論(給食)(1)、給食管理論(2)

【特徴】給食計画論と給食実務論をあわせた内容のうち、総論的な知識を給食管理論(2)で習得し、給食管理に必要な献立管理・栄養管理に関わる実務的な内容を献立作成論(基礎)(1)と献立作成論(給食)(1)で修学できるよう組み替えた。これにより給食の運営分野に必要な単位数は従来と同じで減ることなく、修学項目に支障がなく、かつ、モデル・コア・カリキュラムの項目 D の方針を反映した人材養成が可能となる。

④ 栄養と健康・栄養の指導・給食の運営分野の実験又は実習 10 単位規定(栄養士法規則)

- 臨床栄養学実習Ⅰ(1)、臨床栄養学実習Ⅱ(1)を廃止し、ライフステージ栄養学実習(1)、臨床栄養学実習(1)を新設。(モデル・コア・カリキュラムの項目 E を反映)資料13
- 調理実習Ⅲ(1)を必修化(モデル・コア・カリキュラムの項目 D を反映)資料14

【旧】10 単位

栄養学実験(1)、臨床栄養学実習Ⅰ(1)、臨床栄養学実習Ⅱ(1)、栄養指導論実習Ⅰ(1)、栄養指導論実習Ⅱ(1)、調理実習Ⅰ(1)、調理実習Ⅱ(1)、給食管理実習Ⅰ(1)、給食管理実習Ⅱ(1)、給食管理実習Ⅲ(1)

【新】11 単位

栄養学実験(1)、ライフステージ栄養学実習Ⅰ(1)、臨床栄養学実習(1)、栄養指導論実習Ⅰ(1)、栄養指導論実習Ⅱ(1)、調理実習Ⅰ(1)、調理実習Ⅱ(1)、調理実習Ⅲ(1)、給食管理実習Ⅰ(1)、給食管理実習Ⅱ(1)、給食管理実習Ⅲ(1)

【特徴】本学では応用栄養学実習が開設されておらず、臨床栄養学実習Ⅰにおいて離乳食などのラ

イフステージの実習を行っていたので、科目名称を実態に合わせて変更した。廃止・新設と表記したが、単位数の変更はなく修学内容に支障はない。臨床栄養学実習Ⅱは従来どおりの内容で名称のみが変わった。また調理実習Ⅲは選択科目であったものを栄養士必修とした。これらは、モデル・コア・カリキュラムの項目 D と E の方針を反映した人材養成が可能となる。

3) その他

特になし

5. 検討結果の評価と今後の栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの活用について

今回、高度化・複雑化・多様化した現場に対応できる人材養成を目的としたカリキュラム改定に「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(コアカリ)」の項目 D・E を重点的に有効活用した。その結果、当初の目標通り「食事の管理を中心とした栄養管理の実践」ができる栄養士養成を目的としたカリキュラム改正を行うことができた。

今後の課題として、新カリキュラム編成に沿った教育内容と目的とする人材養成の適合性について、PDCA サイクル(計画(Plan)、実行(Do)、チェック(Check)、修正(Action))に加えて、OODA ループ(観察(Observe)、情勢判断(Orient)、意思決定(Decide)、行動(Act))による総合的評価を行い、臨機応変に栄養学教育モデル・コア・カリキュラムを活用したカリキュラム編成を検証していく必要がある。さらに、非常勤を含めた全科目担当者に対して、コアカリの学修目標項目を抜粋したエクセルシートをシラバス作成時に活用することで目標を意図したシラバスの作成を行っていく予定である。

※資料 7 を一部抜粋して掲載

【資料7】(一部抜粋)

コアカリの学修目標と科目との整合性確認表

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		現シラバス	現・根拠科目	新シラバス	新・根拠科目
項目番号	内容				
	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. プロフェッショナルリズム 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。				
A-1-1-①	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。	○		○	
A-1-1-②	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。	○		○	
A-1-1-③	③ 生命の尊厳を尊重できる。	○		○	
A-1-1-④	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。				

	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				
B-1-1-1-①	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。	○	公衆衛生学	○	公衆衛生学
B-1-1-1-②	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。	○	公衆衛生学、社会福祉概論	○	公衆衛生学、社会福祉概論
	1-2) 環境と健康 ねらい：地球規模で変化した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				
B-1-2-1-①	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。	○	環境と健康、食料経済	○	公衆衛生学
B-1-2-1-②	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。	○	環境と健康	○	公衆衛生学
B-1-2-1-③	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。	○	環境と健康	○	公衆衛生学
	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				
B-1-3-1-①	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。	○	公衆衛生学	○	公衆衛生学