

## 2. 管理栄養士・栄養士養成施設におけるコアカリ活用

### 1) 管理栄養士養成施設

#### (1) はじめに

管理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15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。大まかに臨床栄養・介護、スポーツ栄養、学校栄養、給食経営管理、公衆栄養（含む国際栄養）の5分野に分けて、分野別に活用方法の内容の集約を試みた（各分野別一覧表参照）。ただし、ほとんどの施設で「日頃重点的に養成する人材像の分野」および「今回の検討で重点を置いた分野」において複数の分野を回答されており、報告書において必ずしも分野別の特徴が示される結果とはいえない。また、管理栄養士学校指定規則に準じたカリキュラム構成にすることで、単位数や時間数、教員数などから、分野によっては特化した教育カリキュラムの構築が難しいことも推測された。

#### (2) 管理栄養士養成施設（15施設）の現状

##### ①臨床栄養・介護分野

臨床・介護分野では、既にこれらに特徴を持たせている4養成施設より報告書が提出された。現行のカリキュラムの問題点として、対人援助力、多職種協働、課題解決能力等のヒューマンケアの実務に必要な教育科目が少ないこと、将来を見据えた在宅栄養支援の科目が無いことなどが課題として挙げられていた。これらに焦点を当て、コアカリの学修目標を基に現行のカリキュラムの見直しを行っていた。ある養成施設は「A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」に焦点を当ててカリキュラムの見直しを行っていた。その作業は、概ね、コアカリの学修目標と各養成施設のカリキュラム内容についてエクセルシート等を用いて照合させ、修正が必要な部分や新設する科目等を検討していた。これらの検討作業を終えて、この照合はシラバスだけの確認であり、学生自身の学修到達度を反映できていないことや、また教員間でコアカリの内容に対する解釈が違うことなどを問題点としてあげていた。しかしながら、新設科目の検討、科目の時間数や開講時期の変更など、この確認作業は一定の成果を上げることができたと評価していた。また、学生の達成度を確認するために、Web アンケートシステムを利用して全学生を対象に集計している養成施設があり、この結果は学生だけでなく教員にもフィードバックされていた。

「A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目については、管理栄養士養成への導入教育とコミュニケーション能力を授業や学外活動で修得させるように検討されていた。その中でも、医療・介護分野に携わる者として、“生命の尊厳を尊重できる”および“管理栄養士の使命感と責任感をもって職務を遂行できる”の2項目については特に修得すべきものである。また、「H 栄養学研究」については、どの養成施設も必修科目にしており、3年生から徐々に開始されていた。研究活動を通じて、管理栄養士の実務研究が診療報酬制度改定に繋

がることを理解させる必要がある。さらに、実務者になった時の研究能力を上げることにもなる。

コアカリ以外の教育内容としては、報告された養成施設は既に特徴的なカリキュラムを実施していた。より実践的な管理栄養士を育成するために、臨地実習を8単位必修（選択2単位）や21週間としている養成施設、またキャリア支援分野として医療・福祉に関する授業を実施している養成施設、さらに他学部・他学科の学生と共にチームを形成して学ぶ連携教育を実施し、多職種協働を修得させている養成施設があった。定員数が多い養成施設にとって、臨地実習時間を確保することは非常に困難であるが、他の医療職に比べると、管理栄養士は実地訓練（臨地実習）が極めて少ない。大学院を含めた医療スタッフとしての人材養成カリキュラムを検討する必要がある。

以上のことより、コアカリの学修目標について現行のカリキュラムを見直すことで、課題が見つかり、カリキュラムの見直しが行われていた。この度、報告された4養成施設は既にコアカリ以外の科目で、医療・介護分野をさらに深く学修する科目を設定されていた。

## ②スポーツ栄養分野

スポーツ栄養分野については、養成施設2施設の例をまとめた。1施設は、「様々な分野において管理栄養士としての専門的な立場から栄養管理を実践し評価する能力を培う」というカリキュラム・ポリシーに対して、スポーツ栄養の専門的な能力を培うことができないという課題を掲げていた。もう1施設は、カリキュラムそのものにおいて、養成施設としての特徴が見えづらいという課題があった。これらの課題解決のために、両施設とも、現行のカリキュラムとスポーツ栄養分野に関わるコアカリのCとE項目を照合し、実施している学修目標の抽出を行っていた。

その結果、1施設はスポーツ栄養に関わる臨地実習をカリキュラムに加えることで、課題解決をはかり、具体的な修得単位および実習施設等についても検討を行っていた。もう1施設は、コアカリ以外の学修内容がスポーツ栄養学分野に多く含まれていたことから、この分野が養成施設としての強みになっていることを確認していた。

スポーツ栄養の現場は、健康増進・運動療法・競技力向上等、幅が広く、その専門性を強化するためには、コアカリ以外の学修内容が求められる。これらの学修内容をカリキュラムC、Eに加えて強化するだけでなく、G 統合実習やH 栄養学研究にて取り上げることで、養成施設の独自性を強化することとなり、さらにA項目で掲げている管理栄養士としての資質・能力向上につなげられるものと思われた。但し、大規模施設の場合は実習先の確保が困難、もしくは当該科目を非常勤講師が担当している例もある。そのような場合には、G 統合実習への導入が難しい可能性もあるため、学部+2年間の大学院教育での強化も視野に入れて考える必要がある。

### ③学校栄養分野

分類の3養成施設が必ずしも学校分野に特化したコアカリ活用の検討を行っていたとはいえなかったが、⑤の公衆栄養（含国際栄養）分野と同様、総合的な実践力を養う人材育成が行われている現状がうかがえた。また、社会情勢の変化等に対応した管理栄養士教育の方向性を考慮しながら、現行のカリキュラムの課題抽出が行われていた。課題としては、基礎的内容から総合・統合的な内容への過程において科目間の連携が必要であると考察されていた。また、学生の専門職としての意識の醸成も課題とされており、導入教育やキャリア教育の必要性があると述べられていた。加えて、学校分野において給食経営管理は特に重要であり、該当分野のコアカリ活用も積極的に行う必要があると考えられた。

学修目標の項目について、現行カリキュラムでの教育内容と照合することにより、現状を可視化することで、全体像を把握し、改善点を明確にできたのではないかと思われた。専任教員全員でこれらの作業を行うことにより、スムーズにカリキュラム改正に対応できるとの意見もあった。ただし、学修目標の各項目についてどの程度授業で扱っていれば「実施」と判断できるのかは主観的になってしまうため、少なくとも専任教員で議論を重ね共通認識を持つことが重要と考えていることがうかがえた。また、Aの項目については、担当科目や教員の認識により実施状況が異なると推測されており、全員での議論を重ねながらコンセンサスをとっていく必要があると思われた。

実務の管理栄養士からの意見も含めると、コアカリのGを踏まえた各養成施設の臨地実習の目的を明確に示すことと、臨地実習までに各養成施設でコアカリの内容をどこまで修得しているのか示すことは重要であると考えられた。加えて、コアカリ「H 栄養学研究」は学校栄養分野においても重要であり、例えば、学校現場では子ども達の実態調査や栄養教育の評価等で質問紙調査法をよく用いるため、手法を学ぶことは必須であるといえる。

コアカリ以外の教育内容については、農学や医学などの分野の基礎科目の充実、地域連携、職業体験、教養講座などの検討、専門分野（実践分野）の実習内容等に、例えば「食物アレルギー対応の実践」などの項目を追加することがあげられていた。学校現場では、児童・生徒への個別対応や学校教育内容と連動した業務が必要となることから、このようなコアカリ以外の学修内容も求められると考えられた。

### ④給食経営管理分野

給食経営管理は、管理栄養士養成において修得すべき多くの科目と広く関連しており、実務に直結する科目であることから、他の科目と適切に関連しているか、という視点でカリキュラムの検討がなされていた。課題として、科目間の関連について教員の雇用形態にかかわらず、コアカリの共通理解と認識の必要性、および活用にあたっては学科長などのリーダーシップのもと検討する必要性があげられた。また、養成施設教員からは、コアカリは最低ラインにとらえ養成施設の特徴を出すべきであるが、養成施設間の教育内容の差（給食経営管理実習の養成

施設間格差)が学生の学びの差につながることを懸念するとの意見もあった。

検討作業では、学修目標と現行カリキュラムの照合、科目間のつながりを意識した段階的な学びのために科目の配当時期が確認されていた。その結果、各養成施設の教育の強み、弱みの明確化や学修目標に対する教育内容の偏りについては1分野での検討でなく、各分野の教員間で共有し、科目に反映させていくことの必要性が明らかになった。Aの項目については、管理栄養士の専門性を理解した学生を受け入れ、低学年から共通認識を持った教員による一貫性のある教育と各養成施設の特徴ある教育を継続することが、A項目の修得につながると考えられていた。実務を行う管理栄養士からは、コアカリA項目「A-4 社会の構造の理解と調整能力」および「A-10 生涯にわたって自律的に学ぶ能力」の重要性が示され、管理栄養士の免許取得は専門職としてのスタートラインであると学生が認識できるような教育が望まれていた。関連してAやH(栄養学研究)と実務は、本質として異なるものではないとの理解が必要であるとの意見であった。

コアカリ以外の科目としては、化学・生物系基礎科目の充実、スポーツ栄養系科目、多職種連携教育などがあった。AO入試や推薦入試など多様な入試方式により入学する学生の知識レベルは様々であると考えられるため、入学後に十分な基礎教育を行った上でコアカリを学び実践・応用へと広がる、将来を見据えた教育の工夫がなされていた。

#### ⑤公衆栄養(含む国際栄養)分野

公衆栄養分野の業務は、生涯を通じた個人への支援、社会環境の整備、連携・協働を進めるネットワーク作りと持続可能な地域公衆栄養活動の推進など多岐にわたり、管理栄養士に求められる資質・能力は、総合的に養われる必要がある。養成施設3施設の報告書をみると、公衆栄養分野は、養成する人材像や今回のコアカリ活用の検討状況において、基礎力を養い課題発見・解決ができる総合的な実践力を養う人材育成が行われている現状がうかがえた。

今回の報告では、養成施設はコアカリを活用して教育内容の現状分析、課題の明確化、カリキュラム改正の検討と、PDCAサイクルに沿った検討を行っていた。いずれの養成施設も現状分析に関しては、管理栄養士養成課程の教員全員が携わっていた。分析作業は、コアカリ学修目標を一覧にした作業用シートを準備し、その結果を一覧にしてまとめることにより、どの科目でどの学修目標を教授しているかを見える化し、重複や不足等のカリキュラムの課題を明確にしていた。

現状分析の結果、不足する学修目標は関連する科目に取り入れる等、教員間で協議され、カリキュラム改正の検討につなげていた。また学修状況は、学生に各学修目標の達成状況を自己評価させた養成施設や、科目に特徴的な内容を担当教員独自の方法(調査票)で把握していた養成施設があった。

コアカリAへの対応として、基礎教育科目として「管理栄養士論」等を配置して基礎的な資質・能力の向上に役立っている養成施設があった。特に公衆栄養分野は、個人への支援、地域



の食環境整備やネットワーク作りを遂行するため、A-3～5 および 7 は臨地実習の機会も含めて養う必要があると考える。臨地実習は施設指導者との実習を通じて管理栄養士に必要な資質や能力の実際を学ぶ貴重な機会となる。学修効果を高めるためにも、施設指導者との十分な協議が必要と考えられた。コアカリH(栄養学研究)では、関連科目も含めた教育内容の充実、卒業研究の必修化の検討を進めていた。卒業研究を通じて自律的に学ぶ力や業務を計画的に遂行する力も養う機会ともなると考えられた。

コアカリ以外の教育内容の特徴としては、学年ごとのキャリア教育、社会的課題となっている分野を学ぶ科目(在宅栄養ケア支援論、リハビリテーション栄養学等)、ボランティア活動等の学外の自主的な活動に取り組みを促す等があった。

今回の検討の報告より、コアカリを活用して現行のカリキュラムを全教員で分析することは、カリキュラムの全容や課題を把握でき、カリキュラムの改善にいかすことができると考えられた。またコアカリを活用したカリキュラムの改善活動は、各養成施設が行ったようにPDCAサイクルに沿って継続的に行っていく必要があると考えられた。

### (3) コアカリのAおよびHの活用について

「A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の分野に関する問題点としては、①学修目標に養成施設での教育内容に含まれていない項目が含まれる、②項目間の取り扱い頻度に差がある(「人と栄養・食の相互的な関係性」、「栄養・食に関するリスク」、「自律的に学び続ける能力を修得」等は頻度が高く、「栄養の専門職として、アドボカシーの重要性」、「栄養の定義と栄養学の歴史」、「情報リテラシーをもって正しく活用」等は頻度が低い。)、③基礎系担当教員と実践系担当教員で差異等ある、等があげられた。また学生の意識・能力の多様性により、GPAで評価できる学力(いわゆる成績)と、管理栄養士として求められる資質・能力との乖離や、主体的に進路を選択せずに入學してくる学生、アドミッション・ポリシーが学生によく伝わっていない等が課題としてあげられた。

このような課題に対する取り組み(予定含む)としては、4年間の教育を通じて段階的に能力を伸ばしていくことが大切であり、初年次に「管理栄養士への導入科目」を実施し、現場で働く管理栄養士の実態、管理栄養士の職業倫理、アカデミックスキル、対人援助等を教育し、個人の多様性の理解と栄養管理の実践につなげ、プロフェッショナリズム、栄養の専門職としてのアドボカシー能力を高める取り組みがあげられた。さらに、高学年の演習等を「管理栄養士養成の復習・仕上げ・分野横断的な科目」として配置し、コミュニケーション能力や多職種連携・協働に対応させていた。また、実務の管理栄養士から、A-3、A-4、A-6、A-7の項目については、校外・臨地実習で修得が可能であるとの意見もあったことから、実習施設指導者との連携によりこれらの学修を実現させることが必要であると考えられた。

「H 栄養学研究」において、卒業論文(卒論)を課している養成施設では、卒論を通じて、

研究計画作成，文献検索方法，研究成果・統計処理・実践報告等の指導によって学修させていた。ただし，卒論を課していない（選択である）場合もあった。卒論を実施している場合でも，「栄養学研究における倫理」に関する項目が不十分である，卒論実施期間が統一できていない，研究内容により「H」の学修目標を習得できない可能性がある等の問題点があげられた。また，実務の管理栄養士からの意見で，H-2の「2-2）研究成果の活用の方法」を理解し，「2-3）研究活動の実践」の経験をもって，管理栄養士となることの重要性があげられた。

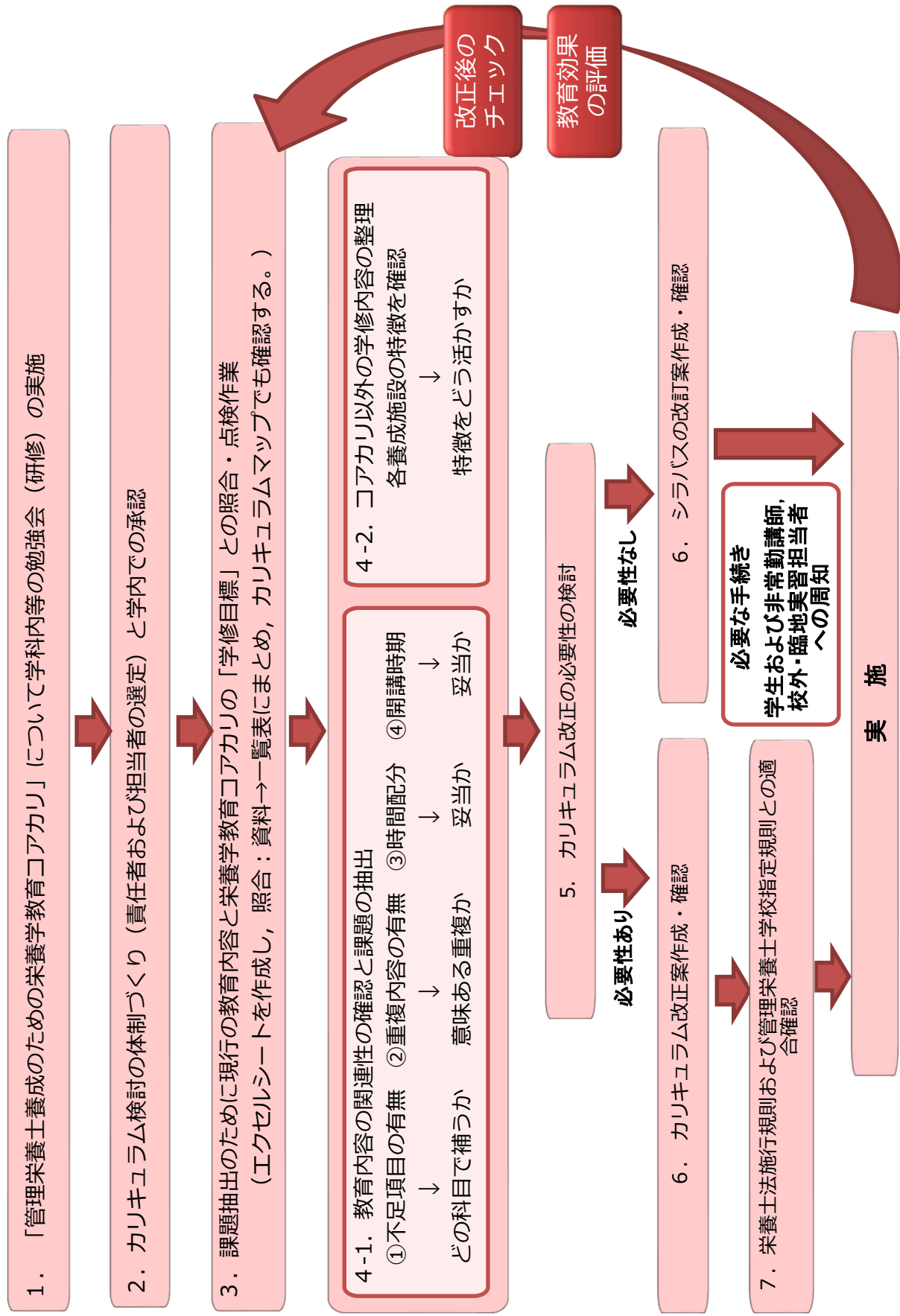
対応として，共有できる学修目標についてはコアカリを活用し，卒論に関連する科目のシラバス内容を各教員間で共有，卒業研究ガイドラインの見直し，カリキュラム見直しによる時間的余裕の創出等が必要と考えられた。

#### （４）コアカリ活用の手順

15養成施設の報告書を集約・検討し，「栄養学教育コアカリの活用支援ガイド」の手順の例（図1）を作成した。図2に解説を加えているので，参照されたい。報告書からみえてきたこととして，コアカリの活用において重要なことを次の①～⑤にあげた。コアカリの活用は，個々の教員または個々の分野の検討に留めず，全教員がカリキュラムの全体像を把握することにつながる必要があると考える。また，このようなコアカリの活用を全学的にも認知させることは，管理栄養士養成への理解を深める一助となり，学内の教育連携への発展など，コアカリ以外の教育内容の充実にもつながると考えられた。

- ①分野を超えて全体像を可視化すること
- ②可能な限り全教員で議論し，教育内容の課題および改善の方針を共有すること  
（非常勤講師および校外・臨地実習担当者との連携も重要）
- ③コアカリ以外について明確化し，教育の特徴を明らかにすること
- ④実施後の評価を行い，PDCAサイクルを回して継続すること
- ⑤学内でコアカリ活用の活動を認知させ管理栄養士養成への理解と協力を得ること

図1 管理栄養士養成施設におけるコアカリ活用の手順例



## 図2 管理栄養士養成施設におけるコアカリ活用の手順例の解説

<p>1. 栄養学教育コアカリについての理解を深めるために、学科の責任者がリーダーとなって学科内の教員を対象に勉強会（研修）を行う。非常勤講師についても極力参加してもらおうことが望ましい。これによって教員間の共通理解を図る。</p>
<p>2. 学科の責任者主導のもと、カリキュラム検討の体制づくり（責任者および担当者の選定）を行い、実施について学内で承認を得る。</p>
<p>3. 課題抽出のために、各科目の担当教員が一覧表（管理栄養士養成のための栄養学教育コアカリExcel版）を用いて、現教育内容が栄養学教育コアカリの「学修目標」を網羅しているか確認する。確認作業は分野ごとに複数の教員が議論しながら検討することが望ましい。一覧表に集約し、科目間の関連ならびにカリキュラムマップで年次進行と学修内容を確認する。専任教員が担当分野の非常勤講師および校外・臨地実習担当者との連携を密にするための仕組み作りが重要。</p>
<p>4. 課題の抽出は、「学修目標」に対して、不足項目はないか、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。栄養学教育コアカリ以外で開講している科目等を各養成施設の特徴として抽出し、教育内容を確認・整理する。</p>
<p>5. 抽出した課題から、カリキュラム改正の必要性を検討する。</p>
<p>6. カリキュラム改正にあたっては、①カリキュラム編成、②科目変更（新設、廃止、名称変更、単位数、履修形式）、③開講時期などに栄養学教育コアカリを反映させる。シラバス改訂にあたっては、①各科目の学修目標、②授業計画、③評価方法などに反映させる。時間割、学生への負担、担当教員の時間数、施設利用状況などの観点から、実施可能性を確認する。さらに栄養学教育コアカリとの整合性について最終確認を行う。</p>
<p>7. 改正案が、栄養士法施行規則ならびに管理栄養士学校指定規則に適合しているか点検・確認を行う。必要な手続き（学則改正および関係省庁への届け出など）およびシラバス改訂、学生への周知、非常勤講師・校外臨地実習担当者への周知を行う。</p>
<p>実施後、栄養学教育コアカリを活用した効果について、客観的に測定できるように評価方法を定め（授業アンケートや成績評価等）、実施する。また、カリキュラム改正やシラバス改訂後の教育内容について、栄養学教育コアカリを活用して再度評価を行い、PDCAサイクルを回す。この時、社会のニーズに合わせた教育内容の検討が必要である。</p>
<p>栄養学教育コアカリ以外の学修内容についても同様に、社会のニーズ等を見据えて、継続的に検討を行う</p>

#### (5) コアカリ活用事例の概要

管理栄養士養成施設でのコアカリ活用事例の概要を5つの分野別に一覧表に示した。施設名等は匿名化して1-15の番号で表記した。先述のとおり、各養成施設の取組の特徴が必ずしも当該分野を代表するものではない。様々な分野で活躍できる管理栄養士の養成を目指し、バランス良くカリキュラムを作成している養成施設が多いことを再度述べておく。また、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。

コアカリ活用事例の概要（臨床栄養・介護分野）

事業報告書 No.	分野	1.目的		2.教育カリキュラム検討体制		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)	2) 本事業に関わった教員(いずれかに○)	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、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートのF3の1～9の分野)と関連した検討内容	3) モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討	4) コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。		5) その他
1	臨床栄養・介護	・一般的にモデル・コアカリに準拠した内容であるものの、課題解決能力などに関連する科目が少ない。 ・履修単位制限(CAP制)の関係などから、教養科目を学ぶ機会が少ない。	・モデル・コアカリに記載の学修目標について、各科目での指導状況を確認するとともに、学修目標の項目番号の繋がりがりや学年配置等を検討する(資料1-1)。 ・4年生を対象にモデル・コアカリの学修目標の達成状況に関する調査をするなどし、より効果的な指導法およびカリキュラム構築を検討する。	○		①学修目標に対する各科目の指導状況を確認するとともに、その項目番号のつながりを確認 ②4年生を対象に学修目標の達成度に関する調査を実施 ③解析・課題の抽出、新カリ・カリキュラム・マップを作成	・次年度に評価予定	モデル・コア・カリキュラムと現行の教育カリキュラムとの照合を行い、各学修目標項目の平均点が低い、あるいは、回答分布のうち「1:教えていない」や「2:少し教えている」が多い項目について、学科教員で協議し、関連のある科目に反映させていく予定である。	・管理栄養士の基本的な資質・能力を高めるために、4年次に実施している総合演習の見直しをおこなった。	・今回の検討で重点を置いた分野である。	・研究成果・統計処理・実践報告等の文献検索方法及び研究計画作成等理解することを目的に、4年次で実施する卒業研究の関連科目として3年次に「研究方法論」の科目を導入した。	・当該大学では管理栄養士養成指定校の臨地実習の指定単位数の2倍(必修8単位、選択2単位)を行っている。 ・医療系総合大学のメリットを最大限に活かして、他学科の学生と共にチームを形成して学ぶ「連携教育」を導入している。	・当該大学では管理栄養士養成指定校の臨地実習の指定単位数の2倍(必修8単位、選択2単位)を行っている。 ・医療系総合大学のメリットを最大限に活かして、他学科の学生と共にチームを形成して学ぶ「連携教育」を導入している。	・当該大学では管理栄養士養成指定校の臨地実習の指定単位数の2倍(必修8単位、選択2単位)を行っている。 ・医療系総合大学のメリットを最大限に活かして、他学科の学生と共にチームを形成して学ぶ「連携教育」を導入している。
2	臨床栄養・介護	・国家試験ガイドラインの項目(キーワード)について授業で説明していることを確認し、シラバス中にコードを記載していた(本来は、「目指す管理栄養士のキャリア像」に繋がっているかという観点で、開講科目の内容を確認しなければいけない)。	・コアカリの学修内容を網羅できているか確認し、現行のカリキュラムが「目指す管理栄養士のキャリア像」に繋がっているかを検討した。	○		①コアカリの学修目標ごとにチェックできる確認用エクセルシートを作成 ②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との照合作業を実施 ③上記照合内容から、教育内容の状況を把握し、カリキュラムの見直しを実施	・カリキュラムの学修目標を学生に理解させているかの判断は各教員の主観による。 ・教員が理解させてると判断した項目であっても、学生の理解が到達しているかの評価はできない。	・照合作業の結果、授業内容が十分でないと思われる学習項目が確認されたので、該当科目の授業に組み込み、シラバスに反映させた。 ・管理栄養士養成の中で確実に修得させるべき重要科目である基礎栄養学の分野のコマ数を倍に増やすことで、栄養の概念および栄養素の代謝の理解をさらに深めさせることにした。	・当該大学は医療・福祉分野に特化した教育カリキュラムにより、この分野の管理栄養士の養成を目指していることから、この度のカリキュラム見直しは、医療福祉の分野を重点的に行わず、広く全体的に見直した。	・学科内教員に対して、各項目の「ねらい」を踏まえて授業を行っているかを考えながら、コアカリの学修目標のチェックをおこなった。	・管理栄養士演習(卒業演習・研究)の必須項目を履修し、全学生が卒業研究をおこなっているため、この度は検討していない(今後も卒業研究を必須とする)。	・既に医療・福祉分野に特化した教育カリキュラムを実施している。 ・キャリア支援分野では、栄養教諭系、公衆栄養系、食品機能・食品安全系についてもそれぞれ3～4つの選択科目を配置している。	・卒業予定の学生がそれぞれの学修目標をどれだけ理解しているかの評価を行った(Webアンケート、資料2-1)。 ・その結果を個人データとして学生(自分の到達度が評価可能)ならびに教員(授業内容を振り返ることができ)にフィードバックした(資料2-2)。	・当該校はもともと医療・福祉に特化したカリキュラムであり、今回は全体的な見直しを行ったことで、国家試験のガイドラインにとらわれず、管理栄養士の育成に重点を置いたカリキュラムに見直すことができた。 ・特にどの管理栄養士にも共通する最も重要な学修目標が示すことができたことで、コアカリの重要な事柄が明確になっていると思われる。
3	臨床栄養・介護	・医療福祉分野で活躍する栄養の専門職養成を目指してきたが、地域ケアシステムの検討がなされ、管理栄養士のニーズが拡大している。 ・2019年から専門基礎教育並びに在宅栄養支援に関する実践力の育成を目指し、新カリキュラムに改定した。	・2019年から実施した新カリキュラムの到達目標とこれまでの旧カリキュラムを比較検討し、コアカリの活用のための調整を行う。	○		①学修目標は、概ね網羅され、介護・福祉分野の2科目(治療栄養学実習・在宅栄養支援演習)を新設 ②検討会を2019年6月から3回開催し、目的・担当者・学習目標項目の照合・教育内容の確認・課題抽出を実施 ③学科全体で担当講義・実習内容・整合性を確認	・コアカリ内容をほぼ網羅した。 ・残りの4割で、医療と福祉分野の実践力を強化した臨地実習の特徴を明らかにした。	・新設科目「治療栄養学実習」並びに「在宅栄養支援演習」について、コアカリを参考に授業内容を検討する。 ・「治療栄養学実習」は、本教育内容における知識と実践力を確実に定着させ、専門分野の高度化・広範囲化に対応するために新設した。 ・「在宅栄養支援演習」は、在宅における知識と実践力を確実に定着させ、既存科目との連携による在宅支援に関する教育効果を図るため開講した。	・F1臨床栄養およびF2介護・福祉において、本学科の教育目標と整合性を検討した。	・1年次に「管理栄養士概説」を開講し、医療福祉分野で働く管理栄養士の実態に触れる。本科目の中で、「管理栄養士の職業倫理」(A-1,2,10)並びにアカデミックスキルを教授する。  ・3年次の「栄養情報学実習」等でコミュニケーション能力、管理栄養士としての多職種連携・協働(A-5.7)に対応している。	・「卒業研究Ⅰ」、「卒業研究Ⅱ」として研究指導および卒業論文指導を実施している(H-3.4.5.6.7.8.9)。	・臨地実習を21週間とし、医療福祉分野で活躍する栄養の専門職養成をより明確にし、開講科目を充実した。「臨床栄養学実習Ⅱ・Ⅲ」、「病態栄養管理実習Ⅱ・Ⅲ」を各2週間、「福祉栄養学実習」、「成長期栄養学実習」、「健康管理実習Ⅰ・Ⅱ」等の実習を開講している。	・コアカリ検討の機会を得たことが良かった。特に、本学科とカリキュラムの整合性を確認することができた。	
4	臨床栄養・介護	・育成すべき人材(管理栄養士)像が修得すべき「対人援助力」、「課題解決志向及び多職種協働力」の養成には、学科教員のみでは科目担当者並びに教育方法に課題がある。	・コアカリの A. 管理栄養士・栄養士として求められる基本的な資質・能力を活用し、「実践力を涵養すること」を目的とし、カリキュラムの変更(検討)を行った。	○		①コアカリの学習目標を参考に、WGでカリキュラムマップ並びに開講年次の原案を作成 ②各科目担当者に、現在の教育内容を振り返り、新カリキュラムについてグループ毎に協議(資料4-1) ③コアカリの学習目標とカリキュラムツリーについて、学科全体で協議中。	・各種様式については予め本学で定められた様式(資料様式)を用いているため、共通理解は容易であった。 ・コアカリ検討の中で、管理栄養士資格を有する教員と有しない教員(基礎化学や調理学等)では、D食べ物ベースとした栄養管理の実践について、その捉え方(全カリキュラムのどの位置に組み込むか)に違いがあると感じた。	・A～Dの科目配置を試みたが、D食べ物をベースとした栄養管理の実践を後半に移動すると、食品学・調理学・給食経営管理への一連の繋がりが困難との指摘があり、1～2年の科目配置を学科全員で協議した。	・高齢者福祉及び介護での理解を深めるために、介護保険制度で用いる「栄養ケアマネジメント」について理解できるようにしている。科目横断的に高齢者の一次予防・二次予防・三次予防を理解することを目的に、応用栄養学分野(ライフステージ栄養学・アセスメント実習)、公衆栄養学分野(栄養政策論)、臨床栄養学分野(栄養ケアマネジメント論・栄養マネジメント演習)、学部共通科目(ヒューマンケアチームアプローチ演習)を開講している。これらを既に開講しているため、この度の見直しによって、科目内容の変更は行わない。	・管理栄養士への導入科目(管理栄養士基礎演習)の中に「対人援助」の基礎を導入し、個人の多様性の理解と栄養管理の実践に繋げている。現行のこの科目では、1プロジェクト・アプローチ、8栄養の専門職としてのアドボカシー能力を中心に展開している。今後は、本科目に5栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力の基盤となる「対人援助力」の導入を検討している。	・卒業研究は卒業要件となっている。3年次後期の文献講読、4年次前期の専門研究Ⅰ、後期の専門研究Ⅱの1年半の取り組みとしている。併せて、学内での卒業研究発表会を開催し、1～3年生の全員参加としている。 ・栄養学研究における倫理について、情報リテラシーに関する教育もを行っている。	・「生活者の視点を持ったヒューマンケア人材」の育成を行ってきた。現行のカリキュラムの中で、1年後期にヒューマンケア入門、4年後期にヒューマン・ケア・チームアプローチ演習を、2学部共同で開講し、学内での多職種理解、多職種協働を醸成している。しかしながら、4年後期のヒューマン・ケア・チームアプローチ演習では、社会福祉学科・看護学科の学生に比べ、ヒューマンケアに関する科目や臨地実習時間の少ない栄養学科の学生では、事例検討の視点は大きく異なり、「多様性の理解」や「連携や協働」に関する実践力が不足している。	・「生活者の視点を持ったヒューマンケア人材」の育成を行ってきた。現行のカリキュラムの中で、1年後期にヒューマンケア入門、4年後期にヒューマン・ケア・チームアプローチ演習を、2学部共同で開講し、学内での多職種理解、多職種協働を醸成している。しかしながら、4年後期のヒューマン・ケア・チームアプローチ演習では、社会福祉学科・看護学科の学生に比べ、ヒューマンケアに関する科目や臨地実習時間の少ない栄養学科の学生では、事例検討の視点は大きく異なり、「多様性の理解」や「連携や協働」に関する実践力が不足している。	



資料 1-1 コアカリキュラムの学修目標の項目番号のつながり

	何の科目のために										何の科目につながるか																
A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力																											
A-1. プロフェッショナリズム																											
A-2. 栄養学の知識と課題対応能力																											
A-3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践																											
A-4. 社会の構造の理解と調整能力																											
A-5. 栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力																											
A-6. 栄養・食の質と安全の管理																											
A-7. 連携と協働																											
A-8. 栄養の専門職としてのアドボカシー能力																											
A-9. 科学的態度の形成と科学的探究																											
A-10. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力																											
B 社会と栄養(学修項目数:27)																											
B-1. 社会および環境と健康の関わり																											
	A1	A4																E3	E4								
B-2. 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動																											
	A4																		E4	F2							
B-3. 科学的根拠に基づく栄養管理のための疫学の理解と活用																											
	A2	A4																	E4	H2							
C 栄養管理の実践のための基礎科学(学修項目数:105)																											
C-1. 人体の構造と機能																											
	C2																		E	F							
C-2. 栄養と栄養素等のはたらき																											
	C4	D	D3	E	F														C1								
C-3. 食事・食べ物の基本																											
	D2	D3																	C2	E	F						
C-4. 栄養管理の基本																											
																			D3	E	E1	E2	F				
C-5. 人間の行動変容に関する理論																											
	B1																		A3	A4	A5	E1	E2	F3	F4	F5	G2
D 食べ物をベースとした栄養管理の実践(学修項目数:81)																											
D-1. 食べ物と健康の関連の理解																											
	C2	C3	D1																A6	C2	C3	D1	D2	D3	E	E1	F
D-2. 食事と調理の科学の理解																											
	C3																		D2	D3	E	F					
D-3. 給食と給食経営管理の理解																											
	C4	D1	D2																A1	A4	A6	D3	E1	E3	F3	F4	F5
E ライフステージと栄養管理の実践(学修項目数:54)																											
E-1. ライフステージ別の栄養管理																											
	C1	C2	C3	C4	D1	D2	E1												C3	D2	E2	E4	F4	F5			
E-2. 栄養教育の進め方と多様な場での展開																											
	B1	B2	C5	E1															E2	E4	F4	F5					
E-3. 日本と世界の公衆栄養の現状の理解																											
	B1	B2																	A8	E4							
E-4. 公衆栄養活動の実践のための理論と展開																											
	B2	B3	E3																A4	A6	G1	G2					
F 疾病と栄養管理の実践(学修項目数:88)																											
F-1. 疾病の成り立ちと傷病者の栄養管理																											
																			A2	A3	F4	F5					
F-2. 傷病者, 要介護者および障がい者の栄養管理																											
																			F4	F5							
F-3. 傷病者, 要介護者および障がい者に対する栄養管理の実践																											
																			F4	F5							
F-4. 病態に応じた栄養管理の実践																											
	C	D2	D3	F1	F2	F3													A2	A3							
F-5. ライフステージ別の病態に応じた栄養管理の実践																											
	C	D2	D3	F1	F2	F3													A2	A3							
G 統合実習																											
G-1. 実践的な栄養管理の計画立案																											
																			A1	A2	A3	A4	A7	A8			
G-2. 多様な対象への栄養管理の実践																											
																			A1	A2	A3	A4	A5	A6	A10		
H 栄養学研究																											
H-1. 栄養学研究における倫理																											
	A9	A10																	A1	A9							
H-2. 栄養学研究を通じた栄養学実践の探究																											
																			A9	A10							



資料 2-1 スマートフォン  
からみたアンケート様式

コアカリ B-1. 社会および  
環境と健康の関わり 1-1)  
健康の考え方 ① 「公衆衛  
生の歴史および理念をふま  
え、健康の維持・増進のあり  
方、疾病の予防ならびに健  
康格差や健康に関する社会  
環境要因について説明でき  
る。」② 「国民の健康づくり  
における保健・医療・福祉の  
位置づけと相互の連携につ  
いて説明できる。」③ 「健康  
に関する社会環境要因をふ  
まえ、地域における公衆衛  
生活動について説明でき  
る。」ならびに 1-2) 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。」のアン  
ケートページ

The image displays two screenshots of a mobile application interface for a survey. The left screenshot shows the main survey page with three questions and progress indicators. The right screenshot shows a detailed view of question B-1 with a text box and a progress indicator.

**Left Screenshot (Main Survey Page):**

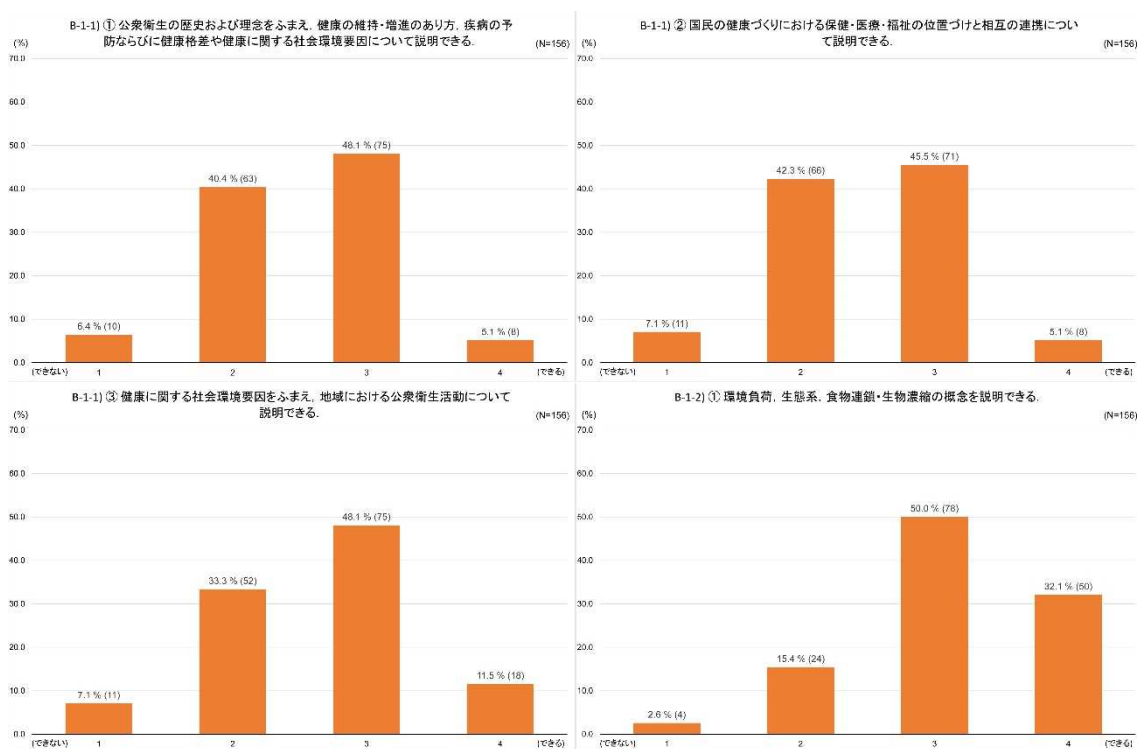
- Header:** 10:57, 84% battery, docs.google.com
- Section Header:** B-1 社会および環境と健康の関わり 1-1) 健康の考え方
- Text:** ねらい：管理栄養士制度の歴史をふまえ、人々の健康と幸福に貢献する栄養の専門職として職務を実践 (A-1) するために、健康の定義と現代社会における健康増進、疾病の予防の重要性を理解し、そのための取り組み、課題、今後の展望について考察できる。本項目の学修は、我が国の栄養課題、社会状況の変化に伴う健康・栄養対策の変遷を理解する (E-3) ことにつながる。
- Progress:** \*必須
- Question 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。 \*
- Progress:** 1 2 3 4 (Indicator 3 is active)
- Question 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。 \*
- Progress:** 1 2 3 4 (Indicator 2 is active)
- Question 3:** ③ 健康に関する社会環境要因をふまえ、地域における公衆衛生活動について説明できる。 \*
- Progress:** 1 2 3 4 (Indicator 3 is active)
- Footer:** 1/6 ページ, 次へ
- Bottom Note:** このフォームは名古屋学芸大学 内部で作成されました。不正行為の報告

**Right Screenshot (Detailed View of Question B-1):**

- Header:** 10:59, 83% battery, docs.google.com
- Section Header:** B-1 社会および環境と健康の関わり 1-2) 環境と健康
- Text:** 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、栄養の専門職としての使命感と責任感を持って、職務を遂行する (A-1) ために、地球規模で変化しつつある環境問題および環境衛生を理解し、環境因子が特定の臓器や生体機能に影響することを理解する。本項目の学修は、世界における健康・栄養課題を理解する (E-3) こと、および災害時における課題と対策を理解する (E-4) ことにつながる。
- Question:** 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。 \*
- Progress:** 1 2 3 4 (Indicator 3 is active)
- Footer:** できない ○ ○ ● ○ できる

資料 2-2 スマートフォンからみたアンケート様式

コアカリ B-1. 社会および環境と健康の関わり 1-1) 健康の考え方 ① 「公衆衛生の歴史および理念をふまえ、健康の維持・増進のあり方、疾病の予防ならびに健康格差や健康に関する社会環境要因について説明できる。」② 「国民の健康づくりにおける保健・医療・福祉の位置づけと相互の連携について説明できる。」③ 「健康に関する社会環境要因をふまえ、地域における公衆衛生活動について説明できる。」 1-2) 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。」のアンケート集計結果。有効回答数 156 名、()内は各回答項目における回答数を表している。



資料 4-1 「教育改善を可視化する主体的 Check & Action システム」ワークシート

(F 疾病と栄養管理の実践)

1. チームが所轄する授業科目名と担当教員名

授業科目名	担当教員名
臨床医学入門	〇〇〇〇
臨床医学入門実習	〇〇〇〇
臨床病態学	〇〇〇〇
臨床治療学	〇〇〇〇
臨床栄養学 I	〇〇〇〇
臨床栄養学実習 I	〇〇〇〇、〇〇〇〇
臨床栄養学 II	〇〇〇〇
臨床栄養学実習 II	〇〇〇〇
栄養ケアマネジメント論	〇〇〇〇、〇〇〇〇、〇〇〇〇
栄養ケアマネジメント演習	〇〇〇〇、〇〇〇〇、〇〇〇〇

2. 学位授与方針における各授業科目の位置付け

授業科目名	対応する学位授与方針	授業科目で育成する能力
臨床医学入門	【知識・理解】健康、栄養学、関連する諸科学に関する基本的知識を身につける。	この授業では、管理栄養士が NST の一員として業務を遂行するために必要な臨床医学に関する知識を修得する。
臨床医学入門実習	【思考・判断】学習した基礎知識や技術の統合・活用を通して、問題解決に向けた思考判断ができる。	この授業では、臨床現場における病歴聴取、身体診察、検査、診断の過程を疑似体験することにより、患者の病態を把握する能力を育成する。
臨床病態学	【知識・理解】健康、栄養学、関連する諸科学に関する基本的知識を身につける。	管理栄養士が会うことが多い疾患を中心に、患者の栄養指導を行なうときに必要な病態・検査方法・診断・治療など基本的な医学知識を学ぶ。
臨床治療学	【知識・理解】健康、栄養学、関連する諸科学に関する基本的知識を身につける。	患者の栄養指導を行う際、病気および薬物療法を熟知しておく必要がある。特に薬剤の作用機序とその副作用による栄養障害等への対応についての知識を習得し、適切な栄養計画、患者指導を行う時の医学知識を学ぶ。
臨床栄養学 I	【知識・理解】健康、栄養学、関連する諸科学に関する基本的知識を身につける。	この授業では、「臨床病態学」で修得した知識を基礎にして、臨床現場で会うことが多い疾患について、患者の栄養管理を行う上で必要となる基本的な栄養病態を講義する。栄養アセスメント、栄養診断、栄養介入の流れについて、さらに栄養治

		療についての理解を深め、最適な栄養管理計画の作成につながる知識の修得を目指す。
臨床栄養学実習 I	【思考・判断】学習した基礎知識や技術の統合・活用を通して、問題解決に向けた思考判断ができる。	医療の現場において入院患者さんの治療食がどのように決定され、管理栄養士がその内容を最適な状態にするためどう取り組んでいくのか具体的なイメージをつかむことを目標とする。
臨床栄養学 II	【思考・判断】学習した基礎知識や技術の統合・活用を通して、問題解決に向けた思考判断ができる。	この授業では、管理栄養士として適切な栄養管理を行うために必要な臨床栄養に関する知識を修得する。
臨床栄養学実習 II	【思考・判断】学習した基礎知識や技術の統合・活用を通して、問題解決に向けた思考判断ができる。	この授業では、「臨床栄養学 II」で修得した知識を基礎にして、栄養ケアプロセスの後半（栄養診断に基づく栄養ケア計画の立案、実施、モニタリング、再評価）を実施するために必要な基礎的技術を修得し、同時に症例検討を通して応用する能力を育成する。
栄養ケアマネジメント論	【関心・意欲・態度】管理栄養士としての倫理観や職業観を身につけ、チームの一員として活躍できる。	この授業では、医療・福祉に関する法規や制度の元で、病院や福祉施設における栄養ケアをチームで行うために必要な他職種理解や協働する能力を育成する。
栄養ケアマネジメント演習	【関心・意欲・態度】管理栄養士としての倫理観や職業観を身につけ、チームの一員として活躍できる。	この授業では、「栄養ケアマネジメント論」で修得した知識を元に、医療・福祉の現場の事例を通して、栄養ケアを多角的にプランニングするために必要な知識・態度を修得する。

### 3. 2019 年度の重点取組課題の実施及び達成状況

重点取組課題	取組及び達成状況
栄養管理プロセスの考え方について科目間の調整を行う。	栄養管理プロセスに則った新しいテキストで、臨床医学入門実習と臨床栄養学実習 I で連携した実習授業に取り組んだ。多くの症例で同じ手法で栄養管理プロセスの検討を重ねた結果、前年度に比べて学生の理解は深まったと考えられる。しかしすべての症例について栄養介入計画の立案、さらに実施までを同時期の授業に組み入れることが時間的に難しく、無理が生じている。

### 4. 各種データに基づく課題分析

課題の抽出	課題の原因分析
〔臨床医学入門〕	人体の構造と機能から臨床に橋渡しする教科であるが、バックグラウンドが不足している学生も多い。週 2 回の授業でありス

	スピードに戸惑うことも多い。専門用語にも戸惑うことが多い。できるだけ医学に興味を持ってもらうことが大切である。質問を紙に書いてもらい、返答している。
〔臨床医学入門実習〕	臨床症例をもとに、病態の理解、評価、栄養治療へのプランニングを行っている。例題症例を土台として、練習症例について検討しているためスムーズに行えている。
〔臨床病態学〕	臨床医学入門の後に、週2回で行っている。授業スピードと各論的内容における専門用語で苦心する学生が多い。医学に興味を持ってもらうようにすることが大切である。質問を紙に書いてもらい、返答している。
〔臨床治療学〕	選択必修である。薬剤を中心に講義を進めている。臨地実習や国家試験への橋渡しを行う授業を行っている。薬の独特の名前に馴染みがないため苦勞する学生もいる。質問を紙に書いてもらい、返答している。
〔臨床栄養学Ⅰ〕	臨床病態学から継続して、疾患に対する栄養治療について講義している。総まとめを行いつつ、知識の定着を図るように行っている。知識の定着がまだ不安定な学生自身が質問を書く紙を配っているが、必ずしも書いてくれないため、サポートが難しい。
〔臨床栄養学実習Ⅰ〕 授業評価では、理解度と満足度がやや低めだった。	栄養管理プロセスに沿って臨床医学入門実習と連携した授業を試みたが、すべての症例に対して栄養管理計画が立てられなかったことが原因と考えられる。また栄養・食事提供実習まで組み入れることは時間的に難しかった。
〔臨床栄養学Ⅱ〕 授業評価によると、授業内容の多さと速さが不評であったが、学習意欲は保てた。	学生によって興味関心と学習意欲の差が大きく、興味が無い学生に対してのフォローが必要である。
〔臨床栄養学実習Ⅱ〕 昨年度の授業評価では、満足度は高くなかった。	授業時間が延長しないように改善する必要がある。 栄養管理プロセスに沿って栄養介入計画を立てて実施する過程の重要性を伝えていく必要がある。
〔栄養ケアマネジメント論〕 昨年度の授業評価は概ね良好。	平成29年度の介護報酬改定の説明を行い、併せて、「地域包括支援プログラム」の目指す方向について解説した。特に、今後「地域包括支援プログラム」の中で求められる「管理栄養士」の役割について理解する必要がある。
〔栄養ケアマネジメント演習〕 昨年度の授業評価は概ね良好。今年度からゲストスピーカーになったため、YPUポータルが使えない。	今年度からYPUポータルのコメントボードに替えてレポート作成での事前事後学習を強化したところ、多職種理解と連携の必要性についての理解が深まっているようである。 高齢者の三次予防（要介護状態の重度化予防）について、介護保険における要介護状態のアセスメントツールを用いて事例検討を行った。高齢者のADLを中心にアセスメントを行ったため、多職種と共通の視点で検討できた。

## 5. 重点取組課題と教育改善策

栄養管理プロセスの考え方に沿って、すべての症例の栄養介入計画（栄養・食物提供、栄養教育・カウンセリング）を作成できるようにする。  
教育改善策は、症例の絞込みと時間配分を適切にすることで改善可能か検討する。

コアカリ活用事例の概要（スポーツ栄養分野）

事業報告書 No.	分野	1.目的		2.教育カリキュラム検討体制		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)	2) 本事業に関わった教員(いづれかに○) 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、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシート)のF3の1～9の分野)と関連した検討内容	3) モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討	4) コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。	5) その他	
5	スポーツ栄養	教育目標の1つに「栄養状態を改善するために必要な知識・技術・態度を学び、専門職間、他職種、県民と協働・連携し、リーダーシップをとって専門的立場から実践し、評価する能力を培う。」があり、臨地実習を実施している分野以外においても臨地実習を進め、学生の能力を伸ばす。	課題で掲げた考えを遂行するために、「スポーツ栄養分野での臨地実習に向けた学科内準備」を目的としてコアカリを活用した。	○	①コアカリの学修目標の項目を抽出 ②スポーツ栄養学と応用栄養学の講義において、学修目標の達成状況を検討メンバーで確認。 ③スポーツ栄養分野における臨地実習の必要性について話し合い。 ④スポーツ栄養分野の臨地実習の実施に向けた単位や施設等について具体的に提案。	検討メンバーより、活発に意見や提案がなされた。	・コアカリG-2のねらいである実践活動の場における課題発見・解決の学びを通して、適切な栄養管理を行うために必要とされる知識および技術の統合を図ること。 ・コアカリAの中で不足している学修目標を現行のカリキュラムに加え充実させること。	公衆栄養学臨地実習Ⅲの実習の1つとして、健康増進やスポーツの現場を実習施設として新設し、スポーツ栄養分野における臨地実習を次年度以降に実施する方向で学科承認を得た。	スポーツ栄養分野の臨地実習によって、コアカリAの中で、学修が期待される項目を抽出した。	スポーツ栄養分野の臨地実習によって、コアカリHの中で、学修が期待される項目を抽出した。	・カリキュラムの特徴として、臨地実習を必修8単位、選択6単位を設置し、管理栄養士の働く現場の体験する時間を多く設定していること。 ・臨地実習を指定規則よりも多い単位数で設定することにより、コアカリ以外の4割を、目的を達成するための人材育成に役立っていること。	特になし ・コアカリを活用し、「スポーツ栄養分野での臨地実習に向けた学科内準備」を達成することができた。今後、施設の選定、実習書の作成を行い、実現に向けて進めていく。 ・今回の検討は、コアカリの6割の部分というよりも、それ以外の4割部分として、本学の特徴の1つとしてスポーツ栄養分野における臨地実習の実現可能性を学科内で検討することができた。
6	スポーツ栄養	・現行の教育カリキュラムの特徴が見えづらい ・授業科目の開講時期の適正化 ・科目群間の連携 ・国試ガイドラインの出題基準及びコアカリ等で示されている学修内容と本学科の学修内容との整合性	・学修目標の漏れ、重複、開講時期、科目間連携の必要性等を確認するために活用した。 ・学科カリキュラムの特徴を明確化し、学科の中で特に力を入れていくべき項目の見直しに役立てるために活用した。	○	①照合表の作成【資料6-1】 ②学科カリキュラムの課題の抽出 ③コアカリが占める率の確認【資料6-2】 ④卒業生アンケートの実施 ⑤学科カリキュラムの特徴についての検討 ⑥現行カリキュラムの問題点について検討 ⑦カリキュラム改訂の規模とタイミングの確認 ⑧シラバス等の学修内容の改訂	・照合表の作成に時間がかかり、科目間連携の具体的な検討にまで至らなかった。 ・実務経験者でワーキングを構成し、効率よく進めた。 ・今後の課題としてシラバスにコアカリの項目ナンバー等をタグづけしておくことと照合時間が短縮できる。	・学科全体の教育カリキュラムは、コアカリの学修目標が網羅されていることを確認したが、 ・コアカリB-Fに含まれる科目中には、特色のある教育内容と思われるものは少なかった。 ・科目群間における連携が必要な学修目標を確認し、次年度の課題とした。 ・他科目と重複している教育内容があることを確認した。	・スポーツ栄養分野と関連するコアカリC,Eの学修目標を確認した。 ・スポーツ栄養分野は、コアカリの学修目標以外の教育内容を含み、本学カリキュラムの1つの特徴とも捉えることができた。 ・1年前期選択の導入科目(実習)には、コアカリA-1,3,10に関する学修目標が含まれており、様々な現場の管理栄養士の活躍の場をみる機会を設けている。 ・今後、関連科目との連携を深めることが重要。	・1年前期必修の導入科目(講義・演習)には、コアカリA-1～5に関する学修目標が含まれており、スポーツ栄養分野では「スポーツ栄養分野の栄養士の使命と役割」について学修する。 ・1年前期選択の導入科目(実習)には、コアカリA-1,3,10に関する学修目標が含まれており、様々な現場の管理栄養士の活躍の場をみる機会を設けている。	・3年後期と4年前期に、卒業研究関連2科目を設置しており、4コース制(食育・公衆栄養学、食品科学、栄養科学・スポーツ栄養学、臨床栄養学)の選択必修としている。 ・当該科目は、コアカリH-1,2に関する学修目標を一部含むが、コース毎に統一されていない。今後、各コースの特徴を残しつつ、共有できる学修目標についてはコアカリを活用していきたい。 ・卒業研究を遂行するための計画・実施期間を十分に確保するために、来期から4年次は前期開講から通年開講に変更することにした。	・スポーツ栄養分野の関連科目(導入科目、体育理論、スポーツ栄養学、卒業研究等)が必修科目となっている。 ・附属高校にアスリートコースが設けられており、この運動部のフィールドが、卒業研究等に活用されている。この環境を活かせることがスポーツ栄養分野の特徴の1つとなっている。	特になし ・学科教員全員が重点的に実施すべき学修目標を把握することができた。 ・現行カリキュラムは、コアカリの学修目標を網羅していることを確認した。 ・重複していた教育内容について、関連科目間で調整・強化が必要であることがわかった。 ・科目群間で協働して進める学修内容が明確になり、次年度の授業計画に反映させるきっかけとなった。 ・コアカリの活用により、特徴として挙げられる分野に気がつくことができた。 ・コアカリ活用と同時に卒業生の声を聞くことで、本学独自のカリキュラムの発展や強化に結びつけることが可能になった。



【資料6-1】 モデル・コア・カリキュラム、管理栄養士国家試験ガイドライン、現行のカリキュラムの照合表（抜粋）  
モデルコアカリキュラム

モデルコアカリキュラム		管理栄養士国家試験ガイドライン		開講学年 該当科目		シラバス回数		
A-H	小項目	学修目標	大項目	中項目	小項目			
E-1. ライフステージ別の栄養管理	1-6) 身体活動と栄養管理	E-1-6) ①健康づくりのための身体活動を理解し、身体活動状況と生活習慣病発症および生活機能低下との関連を説明できる。 E-1-6) ②運動時の生理的変化の特徴とエネルギー代謝について説明できる。 E-1-6) ③対象者の年齢、運動の種類、強度、時間に応じた栄養管理が説明できる。	9 運動・スポーツと栄養	B 運動と栄養ケア A 運動時の生理的特徴とエネルギー代謝	a 運動の健康への影響： メリット・デメリット b 健康づくりのための 身体活動基準及び指針 a 骨格筋とエネルギー代謝 b 運動時の呼吸・循環応答 c 体力 d 運動トレーニング c 糖質摂取・ たんぱく質摂取 d 水分・電解質補給 e スポーツ貧血 f 食事内容と摂取の タイミング g 運動時の食事摂取基準 の活用 h ウェイトコントロールと 運動・栄養 i 栄養補助食品の利用	1, 2 1, 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	導入科目 スポーツ栄養学 導入科目 スポーツ栄養学 スポーツ栄養学 スポーツ栄養学 スポーツ栄養学 スポーツ栄養学 スポーツ栄養学 スポーツ栄養学 スポーツ栄養学 スポーツ栄養学 スポーツ栄養学 スポーツ栄養学	第4回 第15回 第4回 第13回 第2回 第1回 第13回 第13回 第7回 第9,10回 第5回 第11,12回 第9,11,12回 第4,12回 第9,12回



【資料6-2】本学カリキュラムにモデル・コア・カリキュラムの学修内容が占める率 専門基礎分野と専門分野における科目別・科目群別の検討

モデル・コア・カリキュラム B-F	科目群	科目	授業 回数	コアカリの 学修内容を 扱う授業数	科目別の 割合(%)	科目群別の 割合(%)
B	社会環境と健康	公衆衛生学 I	15	14	93.3%	90.8%
		公衆衛生学 II	15	13	86.7%	
		栄養情報処理論	15	15	100.0%	
C	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	栄養情報処理実習	12	10	83.3%	100.0%
		生化学 I	15	15	100.0%	
		生化学 II	15	15	100.0%	
		生化学実験 I	15	15	100.0%	
		生化学実験 II	15	15	100.0%	
		解剖生理学 I	15	15	100.0%	
F	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学 II	15	15	100.0%	91.3%
		解剖生理学実習	12	12	100.0%	
		疾病の成り立ち I	15	15	100.0%	
		疾病の成り立ち II	15	13	86.7%	
		疾病の成り立ち III	15	13	86.7%	
		疾病の成り立ち実習	12	11	91.7%	
D	食べ物と健康	調理学	15	14	93.3%	96.7%
		調理学実習 I	13	13	100.0%	
		調理学実習 II	15	14	93.3%	
		調理科学	15	15	100.0%	
D	食べ物と健康	食品学 I	15	12	80.0%	88.8%
		食品学 II	15	15	100.0%	
		食べ物と健康基礎実験	12	10	83.3%	
		食品学実験	12	11	91.7%	
		食品衛生学	15	14	93.3%	
		食品衛生学実験	15	15	100.0%	
D	食品加工学	食品加工学	8	7	87.5%	95.2%
		食品加工学実習	13	13	100.0%	

モデル・コア・カリキュラム B-F	科目群	科目	授業 回数	コアカリの 学修内容を 扱う授業数	科目別の 割合(%)	科目群別の 割合(%)
C	基礎栄養学	基礎栄養学	15	15	100.0%	100.0%
		基礎栄養学実験	12	12	100.0%	
C、E	応用栄養学	応用栄養学 I	15	15	100.0%	95.0%
		応用栄養学 II	15	15	100.0%	
		応用栄養学実習	12	12	100.0%	
		スポーツ栄養学	15	12	80.0%	
		栄養教育論 I	15	15	100.0%	
		栄養教育論 II	15	15	100.0%	
C、E	栄養教育論	栄養教育論 III	15	12	80.0%	95.0%
		栄養教育論実習	12	12	100.0%	
		臨床栄養学 I	15	15	100.0%	
		臨床栄養学 II	15	15	100.0%	
		臨床栄養学実習 I	12	12	100.0%	
		臨床栄養学実習 II	15	14	93.3%	
F	臨床栄養学	臨床栄養学管理論	15	15	100.0%	97.5%
		臨床栄養学管理論実習 I	15	14	93.3%	
		臨床栄養学管理論実習 II	15	15	100.0%	
		公衆栄養学 I	12	11	91.7%	
		公衆栄養学 II	15	14	93.3%	
		公衆栄養学実習	15	15	100.0%	
E	公衆栄養学	公衆栄養学実習 I	13	12	92.3%	95.2%
		公衆栄養学実習 II	15	15	100.0%	
		給食経営管理 I	15	15	100.0%	
D	給食経営管理	給食経営管理 II	15	15	100.0%	100.0%
		給食経営管理実習 I	15	15	100.0%	
		給食経営管理実習 II	15	15	100.0%	

全体平均 95.8%

コアカリ活用事例の概要（学校栄養分野）

事業報告書 No.	分野	1.目的		2.教育カリキュラム検討体制		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）	2) 本事業に関わった教員（いづれかに○）		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、今回の検討で重点をおいた分野（フェイスシートのF3の1～9の分野）と関連した検討内容	3) モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討	①「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目		②「H-栄養学研究」の項目	4) コアカリ（教育課程の6割）以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。
7	学校栄養	現在のカリキュラムは5年前に編成されたものであり、今後のカリキュラム改正を視野に入れて、最新の社会状況の変化等に対応した管理栄養士教育の方向性も考慮していく必要がある。	コアカリを活用することで、現在のカリキュラムについて再把握するとともに、カリキュラム改正を視野に入れた管理栄養士教育の方向性を確認することを目的とした。	○		①各研究分野から教員1名ずつ選出し、ワーキンググループ（WG）を作成した。 ②現在のカリキュラムの科目内容とコアカリ学修目標項目を照合するシートを作成した。 ③各科目担当者が照合作業を行った。 ④WGで把握した内容を教員会にて報告し、科目間の重なりを把握した。 ⑤WGでカリキュラム改正案を作成し教員会にて検討した。	使用したエクセルシートは集計しやすく、現時点では照合作業に大きな支障はなかった。	・現在のカリキュラムとコアカリ学修目標項目の照合作業の結果、全項目が網羅できていた。 ・以下の3点のカリキュラム改正案を検討した。①管理栄養士を含む資格（理科・栄養教諭の教員免許状や食品衛生監視員・食品衛生管理者の任用資格）に関わる科目と必修科目は現状を維持する、②「管理科目でない選択科目」を削除対象科目とする、③削除した単位分で新規の学修科目を設定する。	日頃重点的に養成する人材像の分野をもとに現在のカリキュラムがあり、今回の検討においてもそのスタンスは変えられないようにした。コアカリの活用の仕方によって、重点的に養成する人材像の分野に関する学修目標の項目を厚くすることも可能かと思うが、今回の検討ではそこまではやっていない。	・現在のカリキュラムでAの学修目標項目との照合作業を行ったところ、全て網羅できていた。 ・Aは、4年間の管理栄養士教育を通じて能力を伸ばしていくものであると認識できた。	・本大学では卒業論文研究が必修として位置づけられている。3年次から研究室に所属し、それぞれの研究室において、教員からの指導を受けながら研究活動を行っている。 ・カリキュラム改正においては、この研究活動の基盤をつくることを推進するために、3・4年次に卒業論文の演習科目を配置することも想定しており、「H-栄養学研究」への対応をさらに強化するものであると考えている。	・栄養学の基礎となる化学・生物学を基盤とした科目や農学と医学の連携の礎を築くため「農学概論」と「医学概論」 ・卒業論文研究も重視	特になし	・現在のカリキュラムについてコアカリを活用することによって、カリキュラムの妥当性の確認ができた。それにより、比較的スムーズにカリキュラム改正に対応することが可能であると思われた。 ・コアカリの学修目標の項目について、どの程度授業で扱って行っていることにするかという基準が、科目担当者間で異なることが想定された。今回の検討では、その点についての調整は行わなかったが、コアカリを活用した議論を進めることで、学科として共通認識を持つことができるようになるのではないかと考えている。
8	学校栄養	3年前にカリキュラム改変したが、基礎的な内容から総合・統一的な内容への過程で科目間の連携が不十分、導入教育の位置付けが不明確という課題がある。	・学修目標の照合により、漏れや重複を確認し、学修目標の項目をどの科目でどの時期に修得するかを整理し、体系的な教育内容とする。 ・実習先や栄養士会と連携を図り、導入教育の内容を検討する。	○		①コアカリ学修目標の対照表を準備した。 ②学科教員全員を3グループに分け、照合作業をした。 ③3グループの対照表を統合する予定である。	・小グループに分けたことで、活発な意見効果が出た。 ・学科教員全員で検討作業を行ったことはコアカリへの理解を深める機会となった。 ・シラバスやカリキュラム改善点などについて、共通理解を図ることができた。	・介護・福祉分野も重点分野に加えた。 ・E、Fの担当教員を中心にシラバスの見直しを行い、臨地実習先に老健を増やす予定である。	・現行カリキュラムやディプロマポリシーがコアカリに沿った内容であるか検討する予定である。 ・プロフェッショナルリズムに関する教育内容を、実習先や栄養士会等と連携して導入教育としてカリキュラムに位置付ける予定である。	・卒業研究ガイドラインの見直し、評価指標の設定を行う予定である。	・職業体験活動 ・芸術鑑賞講座、教養講座 ・自治体や地域企業と連携して、地元食材を活用した商品開発	特になし	・学科教員全員で確認したことで共通理解が図れた。しかし、再構築には至っていない。 ・今後の方向性を確認することができた。 ・このような検討を定期的を実施し、評価・改善を繰り返す、カリキュラム改正につなげたい。	
9	学校栄養	学生が管理栄養士としての将来像を抱けていない現状があるため、管理栄養士としての専門意識の醸成を課題とした。	教育カリキュラムで不足している事項を抽出し教育内容を検討する。	○		①モデル・コア・カリキュラム学修目標項目のエクセルシートを作成した。 ②本学部の専任教員にコアカリを配布・説明し、各担当分野・科目で実施している学修目標項目（AおよびHは全教員、B～Gは担当分野）をチェックした。 ③チェック項目を集計し教育の現状を把握した。	実施している学修目標項目は、各教員の主観的な判断によるため客観性が担保されているとは言い切れない。	・Aの網羅率が低かったことから、1、2年次のゼミにおいて、管理栄養士としての専門意識を醸成する教育内容を検討した。	・栄養教諭関連科目のコアカリ学修目標項目の網羅率はほぼ100%であったため、今回は特に検討しなかった。	・Aに関しては、基礎系担当教員より実践系担当教員の方がチェック数が多い結果となり、教員間で教育の実施に差があった。 ・1年次のゼミで導入教育を充実させる予定である。 ・2年次のゼミでは、学外講師の講話やグループワークを通して、3年次開講の臨地・校外実習や卒後に向けて、管理栄養士に必要な態度や物事の考え方、健康管理に対する意識を向上させるキャリア指導を体系的に実施する予定である。	・Hの網羅率は85.4%と、おおよそその教育が実施されていた。 ・全教員がチェックした学修目標項目は「研究活動の実践」であり、本学では卒業研究は卒業単位として必修であるためそのような結果となったと考えられる。 ・チェックが全教員でなかった学修目標項目は「栄養学研究における倫理」に関する項目であった。今後、この点を検討していきたい。	スポーツ栄養、臨床栄養、栄養教諭、食品開発（以下は具体例）に力を入れている。 ・スポーツ栄養分野：スポーツ栄養マネジメントやスポーツ時の正しいサプリメントの利用方法について ・臨床栄養分野：主要疾患における薬物療法や介護保険制度 ・栄養教諭分野：食物アレルギー対応の実践（救命救急法、エピペンの使用方法）	特になし	・Aについて教員間で実施状況に差があることが明らかとなった。Aは特定の科目で修得できる内容ではないため、各教員が意識を持ち教育する必要があると考えられる。 ・多くの教員が関わる1、2年次のゼミを活用してAの教育内容を充実させる方法を検討した。次年度以降、その内容を実施し、その効果を検証していきたい。



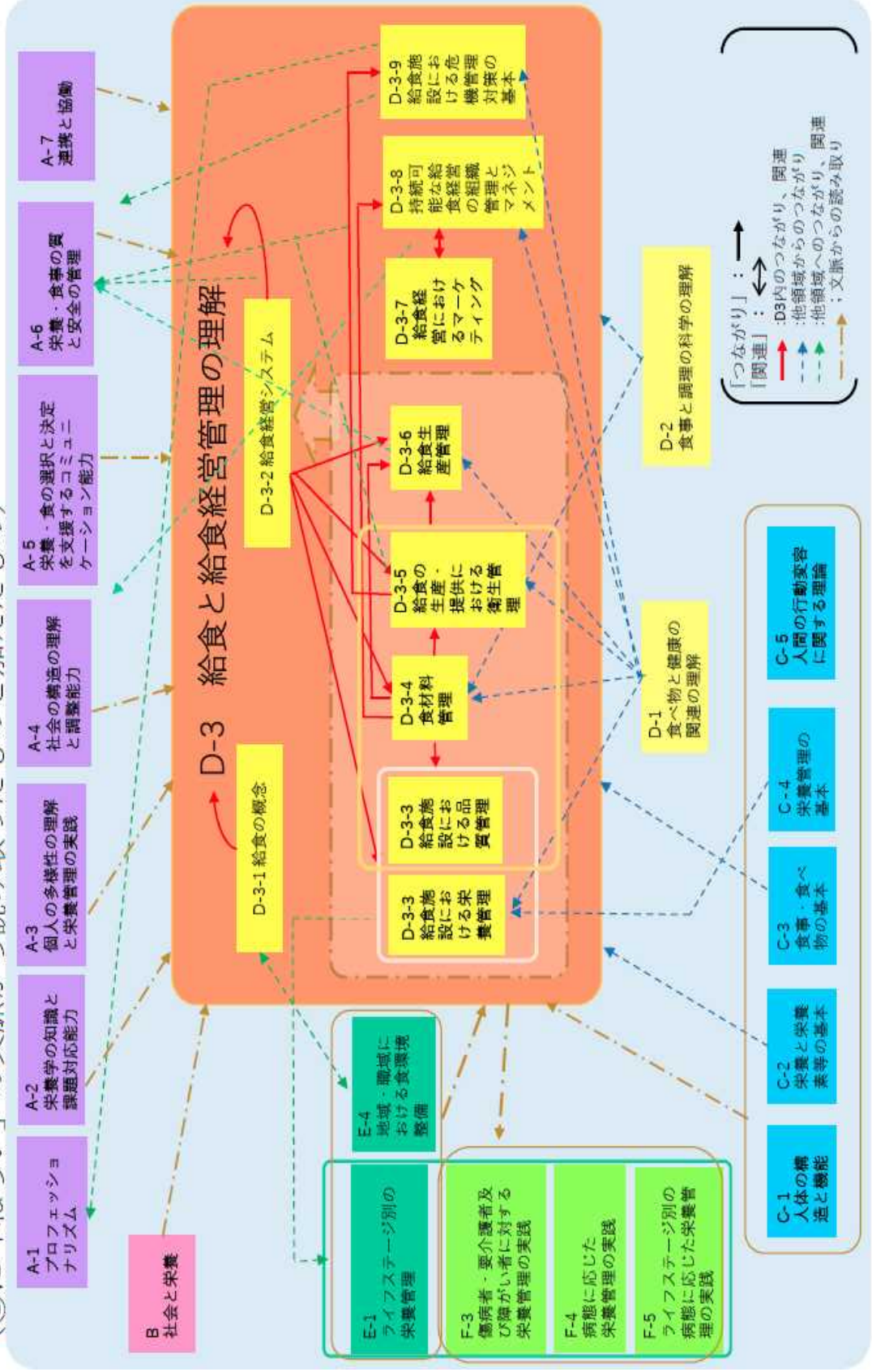
コアカリ活用事例の概要（給食経営管理分野）

事業報告書 No.	分野	1.目的	2.教育カリキュラム検討体制	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)	2) 本事業に関わった教員(いづれかに○) 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、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートのF3の1～9の分野)と関連した検討内容	3) モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討		4) コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。	5) その他
10	給食経営管理	・科目間のつながりについての確認がされていない。 →科目間のつながりを意識した教育は必須であるため、この点について確認し、科目担当教員で認識を統一する必要がある。	・課題解決のため、「教育養成領域での人材育成」報告書(以後、報告書)の「ねらい」を活用し、A(管理栄養士として求められる基本的な資質・能力)の修得、DPの実現、本学が特に力を入れている、給食、臨床、福祉分野で活躍できる専門職の育成のために、各科目間のつながりについて、すべての科目担当教員に理解を得ることを目的とした。	○11名	①各科目のシラバスを用いて報告書のB～Fの学修目標と本学の科目名を照合し、検討メンバーが確認した。 ②「ねらい」の記述中の項目番号に、本学の科目名を追記した。 ③「ねらい」に示されている学びの流れとつながりについて、履修の手引きにある専門教育科目一覧表(配当時期も記載)と照合し確認した。 ④結果を用いて課題を抽出し、課題解決について検討した。 ⑤説明会等により管理栄養学専攻に関わる教員間で検討結果を共有し、2021年度のシラバスに反映する(予定)。	・「ねらい」の項目番号に本校の科目名を挿入。 →学習目標に対応する科目名を入力すると科目間のつながりを理解しやすい。	・検討結果を報告し、認識の統一を図る必要がある。科目間のつながりについて2021年度シラバスではすべての専門科目で記述できるように教員に向けた説明会等を開催する。	給食経営管理・給食管理分野における検討に重点をおいた ・学内のみの学びではなく、実践を経験できる学びが不可欠である。 ・現在の校外実習受け入れ先をまとめ、課題を抽出した。 →学校、保育所、障がい者施設の受け入れは少なく、今後の充実が求められる。 →2020年度以降、高齢者施設、保育所、障がい者施設の受け入れ拡大を予定している。 ・今後も継続した検討が必要であることを再確認することができた。	①「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目 ②「H-栄養学研究」の項目	4) コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。	5) その他	・シラバスで科目間のつながりについて言及している科目は少なく、これが今後の課題である。 ・今回の検討結果を管理栄養学専攻の全ての教員と共有し、2021年度シラバスに反映できるように継続して作業を進めたい。
11	給食経営管理	・学科を超えて多分野間での課題の共有や課題の解決策を検討する場は、体制的に整っていない。 ・社会の要請に応じ、また入学してくる学生の能力の変化に応じ随時カリキュラムの見直しは行っているが、部分的な見直しにとどまりやすい。	・特定の分野(給食経営管理・給食管理分野)に絞り込んで、コアカリを活用する	○5名	①給食経営管理論担当者間で、コアカリの共通理解を図る。 *色分けしたカードを使った科目間の関連図作成【資料11-1】 ②本学における給食経営管理論分野の科目の粗立て、学年配置を確認しながら、コアカリを活用して科目間での教育内容の確認をすともともに、担当者間で教育の強みと弱みの共通理解を図る。 *修得時期の確認【資料11-2】、関連図【資料11-3】に追加 ③給食経営管理論を含む「食べ物ベースとした栄養管理の実践」を構成する食品学、食品衛生学、調理学分野の担当教員及び学科長との教育内容やそのつながり、現状の教育での学生の知識・技能の課題の共有を図る。【資料11-4】 【資料11-5】 *食品学、食品衛生学、調理学、学科長と意見交換会開催	・カードを用いた検討は、科目教員間で議論しやすいが、時間が必要。 ・コアカリのエクセルシートは開講次期の確認に活用しやすい ・ねらいの文章にある項目の関連やつながりを整理時に、構成項目、中項目、小項目やそれに該当する項目番号等の記載の仕方に統一性がなく、混乱した。 ・コアカリのエクセルシート上でチェックだけでは、科目間の重複や抜けをチェックできない。意見交換は必須	・コアカリ活用により、本学の教育の強み、弱みの明確化、ディプロマポリシーに沿ったカリキュラムの構築につなげる。 ・社会の要請に応じた管理栄養士養成のために、ディプロマポリシーも含め、教育内容の評価を行う際の一つの指針になる。 ・今回は1分野に重点を置いた検討であるため、全体にかかわることは、学科に展開していく必要がある。	・給食経営管理・給食管理の分野の人材の養成は、臨床栄養、介護・福祉栄養、公衆栄養、学校栄養、スポーツ栄養など他の分野の人材と重複する。したがって「Eライフステージと栄養管理の実践」や「F疾病と栄養管理の実践」の領域の科目担当者とも意見を交換することが望ましい。 ・「(C-3-1) 食事の理解」についての教育を入学直後に行う必要性を確認 ・現行の栄養士法に基づく教育内容には位置づけにくい。学科全体のカリキュラム構成も含めて学部としての議論が必要。	・GPAで評価できる学力と、Aに示されている資質・能力とがアンバランスな学生に関する課題 ・主体的に進路を選択せずに入学してくる学生の存在、アドミッションポリシーを伝えきれていないことが課題	・主体的に進路を選択せずに入学してくる学生への対応について、アドミッションポリシーを伝えきれていない課題の存在	特になし	・分野の科目構成とそれぞれの科目での学修内容を見直す必要性の有無が確認できた。 ・異なる分野間の教員が大学のカリキュラムの内容や、学修目標について共通理解や課題の共有をするための意見交換を行うことが必要かつ重要である。 ・カリキュラムの検討は、FDでも取り上げるべき課題 ・コアカリを普及するには、(養成課程教員の)学習会の機会も必要
12	給食経営管理	・管理栄養士・栄養士職としての就職・就職内定、栄養関連大学院進学・進学予定が多くない。専門職としての就職・就職内定を増やすための教育カリキュラムを検討しなければならぬ課題が残っている。 ・コアカリ2015で示されたコア(Aもしくはaの表示のある項目)以外の部分の教育の特徴はどういったものなのかについて検討を行っていなかった。 ・コア以外の部分の教育は、その大学の独自の教育とも言える特徴的な部分であり、重要である。そこをしっかりと点検できなかったのは課題である。	・コアカリ2019に示された「学修目標」が現行のシラバスで抜けがないかの点検を進めた。 →抜けのある教育内容の部分は、2020年度シラバス作成時に適切な科目のシラバスに盛り込むことで対応するようにした。	○4名	①コアカリ2019に示された教育内容項目、項目ごとのねらい、学修目標を入力したエクセルシートを作成した。また当該シートには、学修目標ごとに点検するための欄を設けた。【資料12-1】 ②本学の教育内容を示す開講科目のシラバス(2019年度版)を準備した。シラバスは、管理栄養士養成課程(82単位)の科目と、在籍する学生のほとんどが履修する科目(例:導入教育・卒業研究・科目横断を目的とした演習・これまで学んだ内容を復習する演習など)も含めた。 ③1の点検用エクセルシートに示された各学修目標に対して、本学が行っている教育内容をシラバスから抽出し、その教育内容をエクセルシートに入力することで照合作業を行った。 【資料12-1】 ④3の点検の結果、コアカリ2019の学修目標について、本学で行っていない項目があった場合は、当該セルを黄色で塗りつぶして分かりやすく強調した。【資料12-1】 ⑤3の作業により、コアカリ2019の学修目標に当てはまらなかった本学の教育の項目については、エクセルの別シートに「本学独自の教育内容の項目」を設けて、当該シートに教育内容を入力するようにした。【資料12-2】 ⑥以上の①～⑤の作業により、現在(2019年度)の教育の内容の状況を把握した。	・学科の多くの教員(少なくとも各教育分野に1名ずつ)が作業に参加していればもう少し精度の高い点検ができた可能性がある。 ・今回の作業の手順では、コアカリ2019の学修目標に対して当てはめた本学の教育内容が学修目標を十分に達成できるのかどうか(例:目標の一部しか達成できないなど)をしっかりと検討できていない。 ・コアカリ2019の学修目標を独自に細分化してエクセルのセルに示し、点検する方法が良かったのかも知れない。	・重点をおいた分野を、8の国際栄養以外の7つとしており、幅広い分野の人材育成を目標としている。 →2020年度のシラバス作成時に漏れのないように盛り込むことを意識する。	・コアカリ2019の「A」に示された学修目標について、今回の点検では4つの項目が本学の教育内容に含まれていなかった。 ・本学の『導入教育科目』として位置づけている「入門ゼミ」や、『管理栄養士養成の復習・仕上げ・分野横断的な科目』として位置づけている「管理栄養士総合演習」の教育内容の変更を今後検討。	・本学では、『卒業研究科目』として位置づけている「総合演習Ⅰ～Ⅲ」および「特別研究」を必修科目として配置している。 したがって、本学の学生は、全員がコアカリ2019「H」を学修した(あるいは「する」)こととなる。 ・配属する研究室によって、研究内容が異なるので、一部の学生で「H」の学修目標を習得できない可能性を否定できない。 ・各教員の作成した「総合演習Ⅰ～Ⅲ」および「特別研究」のシラバスについて、各教員間で共有し、コアカリ2019の「H」で示された学修目標が各研究室で網羅できるように検討	【資料1-2】より特徴として ・スポーツ栄養学系(スポーツ栄養学・運動生理学)の教育内容が多い ・復習科目である「基礎演習Ⅰ」「管理栄養士総合演習」等の教育内容が多い ・管理栄養士の基礎として重要な「化学・生物系」科目が充実している		・本学での作業は、コアカリ2019と現行のシラバスとの照合作業が中心であり、教育内容の課題抽出が主となった。課題の解決や幅広い分野の人材育成という目標の達成のために、今回の点検結果を活かしていきたいと考えている。 ・シラバスは、各教員によって毎年変更される。各教員が学生のためにシラバスを変更することに問題はないと考えるが、コアカリ2019に示された学修目標の項目に教育内容の穴のできることはできれば避けたいと考えている。 ・今後もコアカリの点検作業を定期的実施し、充実したカリキュラム・教育内容の作成を心がけていきたいと考えている。



【資料 11-1】

② 「給食と給食経営管理の理解」を中心としたコアカリキュラムの整理  
 (①に「ねらい」の文脈から読み取ったものを加えたもの) 資料3



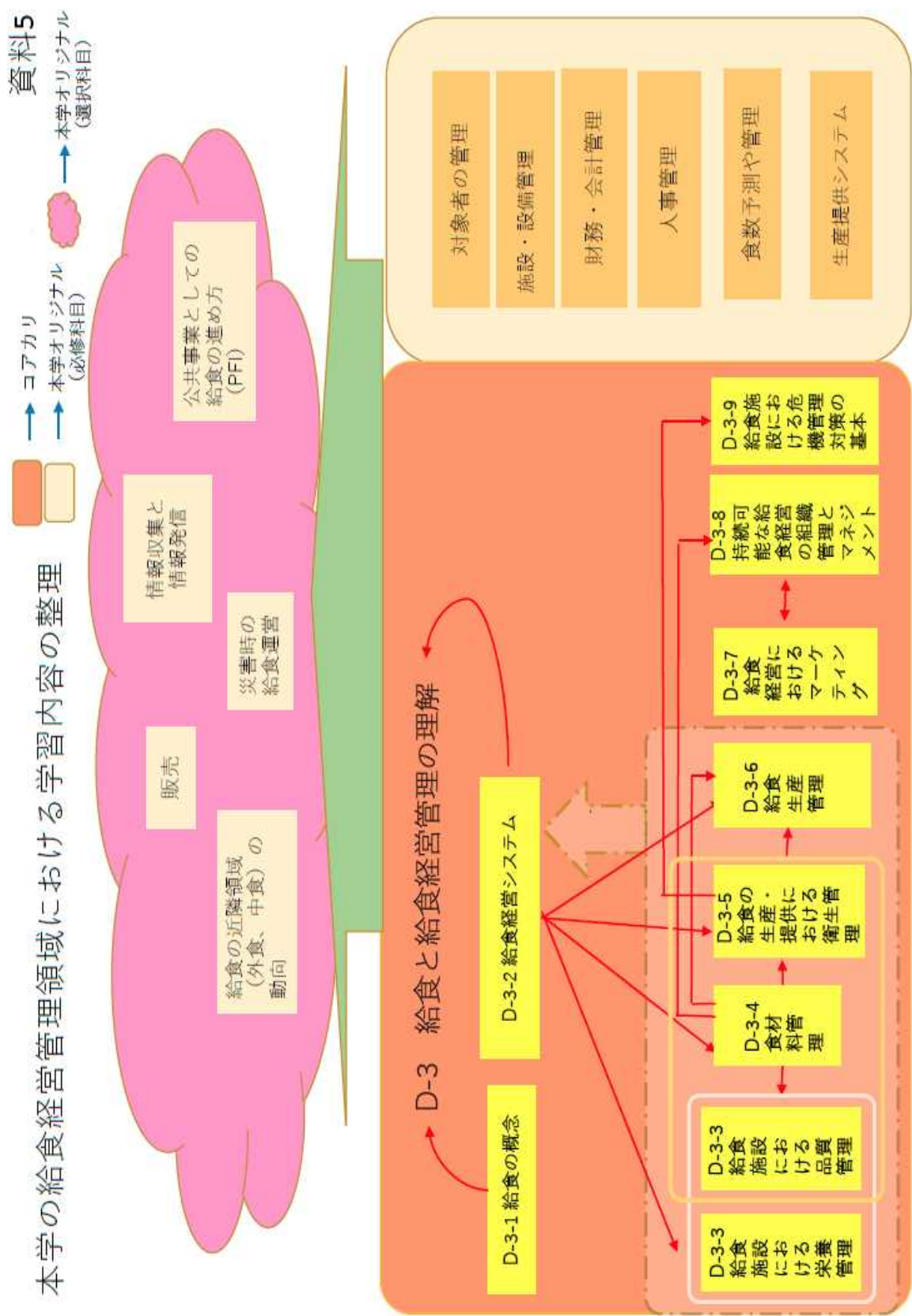
【資料 11-2】（一部抜粋）

資料4 コアカリ確認シート

項目番号1	項目番号2	中項目	小項目	ねらい	学習目標	2年前期	2年後期	3年前期	3年後期	4年前期	4年後期
D-53	D-3-3-①		3-3) 給食施設における栄養管理と品質管理	栄養管理の基本(C-4)および食料と衛生の科学の理解(D-2)を学んだ上で、給食の品質管理に利用する。本項目の学習は、給食施設の栄養管理の実践(E-1、F-3、F-4、F-5)につながる。	① 利用者の栄養管理を目的とした給食の品質管理の意義とその方法を説明できる。 ② 利用者の食費計画に必要なマネジメント方法を説明できる。 ③ 食事摂取基準を応用して、給食施設の給食栄養目標量を決定できる。 ④ 給食栄養目標量に基づき食品構成、献立作成基準を作成し、これを用いた一定期間の献立管理が実施できる。 ⑤ 給食の買入れ履歴・在庫の技術と人数、設備、食料料(費)に応じた献立管理が実施できる。 ⑥ 提供された給食の品質評価と利用者の摂取状況を把握する方法を説明できる。						
D-54	D-3-3-②										
D-55	D-3-3-③										
D-56	D-3-3-④										
D-57	D-3-3-⑤										
D-58	D-3-3-⑥										
D-59	D-3-4-①		3-4) 食料料管理	食べ物の調達の理解(D-1)、食料と衛生の科学の理解(D-2)を学んだ上で、食料料管理の方法について理解する。本項目の学習は、給食施設の栄養管理、品質管理、衛生管理、生産管理、組織管理・マネジメント(D-3)につながる。	① 食料料管理(衛生・購入・検収・保管)のマネジメントサイクルについて説明できる。 ② 給食の買入れにめじた食料料の選択ができる。						
D-60	D-3-4-②										
D-61	D-3-5-①		3-5) 給食の生産・提供における衛生管理	食べ物の調達の理解(D-1)を学んだ上で、給食の生産・提供するために必要な人、食料料、施設・設備に関する理解を深める。本項目の学習は、食料料管理、衛生管理、生産管理、品質管理(A-6)につながる。	① 一般的衛生管理プログラム、HACCPシステムとの関連を説明できる。 ② 法令に準拠した衛生管理マニュアルの構成要素を説明し、買入れ人、食料料、施設・設備(買入れ)やオペレーションシステムに応じた衛生管理について説明できる。 ③ 献立に応じた重要管理点(critical control point: CCP)の献立とその管理方法を説明できる。 ④ 給食の多様なオペレーションシステムを説明できる。						
D-62	D-3-5-②										
D-63	D-3-5-③										
D-64	D-3-6-①		3-6) 給食の生産管理	品質管理、食料料管理、衛生管理を統合しながら生産管理を説明する。本項目の学習は、最終的に食料料安全な栄養・食管理(A-6)につながる。	① 本量製造機種の理解を深め、献立の製法工程、作業工程を計画できる。 ② 食料料管理、品質管理、衛生管理を統合し、作業指示書を作成できる。 ③ 生産性向上のための栄養と生産管理のマネジメントサイクルを説明できる。 ④ 給食の品質基準を保持するための大量調達の特性について説明できる。						
D-65	D-3-6-②										
D-66	D-3-6-③										
D-67	D-3-6-④										
D-68	D-3-6-⑤										



【資料 11-3】





【資料 11-4】

資料6-1 コアカリ確認シート(食品学、食品衛生学、調理学)

D食べ物をベースとした栄養管理の實踐の事例内容は、食品学、調理学、給食経営管理論を相互関連させた学修体系として整理した。これらの学修は、Eライフトレージと栄養管理の實踐、F個別と栄養管理の實踐の学修を基盤とすることで基盤となる。またE、Fの学修と組み合わせ、あるいは給食経営管理論の学修は単独でも、G統合栄養と栄養管理研究へと発展し、最終的にAの基本的な栄養・能力の獲得につながる。

△コアカリの内容を教える又は教わっているが、△コアカリの内容の一部を教えている又は教わっているが、△コアカリの内容の一部を教えているとは書かない。

項目番号1		項目番号2	中項目	小項目	ねらい	学修目標	食品学 総論	食品学 分論	食品衛生学 総論	食品衛生学 分論	食品衛生学 実習	調理学 総論	調理学 分論	調理学 実習	食品衛生学 実習	2年前 期	
項目番号1		項目番号2	中項目	小項目	ねらい	学修目標	食品学 総論	食品学 分論	食品衛生学 総論	食品衛生学 分論	食品衛生学 実習	調理学 総論	調理学 分論	調理学 実習	食品衛生学 実習	2年前 期	
D-1	D-1-1>①	D-1-1>②	調理学の理解	D-1-1>①食品成分	食品に含まれる成分の性質、所在、機能(G-3)を学んだ上で、食品成分表における食品の分類法・分析法を理解する。本項目の学修は、栄養管理における栄養評価と食事計画の基礎(D-2、D-3)につながる。	① 食品成分表の基本的な構成について説明できる。 ② 食品成分表の組成成分と、加工・調製等による数値の変動要因について説明できる。 ③ 食品のエネルギー・糖質・脂質を説明できる。 ④ 食品成分表利用における留意点を説明できる。											
D-2	D-1-1>②			I-2)食品の調製・加工と食品成分の変化	食品の調製・加工における原料や食品成分の変化を理解する。本項目の学修は、調理の基本(D-2)、給食の生産管理(D-3)につながる。最終的に品質で安全な栄養・食糧管理(A-8)につながる。	① 食品の調製・加工に伴う食品成分の物理的・化学的変化と栄養・嗜好性・安全性への影響を説明できる。 ② 食品の酸化原因(温度の酸化、酸剤反応など)とその防止方法を説明できる。 ③ 主要な加工食品の種類とその加工方法を説明できる。											
D-3	D-1-1>③			I-3)食品の安全性と食品の安全性評価	食品の安全性ならびに、その安全評価や衛生管理の重要性を理解し、必要十分な法則や制度を導出する。本項目の学修は、給食の安全な生産・提供、持続可能な給食経営、給食管理対策(D-3)につながる。最終的に品質で安全な栄養・食糧管理(A-6)につながる。	① 食品のハザード(危害要因)とリスクの違いについて説明できる。 ② 食品衛生・食品の安全性確保に関する法則(食品衛生学基本法、食品表示法等)と行政制度を説明できる。 ③ 食品衛生管理(一時的衛生管理プログラム、HACCP等)について説明できる。 ④ 食品による疾患とその予防について説明できる。 ⑤ 食物アレルギーの原因食品について説明できる。											
D-4	D-1-1>④																
D-5	D-1-2>①																
D-6	D-1-2>②																
D-7	D-1-2>③																
D-8	D-1-3>①																
D-9	D-1-3>②																
D-10	D-1-3>③																
D-11	D-1-3>④																
D-12	D-1-3>⑤																
D-13	D-1-3>⑥																

「D 食べ物をベースとして栄養管理の実践」に関連する本学での科目(カリキュラム)の組み立 ●→必修 ○→選択

コア力 項目	分野	科目名	単位の 種類	科目分類	1年		2年		3年		4年	
					前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
D-3	給食 栄養 管理 分野	フードサービスマネジメント実習	選択	専門科目(選 択)、6系 給食 マネジメント系								○
D-3		給食システム論	選択	専門科目(選 択)、6系 給食 マネジメント系								○
D-3		給食マネジメント論	選択	専門科目(選 択)、6系 給食 マネジメント系							○	
D-3		臨地実習	必修	専門科目 (選択)					●(通年)			
D-3		給食経営管理実習	必修	専門科目 (選択)					●			
D-3		給食経営管理論	必修	専門科目 (選択)				●				
D-3		給食管理実習	必修	専門科目 (必修)				●				
D-3		給食管理論	必修	専門科目 (必修)				●				
D-2	調理 学 分野	実践調理実習	選択	専門基礎科目 (選択)				○				
D-2		調理加工実験*	必修	専門基礎科目 (必修)				●				
D-2		調理学	必修	専門基礎科目 (必修)			●					
D-2		応用調理実習	必修	専門基礎科目 (必修)			●					
D-2		基礎調理実習	必修	専門基礎科目 (必修)	●							
D-1	食品 学	食品・メニュー開発実習	選択	専門科目(選 択)、6系 食品 開発系							○(通年)	
D-1		情報提供論	選択	専門科目(選 択)、6系 食品 開発系						○		
D-1		食品開発・品質管理論	選択	専門科目(選 択)、6系 食品 開発系						○		
D-1		食品機能学	選択	専門基礎科目 (選択)					○			
D-1		食品栄養学実験	選択	専門基礎科目 (選択)					○			
D-1		食品化学実験	必修	専門基礎科目 (必修)					●			
D-1		調理加工実験*	必修	専門基礎科目 (必修)				●				
D-1		食品学各論	必修	専門基礎科目 (必修)			●					
D-1		食品学総論	必修	専門基礎科目 (必修)	●							
D-1		衛生 学	食品衛生学	必修	専門基礎科目 (必修)				●			
D-1	食品衛生学実験		必修	専門基礎科目 (必修)				●				

## 【資料12-1】（一部抜粋）

A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力

A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力は、主に B-H の学修を通して修得されるものであり、B-H の複数の項目が A の修得に関連する。

中項目	ねらい	学修目標	点検項目		
			対応科目	回	学修内容
A-1.プロフェッショナルリズム	豊かな人間性、生命への尊厳や職業に對する倫理観を備え、幅広い教養を有し、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。	1 管理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栄養の専門職であることを説明できる。	入門ゼミ 入門ゼミ 公衆栄養学	6 7 10	食品栄養学科での学び(1) 食品栄養学科での学び(2) 栄養政策 わが国の管理栄養士・栄養士制度
		2 栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。	入門ゼミ 入門ゼミ	6 7	食品栄養学科での学び(1) 食品栄養学科での学び(2)
		3 生命の尊厳を尊重できる。	解剖生理学実験		オリエンテーション
		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。	入門ゼミ 入門ゼミ 入門ゼミ	10 11 12	卒業後の就職と進路(1)-病院、保健所 卒業後の就職と進路(2)-学校、事業所、企業 卒業後の就職と進路(3)-在宅、福祉
A-2.栄養学の知識と課題対応能力	栄養学の専門的知識および技術を統合し、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・重症化予防、治療に貢献できる。	1 栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる。	基礎栄養学	3	栄養学の歴史
		2 人と栄養、食の相互的な関係性を説明できる。			
		3 専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できる。	入門ゼミ 入門ゼミ	3 4	図書館ガイダンス 一蔵書へのアクセス方法を知るー 情報実習ガイダンス ーWEB情報へのアクセス方法を知るー
		4 マネジメントサイクルを説明できる。	栄養疫学	1	栄養科学と統計学(栄養科学における統計学、統計学を学ぶにあたって)
A-3.個人の多様性の理解と栄養管理の実践	個人の身体状況、栄養状態、価値観、社会経済状況等を総合的・全人的に理解し、適切な栄養管理を実践できる。	1 人々の価値観や社会的背景の多様性を理解できる。	栄養カウンセリング論 栄養カウンセリング論 栄養カウンセリング論 栄養カウンセリング論 栄養カウンセリング論	1 2 3 4 5	臨床心理学と行動科学の基礎 栄養カウンセリングと行動科学の理論と応用 個人の態度と行動変容に関する理論の応用 健康信念モデル・行動変容段階モデルの応用 行動意思理論・自己効力理論・社会的学習理論の応用
		2 適切な栄養管理のために、対象者に寄り添い、全人的な理解ができる。	栄養カウンセリング論 栄養カウンセリング論 栄養カウンセリング論 栄養カウンセリング論 栄養カウンセリング論	1 2 3 4 5	臨床心理学と行動科学の基礎 栄養カウンセリングと行動科学の理論と応用 個人の態度と行動変容に関する理論の応用 健康信念モデル・行動変容段階モデルの応用 行動意思理論・自己効力理論・社会的学習理論の応用
		1 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えることができる。	公衆栄養学実習 公衆栄養学実習 公衆栄養学実習	6 7 8	公衆栄養プログラムの目標設定と計画の立案 公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り 公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り
		2 地域の関係者・関係組織のネットワークづくりとそのマネジメントの必要性を説明できる。	公衆栄養学実習 公衆栄養学実習 公衆栄養学実習	6 7 8	公衆栄養プログラムの目標設定と計画の立案 公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り 公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り
A-4.社会の構造の理解と調整能力	社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域の関係者・関係組織のネットワークづくりを担うことができる。	1 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えることができる。	公衆栄養学実習 公衆栄養学実習 公衆栄養学実習	6 7 8	公衆栄養プログラムの目標設定と計画の立案 公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り 公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り
		2 地域の関係者・関係組織のネットワークづくりとそのマネジメントの必要性を説明できる。	公衆栄養学実習 公衆栄養学実習 公衆栄養学実習	6 7 8	公衆栄養プログラムの目標設定と計画の立案 公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り 公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り

【資料 12-1】（一部抜粋）

コアカリに示された学修目標に当てはまらなかった授業項目一覧			
（すなわち、コアカリ6割以外の4割にあたる項目）			
授業名	回	学修内容	管理栄養士養成課程82単位の科目
入門ゼミ	1	ガイダンスと自己紹介 一大学での学びかたを知る・友達を知る一	
	2	キャンパスツアー 一キャンパス内の位置関係を知る一	
	5	ガイダンスのまとめ、質疑応答	
	8	食品栄養学科での実習および実験ガイダンス	
	9	実験・実習レポートの書き方	
	13	レポート作成演習	
	14	研究発表の仕方	
	15	グループディスカッションとまとめ	
基礎演習Ⅰ	1	基礎演習Ⅰの学修について、調理系科目の振り返り	
	2	食品系科目の振り返り	
	3	栄養系科目の振り返り	
	4	生化学系科目の振り返り	
	5	生理系科目の振り返り	
	6	食品化学の展開	
	7	栄養学の展開	
	8	食品加工学の概略	
	9	公衆栄養学の概略	
	10	スポーツ栄養学の概略	
	11	臨床栄養学の概略	
	12	食品衛生学の展開	
	13	調理学の展開	
	14	生化学の展開	
	15	栄養教育学の概略	
健康管理概論	6	環境衛生、環境と健康 (1) 温熱環境など	○
	7	環境衛生、環境と健康 (2) 衣服、住居、衛生動物	
	15	産業保健:労働安全衛生対策、職業と健康障害、職業病など	
公衆衛生学Ⅰ	6	生活習慣に現状と対策:健康に関連する行動と社会、身体活動・運動、喫煙、飲酒、睡眠、休養、ストレス	○
公衆衛生学Ⅱ	1	疾病構造の変遷	○
	6	復習テスト;年齢調整・粗死亡率	
分子栄養学	1	分子栄養学の基礎:栄養と遺伝子発現	○
	6	ビタミン・ミネラルによる遺伝子の発現調節	
	10	生活習慣病の分子栄養学:肥満, 高血圧	
	11	老化を制御する遺伝子と栄養	
	12	体内時計と栄養素:時間栄養学	
	13	生活習慣病とエピジェネティクス	
	14	がんエピゲネティクス	
	15	医療におけるバイオテクノロジー:iPS細胞	
運動生理学	2	スポーツと骨格筋・神経	○
	3	スポーツとエネルギー供給機構	
	6	スポーツと代謝	
	7	スポーツと内分泌・ストレス	
	8	スポーツと脳機能	
	9	スポーツと遺伝子	
	10	スポーツと体組成	
	11	スポーツと発育発達	
	12	スポーツと体温調節	
	13	スポーツとコンディショニング	
	14	スポーツと高所・低酸素トレーニング	

【資料 12-2】（一部抜粋）

科目名	保健生化学	サブタイトル	人体の構造と生理的機能
担当教員	野村 水4	担当年次	1年次～4年次
所属	保健学	担当学 (カナ氏名)	野村 水4
所属キャンパス	2	担当学 (漢字氏名)	
単位	2		
備考			

事務記入欄	○: 必ず記入が必要な項目 △: 記入情報がない場合は、項目名（提出）は表示する ▲: 記入情報がない場合は、項目名（提出）も表示しない
-------	---

2019年度 Syllabus (講義概要・授業計画) 用紙 管理番号: N1330			
科目名	保健生化学	サブタイトル	人体の構造と生理的機能
担当教員	野村 水4	担当年次	1年次～4年次
所属	保健学	担当学 (カナ氏名)	野村 水4
所属キャンパス	2	担当学 (漢字氏名)	
単位	2		
備考			

No.	回数 【入力属性○】 【学外公開】	担当者 【入力属性○】 【学外公開】	学内外授 【入力属性○】 【学外公開】	キーワード 【入力属性△】
1	1回目		人体を構成する成分 (細胞、組織、器官)	ミトコンドリア、エネルギー産生、上皮
2	2回目		ホメオスタシスとは	日内変動、能動輸送、拡散
3	3回目		消化酵素-1 (口腔、食道、胃、小腸)	唾液、消化
4	4回目		消化酵素-2 (消化酵素、大腸)	消化、吸収、腸内細菌、解毒
5	5回目		消化酵素-3 (肝臓、すい臓)	物質代謝、インシュリン
6	6回目		小テスト-1 及び呼吸器系 (気管、肺)	肺臓、肺活量
7	7回目		循環器系 (心臓、血管系、血圧、総動脈流)	冠状動脈、動脈硬化
8	8回目		泌尿器系 (腎臓、尿の生成、膀胱)	糸球体、尿細管、尿酸
9	9回目		神経系-1 (神経細胞、情報伝達、脳神経、脊髄)	中枢神経、末梢神経、シナプス
10	10回目		神経系-2 (延髄、脳、小脳、大脳)	視床下部、大脳中皮
11	11回目		小テスト-2及び神経系-3 (感覚器)	受容体、反射
12	12回目		運動器系 (骨、筋肉、皮膚)	筋内の収縮、関節
13	13回目		造血系 (幹細胞、赤血球、白血球、止血機構)	分化
14	14回目		内分泌系 (ホルモン、産生調節)	甲状腺、ネカチティブ・フィードバック
15	15回目		小テスト-3及び生殖と老化	テロメア、遺伝
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				

No.	回数 【入力属性○】 【学外公開】	担当者 【入力属性○】 【学外公開】	学内外授 【入力属性○】 【学外公開】	キーワード 【入力属性△】
1	1回目		人体を構成する成分 (細胞、組織、器官)	ミトコンドリア、エネルギー産生、上皮
2	2回目		ホメオスタシスとは	日内変動、能動輸送、拡散
3	3回目		消化酵素-1 (口腔、食道、胃、小腸)	唾液、消化
4	4回目		消化酵素-2 (消化酵素、大腸)	消化、吸収、腸内細菌、解毒
5	5回目		消化酵素-3 (肝臓、すい臓)	物質代謝、インシュリン
6	6回目		小テスト-1 及び呼吸器系 (気管、肺)	肺臓、肺活量
7	7回目		循環器系 (心臓、血管系、血圧、総動脈流)	冠状動脈、動脈硬化
8	8回目		泌尿器系 (腎臓、尿の生成、膀胱)	糸球体、尿細管、尿酸
9	9回目		神経系-1 (神経細胞、情報伝達、脳神経、脊髄)	中枢神経、末梢神経、シナプス
10	10回目		神経系-2 (延髄、脳、小脳、大脳)	視床下部、大脳中皮
11	11回目		小テスト-2及び神経系-3 (感覚器)	受容体、反射
12	12回目		運動器系 (骨、筋肉、皮膚)	筋内の収縮、関節
13	13回目		造血系 (幹細胞、赤血球、白血球、止血機構)	分化
14	14回目		内分泌系 (ホルモン、産生調節)	甲状腺、ネカチティブ・フィードバック
15	15回目		小テスト-3及び生殖と老化	テロメア、遺伝
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				

コアカリ活用事例の概要（公衆栄養（含む国際栄養）分野）

事業報告書 No.	分野	1.目的		2.教育カリキュラム検討体制		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）	2) 本事業に関わった教員（いづれかに○）	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、今回の検討で重点をおいた分野（フェイスシートのF3の1～9の分野）と関連した検討内容	3) モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討	①「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目	②「H-栄養学研究」の項目	4) コアカリ（教育課程の6割）以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。	5) その他
13	公衆栄養（含む国際栄養）	今後のグローバル化や高齢社会に対応するために、国際栄養や介護・福祉領域に関する教育カリキュラムが十分でない。	モデル・コア・カリキュラムを活用し、学科の教育カリキュラムがどの程度、モデル・コア・カリキュラムに適合しているかを分析、および京都府内の管理栄養士養成施設校から情報収集を行うことにより、国際栄養や介護・福祉領域に関するカリキュラムやモデル・コア・カリキュラムに沿っていない事項について新しい提案を行う予定である。	8	モデル・コア・カリキュラムを活用し、学科の教育カリキュラムがどの程度、モデル・コア・カリキュラムに適合しているかを分析するために、コアカリの学修目標項目のエクセルシートを活用し、教員に担当科目についての教育状況調査した。【資料13-1、13-2】教員に加えて、授業カリキュラムを修了した3回生学生27人に学修状況を5段階で記入させた。【資料13-3】	モデル・コア・カリキュラムと現行の教育カリキュラムとの照合を行い、各学修目標項目の平均点が低い、あるいは、回答分布のうち「1：教えていない」や「2：少し教えている」が多い項目について、学科教員で協議し、関連のある科目に反映させていく予定である。	「国際栄養」および障がい者や認知症も含めた「介護・福祉」について、「1：教えていない」や「2：少し教えている」の回答が多かった。これらの教育を公衆栄養、栄養教育、応用栄養学、および臨床栄養学分野において横断的に取り入れることにした。	平均得点が高かった項目は、A-2②人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる、A-7②栄養・食に関するリスクについて説明できる、A-10②自律的に学び続ける能力を修得するであった。一方、平均得点が低かった項目は、A-8①栄養の専門職として、アドボカシーの重要性を説明できる、A-2①栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる、および③専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できるであった。これらの課題を解決するために、今後の教育カリキュラムへの導入を検討していく。	卒業研究を重視し、9か月間、教員1名につき2～4名の学生を指導している。すべての学修目標項目について「3：教えている」の回答があり、モデル・コア・カリキュラムと現行の教育カリキュラムが適合していた。	・臨床栄養分野は、公立医科大学附属病院の管理栄養士と実践的な実習を行っている。 ・公衆栄養分野は、地元自治体と連携し、毎年、実習内容について協議を行い実習を行っている。 ・給食経営管理分野では、学内実習において、学生が主体的に実習を行い、教員2名、助手1名で指導している。給食の対象者は、本学1～3回生の学生すべてとし、給与栄養目標量を設定し食事計画を立案、実施し、3学年の学生に評価させている。 ・学校栄養分野は、栄養教諭の育成に力を入れており、実務経験者を外部・非常勤として採用し、毎年、栄養教諭として2～3名が採用されている。 ・スポーツ栄養分野は、身体機能の理論を踏まえ、スポーツ、健康運動における栄養課題に対処できる資質を養う実験・実習を行っている。 ・食品開発分野は、食品加工業者等からの技術相談を踏まえて、現場の課題に対処でき	特になし。	現行の教育カリキュラムの検討を学科教員全員で総合的に行うことができ、当初の目的は達成できたと考える。今後はこの検討結果を踏まえ、モデル・コア・カリキュラムを活用した教育のあり方について継続的に学科会議で協議していく。	
14	公衆栄養（含む国際栄養）	本学では（1）科目間の教育内容調整、（2）卒業論文の必修化、（3）総合演習の内容見直しの課題がある。	課題解決に向けて、①科目間の教育内容をすりあわせ ②カリキュラム改正を行うことを目的とした。	12	①各科目担当専任教員が、現在教育内容とコア・カリの学修目標項目との照合作業をエクセルで作成シートを作成して行った。嘱託講師の科目は、関連分野の専任教員が確認をした。【資料14-1】 ②専任教員全員が集まり、項目の重複や手薄になっている項目について調整した。コア以外の項目についても、シラバスを基に確認調整を行った。【資料14-2】 ③2020年度のシラバス提出には間に合わなかったが、調整後に修正されたシラバスを、1回目の授業で学生に配付・説明して、授業を実施することを確認した。 ④Aについてはカリキュラムマップのような資料を作成した。【資料14-3】 ⑤以上の調整を行った後、栄養士法の指定規則に沿って新カリキュラムの検討を行っている。【資料14-4】	・作業シートへの記入のみでのすりあわせは困難であるため、調整する会議が必要であることがわかった。 ・複数の科目で教育している項目と、1つの科目で教育している項目が可視化できた。 ・今回は専任教員のみで実施したが、その場合は嘱託講師と専任教員との連携が密にとれていることが前提であると考えられた。 ・A～Gについて全科目を対象に作業を行ったが、Gについては全科目の記入欄は必要なかった。	・コアカリの学修目標を網羅できるように適宜、内容の変更を次年度より行うこととした。 ・卒業論文の必修化、総合演習の内容強化を行うため、カリキュラム改正の検討を開始した。 ・学生の修得状況の評価は、各科目の特徴的内容は担当教員が独自の方法で行っていることがわかった。 ・分野ごとに最低限の統一した方法を検討する必要があると考えられた。【資料14-5】	・特に重点をおいた分野を設定していないが、本学の教育の特徴については、4の4)を参照願いたい。	①Aの項目について、各科目の教育内容を表にまとめた。 ②Aのすべての項目を網羅できているかを確認した。 ③Aを養うための教育が年次進行に沿って行われていることが確認ができた。	①Hの項目について、専門分野（研究室）ごとの卒業論文の学習目標を表にまとめた。【資料14-6】 ②専門分野ごとに指導教員の認識に差が生じていた。（例えば、研究倫理は統一した文書の配付を行い全研究室で指導しているが、内容の評価は、教員によって異なることがわかった。） ③今後、卒業論文を必修化するにあたっては、Hの項目を踏まえた論文指導を行うため、シラバス等の記載を検討する。	・1年生より毎学年キャリア教育の一環として、その学年に適した内容のオリエンテーションを行っている。また、年に一度、全学年の学生が聴講できる特別講義（各職種で活躍する卒業生）を行っている。 ・いづれかに、偏ることなく臨地校外実習を行っている。 たつては、Hの項目においても活躍できるための基礎となる知識と技術を有した管理栄養士の養成に尽力している。	特になし	・活用の検討を行うことで、本学の教育課程の全容を客観的に把握できた。 ・コアカリと現行のカリキュラムとの照合作業のために、作業用シートがあると便利である。 ・コアカリのAの項目について、修得度を評価する方法の検討が必要であると思われる。 ・学習目標の中には、何を意味しているのかが分かりにくい事項があるため、内容について具体例を示したものとありがたい。
15	公衆栄養（含む国際栄養）	基礎教育科目が、コアカリに示されている栄養カリキュラム上、十分な科目を配置できていないことが課題であった。	コアカリに示されている栄養管理の実践ができる管理栄養士養成を目指し、基礎教育科目（4科目）を配置した。	11	1. コアカリ情報を、学科会議にて全教員に周知した。 2. 現在教育内容と学修目標項目との照合作業を、シラバスをもとに教務担当者が行った。 3. 2の照合結果から、教育内容の状況を把握した。 4. カリキュラムの全体像について検討した。	・所属全教員を対象に本学の理想とする管理栄養士養成像について意見徴収した。自由様式により求めたため、集計しにくいという点はあったが、職位や経験にとらわれることなく、有益な意見が寄せられた。	・コアカリの趣旨に整合する形で現行カリキュラムも編成されていた。しかしながら、「H-栄養学研究」のように不足する面もみられたため、3年次後期に卒業研究方法論（1単位）を、4年次に卒業論文（4単位）を配し、必修とすることとした。	・管理栄養士としての就業先がどのような分野であっても、強固な基礎力を持ち、自己の力で課題発見、解決ができる人材育成に主眼を置いた。そのため、基礎教育科目及び卒業研究を充実させた。	・コアカリを参考に、基礎教育科目5科目を配置し、基本的な資質・能力の向上に役立つこととした。 ・動機付けを担う科目群を配置するとともに、実践的な能力を身につけさせるため、基礎教育科目を設けて必修とした。 ・3年次後期に卒業研究方法論（1単位）を、4年次に卒業論文（4単位）を配し、必修としている。卒業論文作成のための研究過程においても研究倫理教育を行う。	・社会的課題となっている分野を学ぶ科目を設定した。基礎教育科目を充実させるとともに、専門教育科目の見直しを図り、カリキュラム全体をスリム化した。 ・ボランティア活動等の大学外の自主的な活動にも教員、学生が積極的に取り組むことを期待している。 ・卒業研究に多くの時間を当てることで研究の面白さを実感してもらい、大学院への進学も視野に入れたキャリア設計の一助とした。	・コアカリを参考としたことによって、課題を明確にするとともに、新カリキュラム編成に生かすことができた。 ・今後も引き続き、コアカリを活用して定期的にカリキュラムの点検や、カリキュラム編成の問題点を検討、点検していくこととしている。		





【資料13-1】コア・カリキュラム教員評価(Excel版調査票)(一部抜粋)

A管理栄養士として求められる基本的な資質・能力は、主にB～Hの学修を通して修得されるものであり、B～Hの複数の項目がAの修得に関連する。

項目番号1	項目番号2	中項目	小項目	ねらい	学修目標	教員名 科目名
A-1	A-1-①	A-1. プロフェッションナリズム		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、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。	① 管理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栄養の専門職であることを説明できる。 ② 栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。 ③ 生命の尊厳を尊重できる。 ④ 使命感と責任感をもって職務を遂行するためのコミュニケーションができる。	教育状況の番号を記入してください。 3. 教えている 2. 少し教えている 1. 教えていない
A-2	A-1-②					
A-3	A-1-③					
A-4	A-1-④					
A-5	A-2-①	A-2. 栄養学の知識と課題対応能力		栄養学の専門的知識および技術を統合し、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・重症化予防、治療に貢献できる。	① 栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる。	
A-6	A-2-②				② 人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる。	
A-7	A-2-③				③ 専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できる。 ④ マネジメントサイクルを説明できる。	
A-8	A-2-④					
A-9	A-3-①	A-3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践		個人の身体状況、栄養状態、価値観、社会経済状況等を総合的・全人的に理解し、適切な栄養管理を実践できる。	① 人々の価値観や社会的背景の多様性を理解できる。 ② 適切な栄養管理のために、対象者に寄り添い、全人的な理解ができる。	
A-10	A-3-②					
A-11	A-4-①	A-4. 社会の構造の理解と調整能力		社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域の関係者・関係組織のネットワークづくりを担うことができる。	① 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えることができる。	



【資料13-2】コアカリキュラム教員評価解析(一部抜粋)(一部加工あり)

統計量

	A-1-1	A-1-2	A-1-3	A-1-4	A-2-1	A-2-2	A-2-3	A-2-4	A-3-1	A-3-2	A-4-1	A-4-2	A-5-1	A-5-2	A-5-3
度数	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
有効	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
欠損値	1.41	1.32	1.38	1.59	1.21	1.68	1.21	1.50	1.32	1.59	1.44	1.29	1.38	1.41	1.29
平均値	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
最頻値	.743	.638	.652	.701	.538	.768	.479	.826	.589	.857	.660	.676	.652	.701	.524
標準偏差															

	A-6-1	A-6-2	A-6-3	A-7-1	A-7-2	A-7-3	A-8-1	A-8-2	A-9-1	A-9-2	A-9-3	A-10-1	A-10-2	A-10-3
度数	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
有効	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
欠損値	1.53	1.65	1.38	1.35	1.47	1.26	1.12	1.24	1.41	1.24	1.21	1.47	1.71	1.44
平均値	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
最頻値	.662	.646	.697	.646	.788	.618	.327	.496	.701	.554	.538	.748	.871	.660
標準偏差														

度数テーブル

	A-1-1			累積パーセント
	度数	パーセント	累積パーセント	
有効	25	73.5	73.5	
1. 教えていない	4	11.8	85.3	
2. 少し教えている	5	14.7	100.0	
3. 教えている	34	100.0		
合計				

	A-1-2			累積パーセント
	度数	パーセント	累積パーセント	
有効	26	76.5	76.5	
1. 教えていない	5	14.7	91.2	
2. 少し教えている	3	8.8	100.0	
3. 教えている	34	100.0		
合計				

## 【資料13-3】コア・カリキュラム学生評価(Excel版調査票)(一部抜粋)

A管理栄養士として求められる基本的な資質・能力は、主にB～Hの学修を通して修得されるものであり、B～Hの複数の項目がAの修得に関連する。

学生名  
学生記入:  
全くそう思わない:1、  
そう思わない:2、  
どちらともいえない:3、  
そう思う:4、  
全くそう思う:5

項目番号	項目番号1	項目番号2	中項目	小項目	ねらい	学修目標
A-1	A-1-①	A-1-①	プロフェッショナルリズム		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、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。	① 管理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栄養の専門職であることを説明できる。 ② 栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。 ③ 生命の尊厳を尊重できる。 ④ 使命感と責任感をもって職務を遂行するためのコミュニケーションができる。
A-2	A-1-②				栄養学の専門的知識および技術を統合し、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・重症化予防、治療に貢献できる。	① 栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる。
A-3	A-1-③					② 人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる。 ③ 専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できる。 ④ マネジメントサイクルを説明できる。
A-4	A-1-④					① 人々の価値観や社会的背景の多様性を理解できる。
A-5	A-2-①	A-2	栄養学の知識と課題対応能力			② 適切な栄養管理のために、対象者に寄り添い、全人的な理解ができる。
A-6	A-2-②	A-2-②				① 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えることができる。
A-7	A-2-③	A-2-③			① 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えることができる。	
A-8	A-2-④	A-2-④			① 個人の身体状況、栄養状態、価値観、社会経済状況等を総合的・全人的に理解し、適切な栄養管理を実践できる。	
A-9	A-3-①	A-3-①	個人の多様性の理解と栄養管理の実践		① 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えることができる。	
A-10	A-3-②	A-3-②			① 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えることができる。	
A-11	A-4-①	A-4-①	社会の構造の理解と調整能力		① 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えることができる。	



【資料14-1】作業用シート(一部抜粋)

ブルダウンから選択してください。3：教えている 2：少し教えている 1：教えるべきであるが教えていない 0：該当しない

No.	中項目	小項目	ねらい	学修目標	社会福祉学B	公衆衛生学I	公衆衛生学II	公衆衛生学実習A	公衆衛生学実習B	生化学I	生化学II	解剖生理学I	解剖生理学II	臨床病態学I	臨床病態学II	臨床病態学III	解剖生理学実験				
B-1	1. 社会および環境と健康の関わり	1-1)健康の考え方	管理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栄養の専門職として職務を実施(A-1)するために、健康の定義と現代社会における健康増進、疾病予防の重要性を理解し、そのための取り組み、課題、今後の展望について考察できる。本項目の学修は、我が国の栄養課題、社会状況の変化に伴う健康・栄養対策の変遷を理解する(E-3)ことにつながる。	①公衆衛生の歴史および理念を踏まえ、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。																	
B-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おおまかに説明できる。																	
B-3				③健康に関する社会要因を踏まえ、地域における公衆衛生活動について説明できる。																	
B-4	1-2)環境と健康	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、幅広い教育を有し、栄養の専門職としての使命感と責任感を持って、職務を遂行する(A-1)ために、地球規模で変化しつつある環境問題および環境衛生を理解し、環境因子が特定の臓器や生体機能に影響することを理解する(E-3)こと、および災害時における課題と対策を理解する(E-4)ことにつながる。	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。																		
B-5			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。																		
B-6			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。																		
B-7	1-3)わが国における健康の現状	社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考える(A-4)ために、健康にかか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する。本項目の学修は、国民の疾病構造の変化や少子・高齢化における栄養課題を説明できる。	①主な保健統計指標の定義、意義、用途について説明できる。																		
B-8			②平均余命、平均寿命、健康寿命について説明できる。																		
B-9			③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。																		
B-10			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。																		
B-11			⑤傷病統計による主な疾病の現状と動向について説明できる。																		
B-12	2. 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動	2-1)社会保障制度・衛生法規と保健活動	社会経済状況や食生活の変化やD社旗の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域の関係者・関係組織のネットワークづくり(A-4)を実施するために、社会生活における制度および法規の重要性をふまえ、健康を維持・増進するための国及び地方公共団体の役割を理解し、管理栄養士活動の根拠となる法規について理解する。本項目の学修は、健康づくり対策に関連する組織の役割と連携(E-4)や、傷病者、要介護者および障がい者の栄養管理(F-2)につながる。	①日本国憲法第25条の理念を踏まえ、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。																	
B-13				②地域保健法および地域保健活動の概要を踏まえ、地域保健に関する行政組織、関連機関、団体等の役割と相互の連携について説明できる。																	
B-14				③健康増進に基づく国民の健康づくり対策について説明できる。																	
B-15				④母子、児童・生徒、成人、高齢者等の健康や生活習慣の現状と課題をふまえ、関連法規に基づく保健活動について説明できる。																	
B-16				⑤医療費の現状、医療保険制度ならびに医療法、医療従事者の各資格の概要について説明できる。																	
B-17				⑥地域包括ケアシステムならびに老人福祉法、介護保険法について説明できる。																	
B-18				⑦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。																	
B-19				⑧高齢者の医療の確保に関する法律による特定健診・特定保健指導、重症化予防のための保健活動、データヘルス計画について説明できる。																	
B-20				⑨公衆栄養に係る法律(栄養士法、健康増進法、食育基本法)に至る背景と意義および内容を説明できる。																	



【資料14-2】照合作業集計表（一部抜粋）

B. 社会と栄養

No.	中項目	小項目	ねらい	学修目標	3: 教えている		2: 少し教えている		1: 教えるべきだが 教えていない	
					科目数	科目名	科目数	科目名	科目数	科目名
B-1	1. 社会および環境と健康の関わり	1-1) 健康の考え方	管理栄養士制度の歴史をふまえて、人々の健康と幸福に貢献する栄養の専門職として職務を実施(A-1)するために、健康の定義と現代社会における健康増進、疾病予防の重要性を理解し、そのための取り組み、課題、今後の展望について考察できる。本項目の学修は、我が国の栄養課題、社会状況の変化に伴う健康・栄養対策の変遷を理解する(E-3)ことにつながる。	①公衆衛生の歴史および理念を踏まえ、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。	4	公衆衛生学 I 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		0	
B-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おおまかに説明できる。	4	応用栄養学 III 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	3	社会福祉学 B 栄養教育論 II 総合演習 A	0	
B-3				③健康に関する社会要因を踏まえ、地域における公衆衛生活動について説明できる。	3	公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		0	
B-4		1-2) 環境と健康	豊かな人間性、生命への尊敬や職業に対する倫理観を備え、幅広い教育を有し、栄養の専門職としての使命感と責任感を持って、職務を遂行する(A-1)ために、地球規模で変化しつつある環境問題および環境衛生を理解し、環境因子が特定の臓器や生体機能に影響することや理解する(E-3)こと、および災害時における課題と対策を理解する(E-4)ことにつながる。	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。	6	公衆衛生学 I 食品学総論 食品衛生学 B 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		0	
B-5				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。	1	公衆衛生学 I	5	公衆衛生学実習 B 食品衛生学 B 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0	
B-6				③地球規模の環境変化(地球温暖化、オゾン層破壊)による健康影響について説明できる。	1	公衆衛生学 I	3	公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0	
B-7				1-3) わが国における健康の現状	社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考える(A-4)ために、健康にかか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する。本項目の学修は、国民の疾病構造の変化や少子・高齢化における栄養課題を説明できる。	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。	5	公衆衛生学 I 公衆衛生学実習 A 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	3	栄養教育論 II 栄養教育実習 総合演習 A
B-8		②平均余命、平均寿命、健康寿命について説明できる。	4			公衆衛生学 I 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	3	栄養教育論 II 栄養教育実習 総合演習 A	0	
B-9		③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。	5			公衆衛生学 I 公衆衛生学実習 A 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		0	
B-10		④人口動態統計による死因別死亡等の現状と変遷(疾病構造の変化)の概要について説明できる。	5			公衆衛生学 I 公衆衛生学実習 A 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		1	総合演習 A
B-11		⑤傷病統計による主な疾病の現状と動向について説明できる。	5	公衆衛生学 I 公衆衛生学 II 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		1	総合演習 A		

【資料14-3】「A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の教育状況一覧表（一部抜粋）

A.管理栄養士として求められる基本的な資質・能力

◎教えている、○少し教えている

No.		A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8		
中項目		1. プロフェッショナリズム				2. 栄養学の知識と課題対応能力					
ねらい		豊かな人間性、生命への尊敬や職業に対する倫理観を備え、幅広い教養を有し、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。				栄養学の専門的知識および技術を統合し、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・重症化予防、治療に貢献できる。					
学修目標		①管理栄養士制度の歴史をふまえ、人間の健康と幸福に貢献する栄養の専門職であることを説明できる。	②栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。	③生命の尊敬を尊重できる。	④使命感と責任感をもって職務を遂行するためのコミュニケーションができる。	①栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる。	②人と栄養、食の相互的な関係性を説明できる。	③専門的知識や収集した情報をふまえて、情報リテラシーをもって正しく活用できる。	④マネジメントサイクルを実現できる。		
科目名		年次									
基礎教育科目	講義	栄養素の化学	1	必							
		生物の基礎	1								
		化学の基礎	1								
		情報処理 I	1								
基礎教育科目	実験実習	情報処理 II	2								
		生物学実験B	2	必							
基礎教育科目	実験実習	化学実験B	2	必							
		社会学実験B	2	必							
入門・概論科目	講義	社会学実験B	2	必							
応用・各論科目	講義	生化学 I	1	必				○			
		解剖生理学 I	1	必							
		基礎栄養学 I	1	必				○			
		解剖生理学 II	1	必							
		食品学総論	1	必				○	○		
		調理科学	1	必							
		給食経営管理論 I	1	必	○			○			
		生化学 II	2	必					○		
		基礎栄養学 II	2	必					○		
		応用栄養学 I	2	必	◎	◎			○		
		給食経営管理論 II	2	必				○			
		臨床栄養学 I	2	必		○	○			○	
		臨床病態学 I	2	必							
		臨床病態学 II	2	必							
		食品学各論	2	必		○			○		
		応用栄養学 II	2	必					○		
		食品衛生学B	2	必					○		
		食品加工学	2	必		○			○		
		臨床栄養学 II	2	必							
		公衆衛生学 I	2	必							
		臨床栄養学 III	3	必		○	○		○	○	
		臨床栄養学 IV	3	必		○	○		○	○	
		公衆栄養学 I	3	必	◎			◎		◎	
		公衆栄養学 II	3	必	◎					◎	
		公衆衛生学 II	3	必							
		栄養教育論 I	3	必	◎	◎		◎	○		
		応用栄養学 III	3	必			○				
		臨床病態学 III	3	必							
		栄養教育論 II	3	必	○	○	○	○	○	◎	
		総合演習A	3	必	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
		総合演習B	3	必	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
		栄養教育論 III	4	必	○	○	○	◎	○	○	
		卒業演習	4	必							
		応用・各論科目	実験実習	調理科学実習 I	1	必					
				調理科学実習 II	1	必					
				食事計画実習	2	必				○	
				解剖生理学実験	2	必					
				公衆衛生学実習A	2	必					◎
				公衆衛生学実習B	2	必					◎
				生化学実験	2	必					
基礎栄養学実験	2			必							
食品学実験	3			必				○			
食品加工学実験	3			必				○			
臨床栄養学実習A	3			必	○			○	○		
臨床栄養学実習B	3			必							
臨床病態学実習	3			必							
応用栄養学実習	3			必							
栄養教育実習	3			必	○	◎	○	◎	◎		
給食経営管理実習(学内実習)	3			必				○			
公衆栄養学実習(学内実習)	3			必							
給食の運営(校外実習)	3			必							
臨床栄養学実習 I(臨地実習)	3	必	◎	◎	◎	◎	◎				
公衆栄養学実習(臨地実習)	4	必	◎	◎	◎	◎	◎				
臨床栄養学実習 II(臨地実習)	3	必	◎	◎	◎	◎	◎				
給食経営管理実習(臨地実習)	3	必	◎	◎	◎	◎	◎				
卒業論文	卒業論文	4									

【資料 14-4】カリキュラム見直しに向けた検討資料

管理栄養士専攻カリキュラムの一部見直し（案）

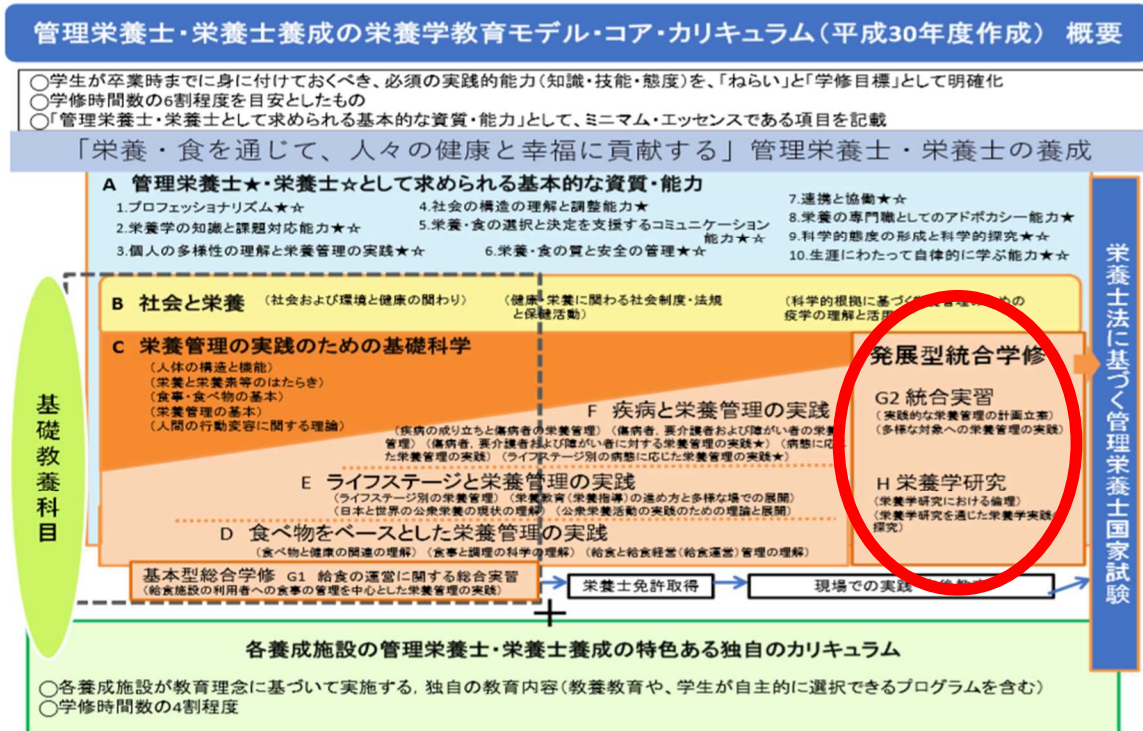
I 目的

2000年の栄養士法改正を受け、本学では2002年度にカリキュラムを改正した。その後、さらに教育内容の充実化を図るため、2010年にもカリキュラムの見直し（現行カリキュラム）を行った。2019年3月に管理栄養士・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（平成29年度及び30年度管理栄養士専門分野別人材育成事業）が策定され、2019年5月に厚生労働省より、管理栄養士のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム（以下 コア・カリキュラム）を質の高い卒前教育に広く有効活用することが周知依頼された。薬学教育、看護学教育においても、それぞれのモデル・コア・カリキュラムに準拠した教育がなされている。

改正の主たる目的は、コア・カリキュラムと照らし合わせて、社会状況の変化、多様化する社会や国民のニーズに対応できる管理栄養士を養成するために、基礎および専門分野の学びを統合し実践する力を伸ばす教育内容とすることである。2022年度を旨としたカリキュラム改正の要点と具体的な内容は次のとおりである。

【改善のポイント】

改善のポイントは、①コア・カリキュラム（図1）で示された発展型統合学修としての総合演習A(G 統合実習)と卒業論文（H 栄養学研究）の充実化（→総合演習Aの充実化、卒業論文の必修化）、および②管理栄養士養成施設の指定基準（栄養士法指定規則第11条第1号関係）およびコア・カリキュラムに沿った科目及び担当者の見直しである。



参考図1 管理栄養士・栄養士の栄養学教育モデル・コア・カリキュラム(平成30年度作成)概要



# 【資料 14-5】学生の修得状況の評価例

(和-26) 食事計画実習・給食経営管理実習  
 ※【3～11】は成績評価に含めませんが、教育方法を検討するために活用させていただいた場合があります。  
 実習日： 年 月 日  
 【和食献立・洋食献立・試作①・試作②・試作③・100食（ ）】  
 学籍番号： 氏名： グループ：

【1. 実習目標（課題）】

1.
2.
3.

【2. 自分が担当した作業】

問 1. 本日の実習で自分が担当した作業を書いてください。

【3～10】について、①～⑤の中から該当する番号を複数回答欄に記入してください。⑤とでもあてはまる①全くあてはまらない ②あてはまらない ③どちらでもない ④あてはまる ⑤とでもあてはまる  
 本日作業を行わなかった場合は (0) と記入してください。

【3. 予習に関する質問】

問 1. 実習前に、調理を伴う予習を行った。	問 1
問 2. 実習前に、作業指示書とシフト表に基づき予習を行った。(調理は伴っていない)	問 2
問 3. 実習前に、作業動線を考えて予習を行った。	問 3
問 4. 実習前に、使用する器具や作業場所を考えて予習を行った。	問 4
問 5. 実習前に、マナーの教材を活用して予習を行った。	問 5

【4. 作業を行うための準備に関する質問】

問 6. 実習中、後で行う作業手順を考えながら、器具や食材の用意を行った(予熱なども含む)。	問 6
【5. 作業への対応に関する質問】	問 7
問 7. 作業指示書に記載された内容より、適した作業方法があったので、そちらを行った。	問 7
問 8. これから行う作業に対して、適切な状態で調理を行った。	問 8

【6. 技術に関する質問】

問 9. 食材の洗浄を適切に行った。	問 9
問 10. 食材のはく皮を適切に行った。	問 10
問 11. 食材の切さいを適切に行った。	問 11
問 12. 食材の加熱を適切に行った。	問 12
問 13. 食材の混合や攪拌を適切に行った。	問 13
問 14. 食材の調味を適切に行った(味見を含む)。	問 14
問 15. 盛り付けを均等に行なった。	問 15
問 16. 盛り付け後の器の汚れを拭いた。	問 16

(和-26) 食事計画実習・給食経営管理実習  
 個人レポート 2/2 枚  
 実習日： 年 月 日  
 【和食献立・洋食献立・試作①・試作②・試作③・100食（ ）】  
 学籍番号： 氏名： グループ：

【7. 観察力に関する質問】

問 17. 調理中に時間を確認しながら作業を進めるようにした。	問 17
問 18. 調理中、周りの人の作業状況を確認しながら作業を進めるようにした。	問 18

【8. 安全管理に関する質問】

問 19. 調理中に手を止めて包丁をまな板の上に置く際、調理台中央に置いた。	問 19
問 20. クイナートやロゴグループ使用中、食材を出し入れする際に、コンセントを取り外してから作業を行った。	問 20
問 21. 包丁や熱いものを持って移動するときに、声かけを行った。	問 21
問 22. スターの扉を開ける際に、火傷をしないように蒸気を逃がした。	問 22

【9. 品質管理に関する質問】

問 23. 中心温度の測定を行い、記録した。	問 23
問 24. 汁物の食塩濃度の測定を行い、記録した。	問 24
問 25. 大量調理と少量調理の違いを踏まえて、適切な品質になるように調理した。	問 25

【10. コミュニケーションに関する質問】

問 26. 実習以外の時間で、班の仲間と相談した。	問 26
問 27. 実習時に、周りの人に積極的に声掛けをした。	問 27
問 28. 実習時に、上手くいかないときに、どうしたら良いか周りの人に相談した。	問 28

【11. 自己評価点】

問 29. 今日の自己評価は何点ですか。	点/100
----------------------	-------

【12. 【1～10】の項目を踏まえて自己評価点の根拠を説明しましょう】

【13. 次回に向けての改善点】

もう1度記入漏れがないか確認してください。

【資料14-6】 専門分野（研究室）ごとの卒業論文の学習目標

H\_栄養学研究

◎教えている、○少し教えている

No.		H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9
中項目		1. 栄養学研究における倫理								
小項目		2-2) 研究成果の活用方法								
ねらい		2-3) 研究活動の実践								
<p>生命の尊厳や人権の尊重等への配慮を保持して栄養学研究を行うために、倫理の必要性、研究者倫理、および人や動物における具体的な配慮とその理由を理解する。本項目の学修は、プロフェッショナルリズム(A-1)、科学的態度の形成と科学的探究(A-9)につながる。</p>		<p>2-1) 栄養学研究の探究・意義</p> <p>栄養学実践の質を高めるために、栄養・食の課題に対して必要な情報を収集・選択し、科学的根拠を持ってその解決にあたる。栄養学研究が必要であることと目的を理解する。本項目の学修は、科学的態度の形成と科学的探究(A-9)につながる。</p>								
<p>学修目標</p> <p>①栄養学研究における倫理の必要性について説明できる。</p> <p>②研究者の権利擁護や研究不正の回避に必要な知識を含む)を説明できる。</p> <p>③栄養学研究における倫理的配慮の具体的な理由を説明できる。</p>		<p>①栄養学実践の探究のために、研究活動が必要であることを説明できる。</p> <p>②研究資料、実践報告等の文献検索方法を理解し、実践できる。</p> <p>③情報リテラシーを獲得し、統計学の基本的知識を説明できる。</p> <p>④基本的な研究方法の知識を持ち、文献・統計資料等を読み、指導を受けながら成果を解釈できる。</p>								
科目	分野									
専門基礎	社会・環境と健康	○	○	○						
	人体の構造と機能および疾病の成り立ち	○	◎	◎	◎					
卒業論文	食べ物と健康	◎	◎		○					
	基礎栄養学	○	◎	◎	◎					
	応用栄養学	◎	◎	◎	◎					
	栄養教育論	◎	◎	◎	◎					
	臨床栄養学	◎	◎	◎	◎					
	公衆栄養学	◎	◎	◎	◎					
	給食経営管理論	○			○					

#### (6) コアカリ活用事例報告書

コアカリ活用之际、事例として示した管理栄養士養成施設での实际を参照できるように、事例報告書を掲載した。また、事例報告書に添付されていた資料については、資料の全てを掲載していないが、資料の内容が理解できるように配慮して抜粋した。また、コアカリ活用事例の概要で掲載した資料も再掲した。

「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」の  
効果的な活用方法に関する検討  
事例報告書  
(管理栄養士養成施設)

事例報告書の添付資料について

事例報告書No.	分野	事例報告書の添付資料	活用事例表資料番号との対応
1	①臨床栄養・介護	あり (表1～5)	活用事例表【資料1-1】は、事例報告書の表1～表5の中の表5と同一（再掲）。
2		あり (資料1～3)	活用事例表【資料2-1】と【資料2-2】は、それぞれ事例報告書の表2と表3と同一（再掲）。
3		なし	-
4		あり (資料1：他の資料は割愛)	活用事例表【資料4-1】は、事例報告書の資料1と同一（再掲）。
5	②スポーツ栄養	なし	-
6		あり (資料1～4)	活用事例表の【資料6-1】【資料6-2】【資料6-3】【資料6-4】は、事例報告書の資料1～資料4と同一（再掲）。
7	③学校栄養	なし	-
8		あり (資料1：一部抜粋)	-
9		なし	-
10	④給食経営管理	なし	-
11		あり (資料1～8)	活用事例表【資料11-1】～【資料11-5】は、事例報告書の資料3～資料7と同一（再掲）。
12		あり (資料①～②)	活用事例表【資料12-1】【資料12-2】は、事例報告書の資料①、資料②と同一（再掲）。
13	⑤公衆栄養 (含む国際栄養)	あり (資料1～3)	資料No. の記載なし（活用事例表への添付なし）。
14		あり (資料1～6)	活用事例表【資料14-1】～【資料14-6】は、事例報告書の資料1～資料6と同一（再掲）。
15		なし	-

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.1)

F3.日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	
2. 介護・福祉	○	
3. 公衆栄養		
4. 給食経営管理・給食管理		
5. 学校栄養		
6. スポーツ栄養		
7. 食品開発		
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) (管理栄養士の基本的な資質・能力)	○	○

### 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

本学では建学の精神「優れた QOL サポーターの育成」のもと、優れた QOL サポーターに求められる資質・能力として、科学的知識と技術を活用する力:Science&Art、チームワークとリーダーシップ:Teamwork&Leadership、対象者を支援する力:Empowerment、問題を解決する力:Problem-solving、自己実現意欲:Self-realization の 5 項目をあげ、それぞれの英語の頭文字をとって「STEPS」と定義し、ディプロマ・ポリシー(卒業認定方針)、カリキュラム・ポリシー(教育課程編成方針)、アドミッション・ポリシー(入学者受け入れ方針)の中で使用している(表 1)。

本学の「STEPS」と「栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の関係を見ると、本学のディプロマ・ポリシーは、栄養学教育モデルコアカリキュラムにおける[A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力]の項目とほぼ一致している(表 2)。しかしながら、本学のディプロマ・ポリシーの到達に関連しそうな科目(専門基礎科目・専門専攻科目)について、「STEPS」ごとに単位数、総単位数に対する割合を確認した結果、Science&Art と Teamwork&Leadership に関連しそうな科目に比べ、Empowerment, Problem-solving, Self-realization に関連しそうな科目は少ない状況である(表 3)。さらに、履修単位制限(CAP制)の関係や教養科目数の減少などから、教養(リベラルアーツ)を学ぶ機会が少ないことなどが、本学における現行の教育カリキュラムの課題である。

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)

今後、「栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の項目A～Hの学修目標について、各科目での指導状況を確認する(表4)とともに、学修目標の項目番号のつながりも確認し(表5)、科目内容の充実及び学年配置等を検討する予定である。さらに、4年生を対象に「栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の達成状況(どの程度説明できるのかなど)に関する調査をするなどして、より効果的な指導法及びカリキュラム構築を検討する予定である。

## 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)
栄養教育	教授	リーダー
公衆衛生学	教授	カリキュラム・ポリシーの検討
生理学	教授	全体カリキュラムの構成
公衆栄養	准教授	専門科目内容の検討
臨床栄養	准教授	専門科目内容の検討
栄養学	准教授	専門科目内容の検討
給食経営管理	准教授	専門科目内容の検討
食品学	講師	教務委員としての検討、調整
生化学	助手	教育開発委員としての検討、調整

2)本事業に関わった管理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

今後の検討作業の方法を以下に示す。

2020年3月:モデルコアカリキュラム(A～H)の学修目標に対する各科目の指導状況を、確認する(表4)

モデル・コア・カリキュラムの学修目標の項目番号のつながりを確認する(表5)

現行カリキュラムと照し合せ、改善点を確認する

2020年12月:4年生を対象に、モデル・コア・カリキュラムの学修目標の達成状況に関する調査を行う

2021年3月まで:解析、課題の抽出、新カリキュラム、カリキュラムマップ等を検討する

### 2) 検討作業の評価

次年度に評価予定

## 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)

「栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」については、上記の検討作業を進める予定であるが、「管理栄養士

養成課程におけるモデル・コア・カリキュラム 2015」が出た際には、管理栄養士のコンピテンシーなども参考とし、学科の全教員で内容を確認し、科目内容及び学年配置の見直し、新設科目を検討した。

#### 2015 年以降の新設科目

- 1 年次:職業倫理等の導入教育(基礎実践演習)、病院および福祉施設での臨地実習(基礎臨地実習)
- 3 年次:研究方法論、介護栄養学実習(臨地実習)
- 4 年次:応用臨地実習

#### 2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートの F3 の 1~9 の分野)と関連した検討内容

管理栄養士の基本的な資質・能力を高めるために、4 年次に実施している総合演習の見直しを行った。科目概要及び目的は以下の通りである。

【概要】卒業後の現場で栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うためには、専門分野の講義、実習、臨地実習で習得した知識、技能を統合する能力が必要とされる。そこで、総合演習では、専門分野の教育内容を包含する演習を行い、専門分野を横断して、個人や集団の栄養評価や管理が行える総合的な能力を養う。

【目的】近年、高齢社会に伴い、国民の医療や介護の需要は、さらに増加することが見込まれていることから、管理栄養士は、可能な限り住み慣れた地域で、自分らしい暮らしを人生の最期まで続けることができるよう、地域の包括的な支援・サービスを提供できることが求められている。さらに管理栄養士は、災害発生時には、迅速に被災地内の医療・福祉・行政栄養部門と協力して、緊急栄養補給物資の支援など、状況に応じた栄養・食生活支援活動を通じ、被災地支援を行うこと等が求められている。そこで総合演習では、「“介護”“医療”“予防”という地域包括ケア」及び「災害時対応」をテーマに、他職種および現場管理栄養士の活動や期待等を聞き、自ら課題設定、解決策の提案、学生同士の議論を通じて、プロフェッションとしての使命を考え、身につけるべき教養及び専門知識、技能、態度を自ら得るためにはどうしたらよいかについての理解を深める。

#### 3) モデル・コア・カリキュラムの「A—管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H—栄養学研究」への対応の検討

##### ① 「A—管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

今回の検討で重点を置いた分野である(上記に記載)

##### ② 「H—栄養学研究」の項目

以前検討した内容であるが、研究成果、統計資料、実践報告等の文献検索方法及び研究計画書作成等理解することを目的に、4 年次で実施する卒業研究も前の年度(3 年次)に、「研究方法論」の科目を導入した。授業の目的及び目標は以下のとおりである。

【目的】これまでの授業で課されていた「課題レポート」と「学術論文」との相違点について知り、また、それらとも異なる「卒業論文」の意義や位置づけについて実践的に理解して翌年度に開講される「卒業研究」に備える。

【目標】・科学研究および科学論文の意義および授業科目「卒業論文」の目的を理解する・計画立案の意義、方法および倫理的配慮について理解する・論文の全体的および部分的な構成について理解する

・図書館を通じた文献取得法について理解するとともに、文献データベースを利用できる・先行研究(和文、欧文)を抄読し、タイトル、サマリ、結論を効率的に読み取れる・先行研究(和文、欧文)を精読し、結果(P 値、平均値、分散など)を批判的に読み取れる・先行研究(和文、欧文)を精読し、結果(相関、回帰、代表的な検

定法など)を批判的に読み取れる・本文や図表、引用文献等の書式および作成法について理解し、実践できる

4) コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

#### ① 臨地実習の充実

様々な制度改革が進められる中、管理栄養士を取り巻く環境は大きく変化しており、国際栄養士連盟(ICDA)から発表されている栄養士養成の国際基準は、4年制大学では臨床研修500時間(12.5週)以上が最低必須条件となっている。一方、諸外国の栄養士養成の臨地実習及び校外実習の現状を見ると、10週以下の国は日本とノルウェーの2カ国のみであり、他国は11~20週、21週~30週、31週~40週、41週以上などとなっている。さらに、当大学における他職種の臨地実習は、例えば、低学年次は観察実習、高学年次は評価実習など、ステップアップ形式の実習が行われている。これらの背景を踏まえ、本学では、管理栄養士養成指定校の臨地実習の指定単位数の2倍の実習を行っている。

1年次:基礎臨地実習(病院、福祉施設での見学実習)1単位(必修)

3年次:臨床栄養実習(病院)3単位(必修)

〃:公衆栄養学実習(保健所、保健センター)1単位(必修)

〃:給食経営管理実習(企業、学校)1単位(必修)

〃:介護栄養学実習(介護施設等)2単位(必修)

4年次:応用臨地実習(学生が希望する実習目的に応じた施設)2単位(選択)

#### ② 多職種連携教育の実施

本学では、看護・医療・リハビリ・栄養・スポーツ・福祉の総合大学であるメリットを最大限に活かして、他学科の学生と共にチームを形成して学ぶ「連携教育」を導入している。1年次から4年次まで、下記のような科目を系統的に配置し、将来、「チームの一員」として活躍するために求められる関連職種への理解やチームワーク技法を実践的に学んでいる。

##### 1年次「チームアプローチ入門」

チーム医療・ケアの「基礎」を学ぶ。本学の「連携教育」の入門として、チーム医療・ケアにおける各専門職の役割やその必要性について学ぶ。

##### 2年次「連携基礎ゼミ」

他学科の学生と混成でチームを形成し、保健・医療・福祉・スポーツに関連するテーマについて共同研究することを通して、関連職種への理解やチームワークのスキルを身につける。

##### 3年次「保健医療福祉連携学」

保健・医療・福祉の現場で行われている「連携の実際」を学ぶ。病院などの「医療現場」、小児や高齢者施設などの「福祉現場」、地域で暮らす人々を対象とした「保健・地域のそれぞれの現場で行われる専門職の連携について、現場の声や具体的な事例を通じて、その実際を学ぶ。

##### 4年次「連携総合ゼミ」

学科の枠を越えた「専門職連携」を実践的に学ぶ。1~3年次までに学内外で修得した専門知識・技術を総動員し、チーム医療などについて実践的に学ぶ。ゼミでは、具体的な症例をもとに、関連する学科が混成でグループを形成し、グループワークを通じて具体的な支援策について意見交換を行い、検討結果を発表する。



## 5)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

検討結果の評価は次年度以降に実施する予定である。管理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 B(社会と栄養、C 栄養管理実践のための基礎科学、D 食べ物をベースとした栄養管理の実践、E ライフステージと栄養管理の実践、F 疾病と栄養管理の実践、G 統合実習、H 栄養学研究における学修目標について、教員の指導状況及び学生の到達状況を確認するとともに、科目間のつながりを検討し、現カリキュラムの見直し作業を行う予定である。

表1 本学の建学の精神と当科におけるディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミッション・ポリシー

優れた QOL サポーターになるための3ポリシー (健康栄養学科)				
優れた QOL サポーターの資質・能力 STEPS		ディプロマ・ポリシー 卒業認定方針	カリキュラム・ポリシー 教育課程編成方針	アドミッション・ポリシー 入学を受け入れ方針
S	Science & Art 科学的知識と技術を 活用する力	幅広い教養を有し、専門分野に関する高度で科学的な専門知識と技術を活用できる。	1年次から4年次まで、基礎教養科目、専門基礎科目、専門専攻科目を段階的に配置する。さらに専門基礎科目および専門専攻科目は、アクティブラーニングに資するよう講義と実験・実習科目を抱き合わせて配置する。成果は全修得科目の成績により評価する。	高等学校卒業相当の英語・国語・数学・生物・化学など、入学選考試験にて出題する教科・科目の基礎学力を有する。
T	Teamwork & Leadership チームワークと リーダーシップ	多職種間連携の技能を有し、対象者および他の職種と良好なコミュニケーションを図るとともに、リーダーシップを有し、国際化した社会において職務を遂行することができる。	1年次には学友メンバーとのチームワークおよびリーダーシップ力の滋養をねらいとした基礎ゼミ、2年次には職種間連携をねらいとした全学共通の連携基礎ゼミ、4年次の総合演習には管理栄養士に必要な専門英語を配置する。成果は授業後のアンケートまたは履修科目の成績により評価する。	自分の意見を論理的に表現し、相手にわかりやすく伝えるとともに、他者と協力して物事を成し遂げる能力を有する。
E	Empowerment 対象者を支援する力	社会人としての基本的な資質、豊かな感性、奉仕の精神、やさしさ、協調性および倫理観を有し、食および栄養を通し、対象者の QOL 向上策をコーディネートできる。	1年次には病院および福祉施設での基礎臨床実習、3年次には模擬患者を活用したSP実習および病院、行政、事業所、学校、福祉・介護施設での臨床実習、4年次には個人の要望による応用臨床実習、栄養教育実習を配置する。成果はルーブリックなどを用い評価する。	学習や課外活動に対して主体的に行動するとともに、円滑な人間関係を築く上で必要なやさしさ・協調性・他者を理解しようとする態度を有する。
P	Problem-solving 問題を解決する力	栄養科学に関するエビデンスを、他の職種からの情報と合わせて思考・解釈し、自分の意見を論理的に説明でき、問題解決ができる。	1年次から4年次まで、栄養科学に関する実験・実習を配置し、4年次には、情報収集力、論文読解力、論理的思考力の修得を目的とした卒業研究を配置する。成果は実験実習のレポートおよび卒業研究の総合的成績により評価する。	ある事象に対してさまざまな視点から物事を考え、自分の意見をまとめる能力を有する。
S	Self-realization 自己実現意欲	健康の維持・増進、病気の予防・治療、虚弱・介護予防における食および栄養上の課題に関心を持ち、その解決のために生涯を通じて、自主的・継続的に学習できる。	キャリア教育の一環として、1年次には基礎実践演習、4年次には、現場の管理栄養士を招いての総合演習を配置する。さらに、3～4年次には、各種認定資格取得ができる科目を配置する。成果はレポート内容または資格試験合格率で評価する。	健康の維持・増進、病気の予防・治療、虚弱・介護予防に、管理栄養士として「食」の面から貢献したいという意欲を有する。

注: 建学の精神「優れた QOL サポーターの育成のもと、優れた QOL サポーターに求められる資質・能力を5項目あげ、その英語の頭文字をとって「STEPS」と定義している。

表2 栄養学教育モデル・コア・カリキュラム（管理栄養士として求められる基本的な資質・能力）と STEPS

2017年度 管理栄養士養成における栄養学教育モデル・コア・カリキュラム					
管理栄養士として求められる基本的な資質・能力	S	T	E	P	S
A-1. プロフェッショナリズム 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、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-2. 栄養学の知識と課題対応能力 栄養学の専門的知識及び技術を統合し、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、人々の健康の維持増進、疾病予防、治療に貢献できる。	◎		◎		
A-3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践 個人の身体状況、栄養状態、価値観、社会経済状況等を総合的・全人的に理解し、適切な栄養・食事管理を実践できる。		○	◎		
A-4. 社会の構造の理解と調整能力 社会経済状況や食環境の変化に応じて、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域の関係者・関係組織のネットワークづくりを担うことができる。		◎		◎	
A-5. 栄養・食の選択と決定を支援する能力 人々の生活背景や価値観を尊重し、豊かな人間性を持って、より良い食生活の意思決定を支援できる。			◎		
A-6. 栄養・食の質と安全の管理 科学的視点と専門的知識及び技術をもって、個人や集団の健康状態や特性をふまえた、良質で安全な栄養管理・食事提供を行う。	◎		◎		
A-7. 連携と協働 栄養・食の管理に関わるすべての人々の役割を理解し、協調性を持って連携・協働することで、より良い食生活の実現に貢献する。		◎	◎		
A-8. 栄養・食の専門職としての役割拡大とアドボカシー 専門職として社会的認知・地位を得て、国内外の社会的ニーズに対応して新たな価値を切り開く姿勢を持ち、社会組織を変えることに貢献する。		◎		◎	
A-9. 科学的探究 栄養学研究の基礎から応用までの必要性を理解し、研究成果を実践に応用・活用させるとともに、実践現場からの栄養学研究の促進と成果の発信を行い、栄養学の発展と実践の質の向上に寄与する。	◎			◎	○
A-10. 生涯にわたって自律的に学ぶ姿勢 栄養・食の管理の実践の質の向上を目指し、専門職としての誇りを持ち、生涯を通して、自律的に学び続ける。	○				◎

S : Science & Art 科学的知識と技術を活用する力：幅広い教養を有し、専門分野に関する高度で科学的な専門知識と技術を活用できる。

T : Teamwork & Leadership チームワークとリーダーシップ：多職種間連携の技能を有し、対象者および他の職種と良好なコミュニケーションを図りながら、国際化した社会において職務を遂行することができる。

E : Empowerment 対象者を支援する力：社会人としての基本的な資質、豊かな感性、奉仕の精神、やさしさ、協調性および倫理観を有し、食および栄養を通じ、対象者の QOL 向上策をコーディネートできる。

P : Problem-solving 問題を解決する力：栄養科学に関するエビデンスを、他の職種からの情報と合わせて思考・解釈し、自分の意見を論理的に説明でき、問題解決ができる。

S : Self-realization 自己実現意欲：健康の維持・増進、病気の予防・治療、虚弱・介護予防における食および栄養上の課題に関心をもち、その解決のために生涯を通じて、自主的・継続的に学習できる。

表3 「STEPS」と専門基礎科目及び専門専攻科目の単位数、総単位数に対する割合

		S		T		E		P		S		
		単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	
専門基礎科目群 計38単位												
社会・環境と健康 小計6単位	人間と生活の科学	◎	1	○		○		○				
	公衆衛生学	◎	2	◎	2	○		○		○		
	健康管理概論	◎	1	◎	1	○		○		○		
	社会福祉総論	◎	1	○		◎	1	○				
	保健統計学	◎	2	◎	2	○		○		◎	2	
	◎合計単位		7		5		1				2	
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 小計14単位	生化学Ⅰ	◎	2	◎	2	◎	2					
	生化学Ⅱ	◎	2	◎	2	○						
	生化学実験	◎	2	◎	2	○		○		◎		
	解剖生理学Ⅰ	◎	2	◎	2	◎	2	○		○		
	解剖生理学Ⅱ	◎	2	◎	2	◎	2	○		○		
	解剖生理学実習Ⅰ	◎	1	◎	1	◎	1	○		○		
	解剖生理学実習Ⅱ	◎	1	◎	1	◎	1	○		○		
	運動生理学Ⅰ	◎	2	◎	2	◎	2	○		○		
	運動生理学Ⅱ	◎	1	◎	1	◎	1	○		○		
	医学基礎	◎	2	◎	2	○		○				
	臨床医学Ⅰ	◎	2	◎	2	○		○				
食べ物と健康 小計8単位	調理学	◎	2	○		◎	2					
	調理学実習Ⅰ	○		○		◎	1	◎	1	◎	1	
	調理学実習Ⅱ	○		○		◎	1	◎	1	◎	1	
	調理学実験	◎	1	○		○		◎	1	○		
	食品学Ⅰ	◎	2									
	食品学Ⅱ	◎	2									
	食品学実験	◎	2	◎	2	○		○		◎	2	
	食品衛生学	◎	2	○		○				○		
	食品衛生学実験	◎	1	○		○				○		
	食品加工学	◎	2	○		○						
	食品加工学実習	◎	1	○		○		○		◎	1	
	疫学	◎	2	◎	2	○		○				
	基礎実践演習	○		○		◎	1	◎	1	○		
	実験の基礎	◎	1	◎	1	○		◎	1	◎	1	
	◎合計単位		37		24		16		5		6	
専門専攻科目群 計44単位												
基礎栄養学	栄養学Ⅰ	◎	1	○								
	栄養学実習Ⅰ	◎	1	○		◎	1	○		○		
応用栄養学	栄養学Ⅱ	◎	2	○		○						
	栄養学Ⅲ	◎	2	◎	2	○						
	栄養学Ⅳ	◎	2	◎	2	○				○		
	栄養学実習Ⅱ	◎	1	◎	1	○		○		◎	1	
栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	◎	2	◎	2	○		○		○		
	栄養教育論Ⅱ	◎	2	◎	2	○		○		◎	2	
	栄養教育論実習Ⅰ	◎	1	◎	1	◎	1	○		◎	1	
	栄養教育論実習Ⅱ	◎	1	◎	1	◎	1	◎	1	◎	1	
	カウンセリング技法	◎	2	○		○		◎	2	◎	2	
臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	◎	2	◎	2	◎	2	○		○		
	臨床栄養学Ⅱ	◎	2	◎	2	◎	2	○		○		
	臨床栄養学Ⅲ	◎	2	◎	2	◎	2	○		○		
	臨床栄養学実習Ⅰ	◎	1	◎	1	◎	1	○		◎	1	
	臨床栄養学実習Ⅱ	◎	1	◎	1	◎	1	○		◎	1	
	臨床医学Ⅱ	◎	1	◎	1	○		○				
	臨床栄養管理演習	◎	1	◎	1	○		○		◎	1	
公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	○		○		◎	2	○				
	公衆栄養学Ⅱ	○		◎	2	○		○		◎	2	
	公衆栄養学実習Ⅰ	○		○		○		◎	1	◎	1	
給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ	◎	2	◎	2	○		○		○		
	給食経営管理論Ⅱ	◎	2	◎	2	○		○		○		
	給食経営管理実習Ⅰ	◎	1	◎	1	○		○		◎	1	
	給食経営管理実習Ⅱ	○		◎	1	◎	1	◎	1	◎	1	
総合演習	総合演習	◎	2	◎	2	○		○		○		
臨地実習	臨床栄養学実習Ⅲ(臨地)	◎	3	◎	3	◎	3	◎	3	◎	3	
	公衆栄養学実習Ⅱ(臨地)	○		◎	1	○		○		○		
	給食経営管理実習Ⅲ(臨地)	○		◎	1	◎	1	◎	1	○		
臨地実習	基礎臨地実習(臨地)	○		○		◎	1	◎	1	○		
	介護栄養学実習(臨地)	○		◎	2	◎	2	◎	2	○		
	◎合計単位		37		38		21		12		18	
	◎総計		81		67		38		17		26	229
	%		35		29		17		7		11	100
	カリキュラムのウエイト											
S (Science & Art) :			35									
T (Teamwork & Leadership) :			29									
E (Empowerment) :			17									
P (Problem-solving) :			7									
S (Self-realization) :			11									

表4 モデルコアカリキュラム (A~H) の学修目標に対する各科目での履修状況 (確認シート 一部抜粋)

管理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		学 人 間 の 生 活 の 科	健 康 管 理 概 論	社 会 福 祉 総 論	公 衆 衛 生 学	疫 学	保 険 統 計 学	生 化 学 I	生 化 学 II	生 化 学 実 験	解 剖 生 理 学 I	解 剖 生 理 学 II	I 解 剖 生 理 学 実 習	II 解 剖 生 理 学 実 習	運 動 生 理 学 I	運 動 生 理 学 II	医 学 基 礎	臨 牀 医 学 I	
項目番号	内容																		
	A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力																		
	A管理栄養士として求められる基本的な資質・能力は、主にB~Hの学修を通して修得されるものであり、B~Hの複数の項目がAの修得に関連する。																		
	A-1. プロフェッショナリズム																		
	ねらい:豊かな人間性、生命への尊敬や職業に対する倫理観を備え、幅広い教養を有し、栄養の専門職としての使命感と責任感をもって、職務を遂行できる。																		
	学修目標																		
A-1-①	① 管理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栄養の専門職であることを説明できる。																		
A-1-②	② 栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。																		
A-1-③	③ 生命の尊敬を尊重できる。																		
A-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統合し、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・重症化予防、治療に貢献できる。																		
	学修目標																		
A-2-①	① 栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる。																		
A-2-②	② 人と栄養・食の相互的な関係を説明できる。																		
A-2-③	③ 専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できる。																		
A-2-④	④ マネジメントサイクルを説明できる。																		
	A-3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践																		
	ねらい:個人の身体状況、栄養状態、価値観、社会経済状況等を総合的・全人的に理解し、適切な栄養管理を実践できる。																		
	学修目標																		
A-3-①	① 人々の価値観や社会的背景の多様性を理解できる。																		
A-3-②	② 適切な栄養管理のために、対象者に寄り添い、全人的な理解ができる。																		
	A-4. 社会の構造の理解と調整能力																		
	ねらい:社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域の関係者・関係組織のネットワークづくりを担うことができる。																		
	学修目標																		
A-4-①	① 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考案することができる。																		
A-4-②	② 地域の関係者・関係組織のネットワークづくりとそのマネジメントの必要性を説明できる。																		
	A-5. 栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力																		
	ねらい:人々の生活背景や価値観を尊重し、豊かな人間性を持って、より良い食生活の意思決定を支援できる。																		
	学修目標																		
A-5-①	① 対象者の栄養・食に関する主体的な意思決定を尊重することができる。																		
A-5-②	② 対象者と適切なコミュニケーションができる。																		
A-5-③	③ 適切な支援を行うために、食に関わる体験の蓄積がある。																		
	A-6. 栄養・食の質と安全管理																		
	ねらい:科学的視点と専門的知識および技術をもって、個人や集団の健康状態や特性をふまえた、良質で安全な栄養・食事管理を行う。																		
	学修目標																		
A-6-①	① 安全で質の高い栄養・食事管理ができる。																		
A-6-②	② 栄養・食に関するリスクについて説明できる。																		
A-6-③	③ 緊急時の栄養・食事管理が説明できる。																		
	A-7. 連携と協働																		
	ねらい:栄養管理を必要とする人々に関わる関係者の役割を理解し、協調性を持って連携・協働することで、より良い食生活の実現に貢献する。																		
	学修目標																		
A-7-①	① 幅広い分野、業種における管理栄養士の役割を説明できる。																		
A-7-②	② 連携・協働するために、他職種との役割と専門性を説明できる。																		
A-7-③	③ 連携・協働のためには協調性とリーダーシップの双方が必要であることを説明できる。																		
	A-8. 栄養の専門職としてのアドボカシー能力																		
	ねらい:国内外の社会的ニーズに対応して、栄養の専門職として役割を果たし、社会や組織を変えることに貢献し、結果として専門職としての社会的認知を高めることにつながる。																		
	学修目標																		
A-8-①	① 栄養の専門職として、アドボカシーの重要性を説明できる。																		
A-8-②	② 国際的な視野をもって、栄養・食の課題を説明できる。																		
	A-9. 科学的態度の形成と科学的探究																		
	ねらい:栄養学研究の基礎から応用までの必要性を理解し、研究成果を実践に活用・活用させるとともに、実践現場から栄養学研究の促進と成果の発信を行い、栄養学の発展と実践の質の向上に寄与する。																		
	学修目標																		
A-9-①	① 研究倫理を説明できる。																		
A-9-②	② 実践現場の課題と研究のつながりを説明できる。																		
A-9-③	③ 科学的探究における批判的思考の必要性を説明できる。																		
	A-10. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力																		
	ねらい:栄養の専門職としての誇りを持ち、生涯を通して自律的に学び続ける。																		
	学修目標																		
A-10-①	① 栄養の専門職として誇りを持ち、生涯にわたり自己研鑽する意欲を持つ。																		
A-10-②	② 自律的に学び続ける能力を修得する。																		
A-10-③	③ 栄養の専門職として、自らのキャリアデザインができる。																		

表5 コアカリキュラムの学修目標の項目番号のつながり

	何の科目のために							何の科目につながるか												
A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力																				
A-1. プロフェッショナルリズム																				
A-2. 栄養学の知識と課題対応能力																				
A-3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践																				
A-4. 社会の構造の理解と調整能力																				
A-5. 栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力																				
A-6. 栄養・食の質と安全の管理																				
A-7. 連携と協働																				
A-8. 栄養の専門職としてのアドボカシー能力																				
A-9. 科学的態度の形成と科学的探究																				
A-10. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力																				
B 社会と栄養(学修項目数:27)																				
B-1. 社会および環境と健康の関わり	A1	A4						E3	E4											
B-2. 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動	A4							E4	F2											
B-3. 科学的根拠に基づく栄養管理のための疫学の理解と活用	A2	A4						E4	H2											
C 栄養管理の実践のための基礎科学(学修項目数:105)																				
C-1. 人体の構造と機能	C2							E	F											
C-2. 栄養と栄養素等のはたらき	C4	D	D3	E	F			C1												
C-3. 食事・食べ物の基本	D2	D3						C2	E	F										
C-4. 栄養管理の基本								D3	E	E1	E2	F								
C-5. 人間の行動変容に関する理論	B1							A3	A4	A5	E1	E2	F3	F4	F5	G2				
D 食べ物をベースとした栄養管理の実践(学修項目数:81)																				
D-1. 食べ物と健康の関連の理解	C2	C3	D1					A6	C2	C3	D1	D2	D3	E	E1	F				
D-2. 食事と調理の科学の理解	C3							D2	D3	E	F									
D-3. 給食と給食経営管理の理解	C4	D1	D2					A1	A4	A6	D3	E1	E3	F3	F4	F5				
E ライフステージと栄養管理の実践(学修項目数:54)																				
E-1. ライフステージ別の栄養管理	C1	C2	C3	C4	D1	D2	E1	C3	D2	E2	E4	F4	F5							
E-2. 栄養教育の進め方と多様な場での展開	B1	B2	C5	E1				E2	E4	F4	F5									
E-3. 日本と世界の公衆栄養の現状の理解	B1	B2						A8	E4											
E-4. 公衆栄養活動の実践のための理論と展開	B2	B3	E3					A4	A6	G1	G2									
F 疾病と栄養管理の実践(学修項目数:88)																				
F-1. 疾病の成り立ちと傷病者の栄養管理								A2	A3	F4	F5									
F-2. 傷病者, 要介護者および障がい者の栄養管理								F4	F5											
F-3. 傷病者, 要介護者および障がい者に対する栄養管理の実践								F4	F5											
F-4. 病態に応じた栄養管理の実践	C	D2	D3	F1	F2	F3		A2	A3											
F-5. ライフステージ別の病態に応じた栄養管理の実践	C	D2	D3	F1	F2	F3		A2	A3											
G 統合実習																				
G-1. 実践的な栄養管理の計画立案								A1	A2	A3	A4	A7	A8							
G-2. 多様な対象への栄養管理の実践								A1	A2	A3	A4	A5	A6	A10						
H 栄養学研究																				
H-1. 栄養学研究における倫理	A9	A10						A9	A10											
H-2. 栄養学研究を通じた栄養学実践の探究								A9	A10											

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.2)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	○
2. 介護・福祉	○	○
3. 公衆栄養	○	
4. 給食経営管理・給食管理		
5. 学校栄養	○	
6. スポーツ栄養		
7. 食品開発		
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 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

当学科のディプロマポリシーは「目指す管理栄養士のキャリア像」を軸に作成しており、これを達成するためのカリキュラムポリシーを掲げ、そのカリキュラムポリシーを基に開講科目を配置している。しかしながら、これまで開講科目のシラバスをチェックするにあたり、国家試験ガイドラインの項目(キーワード)について授業で説明していることを確認し、シラバス中にコード番号を記載していた。本来は、「目指す管理栄養士のキャリア像」に繋がっているかという観点で、開講科目の内容を確認しなければならない。

#### 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・カリキュラムの学修内容を網羅できているか確認し、現行のカリキュラムが「目指す管理栄養士のキャリア像」に繋がるかを検討した。

## 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)
食品学	学部長 教授	
臨床栄養学	学科長 教授	リーダー
応用栄養学	教授	
教養科目(文学)	教授	
人体の構造と機能(解剖生理学)	准教授	学修到達度チェックのシステムの作成とまとめ
公衆衛生学	講師	
公衆栄養学	助教	シラバスチェックのシステムの作成とまとめ
基礎栄養学	助手	
臨床栄養学	助手	
応用栄養学	助手	

### 2) 本事業に関わった管理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. モデル・コア・カリキュラムの学修目標ごとにチェックできる確認用エクセルシートを作成した。【資料1】
2. 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た。
3. 2の照合結果から、教育内容の状況を把握し、カリキュラムを見直した。

### 2) 検討作業の評価

上記のエクセルシートで確認するにあたり、①複数の分野に亘って該当する可能性があるため必ず全項目に目を通すこと、②授業で軽く触れる程度はチェックの対象とはならないことに注意して、全教員に確認作業を依頼した。問題点として以下の事柄が考えられた。

1. 各教員が本人の授業内容を振り返って、モデル・コア・カリキュラムの中の学修目標について理解させているかを確認しているため、理解させているとする判断は各教員の主観による。
2. 教員は理解させている(モデル・コア・カリキュラムの学修目標を網羅している)と判断した項目であっても、学生の理解が到達しているかの評価はできていない。試験やレポートではすべてを確認できない。

## 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)

1. 照合作業の結果、授業内容が十分でないと思われる学習項目が確認されたため、該当科目の授業に組み込み、シラバスに反映させた。
2. 本学科では、ほとんどの必須科目を履修した後に、キャリア支援分野を設けて多くの選択科目を配置



している。このような実践的な科目を充実させると同時に、モデル・コア・カリキュラムの「C. 栄養管理の実践のための基礎科目」は管理栄養士養成の中で確実に修得させるべき重要な科目である。この観点をもって、この度のカリキュラムを見直した結果、基礎栄養学の分野のコマ数を増やし(15コマ→30コマ)、栄養の概念および栄養素の代謝の理解をさらに深めさせることにした。

## 2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートの F3 の1～9の分野)と関連した検討内容

本学科は、医療・福祉分野に特化した教育カリキュラムによって、この分野の管理栄養士の養成あるいは他の分野であっても医療・福祉を十分に理解できている管理栄養士の養成を目指している。従って、この度のカリキュラム見直しは、医療福祉の分野を重点的に行わず、広く全体的に見直した。

## 3) モデル・コア・カリキュラムの「A—管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H—栄養学研究」への対応の検討

### ① 「A—管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

この度の確認作業を各教員に依頼するにあたり、各項目の「ねらい」を踏まえて(Aの内容や他の開講科目との繋がりを考えて)授業を行っているかを考えながら、モデル・コア・カリキュラムの学修目標のチェックを行ってもらった。しかしながら、Aの事柄は開講している授業のカリキュラム以外で修得される部分も多いため、何をもちこの分野を修得させるかを明確にすることは困難であり、学外活動等やそれ以外の様々なことを考慮しなければならないと考えられる。

### ② 「H—栄養学研究」の項目

管理栄養士演習(卒業演習・研究)の必須科目を履修し、全学生が卒業研究を行っているため、この度は検討していない。今後も卒業研究(卒業論文を書くこと)を必須とする。

## 4) コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

既に医療・福祉分野に特化した教育カリキュラムを実施している。疾病の成り立ちに関する科目を3科目(必須)開講している。また、「医療福祉概論」「医療福祉実習」(必須科目)、「介護概論」(選択科目)を開講している。3年生後期よりキャリア支援分野の医療系科目として「臨床医学特論」「臨床医学演習」「栄養ケアプロセス演習」「薬理学」(選択科目)を開講している。この他にも、キャリア支援分野では栄養教諭系、公衆栄養系、食品機能・食品安全系についてもそれぞれ3～4つの選択科目を配置している。

キャリア支援分野の科目を履修するために、管理栄養士として勤務するそれぞれの分野について詳しく把握しておく必要があり、そのことが授業に取り組む姿勢に反映される。そのために、医療分野の管理栄養士として勤務している卒業生が行う研修会を在校生と合同で実施して交流を図っている。この試みは栄養教諭分野と公衆栄養分野でも行っている。

## 5) その他

検討作業の結果の2(学生の評価)を踏まえて、卒業予定の学生がそれぞれの学修目標をどれだけ理解できているかの評価を試みた。モデル・コア・カリキュラムのB～Hにおけるカリキュラム項目について、4年生(168名)を対象に学習達成度アンケート調査を実施した(実施期間:12月末～1月末)。アンケート

調査は Google フォーム(Google が無料で提供しているクラウド上で使用するアンケート作成ツール)を用いた。作成したアンケートをクラウド上にアップロードすることで、サイト訪問者を対象にアンケートを実施する事ができる。すなわち、対象学生にそのサイトのアドレスを伝える事で、学生は各自のスマートフォンにてそのサイトにアクセスし、質問項目に回答することが可能になる。また Google フォームに入力された回答結果は自動で集計され、グラフにより可視化する事ができ、Excel データとしても出力することが可能となっている。この度の Google フォームにて作成したアンケート様式は 4 段階評価尺度法を採用し、各学習目標について「4:説明できる、3:まあまあ説明できる、2:あまり説明できない、1:全く説明できない」の中から学生が選択し、各質問項目における学習目標達成度を学生自身がもつスマートフォンから回答させた。

スマートフォンから見たアンケート様式および回答集計結果をそれぞれ【資料2】および【資料3】に示した。結果を個人データとして学生にフィードバックすることで自分の到達度が評価でき、また全体データとして教員にフィードバックすることで授業内容を振り返ることができる(FDとして活用できる)。学修目標ごとに質問しているので分析しやすく、学生にとっても、教員にとっても非常に有効である。詳しい結果は分析中である。

## 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

本学科は、既に医療・福祉分野を重点的に考えてカリキュラムを作成していたので、今回は全体の見直しを行うことになった。

国家試験のガイドラインにとらわれず、管理栄養士の育成だけを考えてカリキュラムを見直すことができた。特に、モデル・コア・カリキュラムの「C. 栄養管理の実践のための基礎科目」が設けられ、どの管理栄養士にも共通する最も重要な学修目標が示されていることで、コア・カリキュラムの中でも、より重要な事柄が明確になっていると思われる。

モデル・コア・カリキュラムの「A. 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の学修目標が、どのくらい達成できているかの評価は、教員にも学生にも困難であり、この評価方法等について今後検討が必要である。しかし、入学時から将来を見据えた高い意識をもち、授業カリキュラム以外にも積極的に参加し、卒業研究にも懸命に取り組む学生、すなわちモデル・コア・カリキュラムの B~H の項目の学修目標をほぼ到達した学生は A の学修目標にも到達しているとも考えられる。

小項目		コード	学修目標	専門基礎分野																								
				管理栄養士専門基礎		社会・環境と健康			人体の構造と機能および疾病の成り立ち					食べ物と健康														
健康の考え方		B-1-1-①	公衆衛生の歴史をふまえて、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。	管理栄養士特講Ⅰ（栄養学Ⅰ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
健康の考え方		B-1-1-②	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。	管理栄養士特講Ⅱ（栄養学Ⅱ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
健康の考え方		B-1-1-③	健康に関する社会環境要因をふまえて、地域における公衆衛生活動について説明できる。	管理栄養士特講Ⅲ（栄養学Ⅲ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
環境と健康		B-1-2-①	環境負荷、生態系、食物連鎖・生物連鎖の概念を説明できる。	管理栄養士特講Ⅳ（栄養学Ⅳ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
環境と健康		B-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。	管理栄養士特講Ⅴ（栄養学Ⅴ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
環境と健康		B-1-2-③	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。	管理栄養士特講Ⅵ（栄養学Ⅵ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
我が国における健康の現状		B-1-3-①	主な保健統計指標の定義、意義、用途について説明できる。	管理栄養士特講Ⅶ（栄養学Ⅶ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
我が国における健康の現状		B-1-3-②	平均寿命・平均寿命や健康寿命について説明できる。	管理栄養士特講Ⅷ（栄養学Ⅷ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
我が国における健康の現状		B-1-3-③	人口動態統計による人口構成の現状と変遷（出生率を含む）を説明できる。	管理栄養士特講Ⅸ（栄養学Ⅸ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
我が国における健康の現状		B-1-3-④	人口動態統計による死因別死七等の現状と変遷（疾病構造の変化）を説明できる。	管理栄養士特講Ⅹ（栄養学Ⅹ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
我が国における健康の現状		B-1-3-⑤	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。	管理栄養士特講Ⅺ（栄養学Ⅺ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
我が国における健康の現状		B-1-3-⑥	日本国憲法第25条の理念をふまえて、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。	管理栄養士特講Ⅻ（栄養学Ⅻ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
社会保険制度・衛生法規と保健活動		B-2-1-①	地域保健法および地域保健活動の概要をふまえて、地域保健に関する行政組織、関連機関、団体等の役割と相互の連携について説明できる。	管理栄養士特講Ⅼ（栄養学Ⅼ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
社会保険制度・衛生法規と保健活動		B-2-1-②	健康増進法に基づく国民の健康づくり対策について説明できる。	管理栄養士特講Ⅽ（栄養学Ⅽ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
社会保険制度・衛生法規と保健活動		B-2-1-③	母子・児童・生徒、成人、高齢者等の健康や生活習慣の現状と課題をふまえて、関連法別に基づく保健活動について説明できる。	管理栄養士特講Ⅾ（栄養学Ⅾ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
社会保険制度・衛生法規と保健活動		B-2-1-④	医療費の現状、医療保険制度ならびに医療法、医療従事者の各資格の概要について説明できる。	管理栄養士特講Ⅿ（栄養学Ⅿ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
社会保険制度・衛生法規と保健活動		B-2-1-⑤	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。	管理栄養士特講ⅰ（栄養学ⅰ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
社会保険制度・衛生法規と保健活動		B-2-1-⑥	高齢者の医療の確保に関する法律による特定健康診査・特定保健指導、重症化予防のための保健活動、データヘルズ計画について説明できる。	管理栄養士特講ⅱ（栄養学ⅱ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
社会保険制度・衛生法規と保健活動		B-2-1-⑦	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。	管理栄養士特講ⅲ（栄養学ⅲ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
社会保険制度・衛生法規と保健活動		B-2-1-⑧	疫学の基本的な考え方、疫学指標について説明できる。	管理栄養士特講ⅴ（栄養学ⅴ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
疫学の方法		B-3-1-①	記述疫学、分析疫学、実験疫学の基礎的方法について説明できる。	管理栄養士特講ⅵ（栄養学ⅵ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
疫学の方法		B-3-1-②	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。	管理栄養士特講ⅶ（栄養学ⅶ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
疫学の方法		B-3-1-③	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。	管理栄養士特講ⅷ（栄養学ⅷ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
疫学の方法		B-3-1-④	疫学の方法をふまえて、主な保健統計指標を、地域診断等に活用できる。	管理栄養士特講ⅸ（栄養学ⅸ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
疫学の方法		B-3-1-⑤	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。	管理栄養士特講ⅹ（栄養学ⅹ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
主要疾患の疫学と対策		B-3-2-①	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。	管理栄養士特講ⅺ（栄養学ⅺ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
主要疾患の疫学と対策		B-3-2-②	生体成分、細胞、組織、臓器・器官の構造と機能	管理栄養士特講ⅻ（栄養学ⅻ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
生体成分、細胞、組織、臓器・器官の構造と機能		C-1-1-①	臓器の構造と機能を説明できる。	管理栄養士特講ⅼ（栄養学ⅼ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ
生体成分、細胞、組織、臓器・器官の構造と機能		C-1-1-②	臓器の構造と機能を説明できる。	管理栄養士特講ⅽ（栄養学ⅽ）	公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ	公衆衛生学実習	医療福祉概論	医療福祉実習	食環境論	人間の構造と機能（基礎）	解剖生理学実験	生化学Ⅰ	生化学Ⅱ	生化学実験	基礎食品栄養学実験	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	基礎食品栄養学実験	食品学Ⅰ	食品学Ⅱ	食品微生物学	食品微生物学Ⅰ	食品微生物学Ⅱ	調理学	調理学Ⅰ	調理学Ⅱ

10:57 84% docs.google.com

## B-1 社会および環境と健康の関わり 1-1) 健康の考え方

ねらい：管理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栄養の専門職として職務を実践（A-1）するために、健康の定義と現代社会における健康増進、疾病の予防の重要性を理解し、そのための取り組み、課題、今後の展望について考察できる。本項目の学修は、我が国の栄養課題、社会状況の変化に伴う健康・栄養対策の変遷を理解する（E-3）ことにつながる。

\*必須

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。\*

1 2 3 4

できない ○ ○ ● ○ できる

② 国民の健康づくりにおける保健・医療・福祉の位置づけと相互の連携について説明できる。\*

1 2 3 4

できない ○ ● ○ ○ できる

③ 健康に関する社会環境要因をふまえ、地域における公衆衛生活動について説明できる。\*

1 2 3 4

できない ○ ○ ● ○ できる

1/6 ページ

次へ

このフォームは名古屋学芸大学 内部で作成されました。不正行為の報告

10:59 83% docs.google.com

## B-1 社会および環境と健康の関わり 1-2) 環境と健康

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、栄養の専門職としての使命感と責任感を持って、職務を遂行する（A-1）ために、地球規模で変化しつつある環境問題および環境衛生を理解し、環境因子が特定の臓器や生体機能に影響することを理解する。本項目の学修は、世界における健康・栄養課題を理解する（E-3）こと、および災害時における課題と対策を理解する（E-4）ことにつながる。

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。\*

1 2 3 4

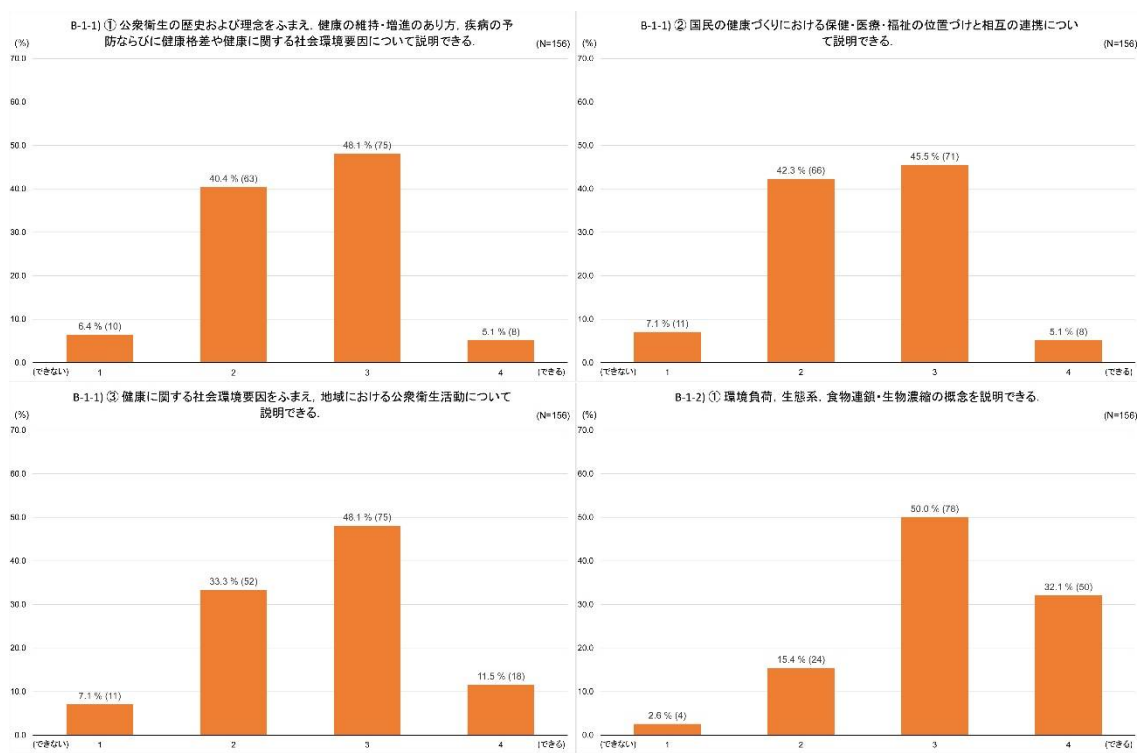
できない ○ ○ ● ○ できる

### 資料2: スマートフォンからみたアンケート様式

管理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 B-1. 社会および環境と健康の関わり 1-1)健康の考え方 ①「公衆衛生の歴史および理念をふまえ、健康の維持・増進のあり方、疾病の予防ならびに健康格差や健康に関する社会環境要因について説明できる。」②「国民の健康づくりにおける保健・医療・福祉の位置づけと相互の連携について説明できる。」③「健康に関する社会環境要因をふまえ、地域における公衆衛生活動について説明できる。」ならびに 1-2)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。」のアンケートページ

### 資料3: 回答集計結果

管理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 B-1. 社会および環境と健康の関わり 1-1)健康の考え方 ①「公衆衛生の歴史および理念をふまえ、健康の維持・増進のあり方、疾病の予防ならびに健康格差や健康に関する社会環境要因について説明できる。」②「国民の健康づくりにおける保健・医療・福祉の位置づけと相互の連携について説明できる。」③「健康に関する社会環境要因をふまえ、地域における公衆衛生活動について説明できる。」1-2)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。」のアンケート集計結果。有効回答数 156 名、()内は各回答項目における回答数を表している。



## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.3)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	○
2. 介護・福祉	○	○
3. 公衆栄養		○
4. 給食経営管理・給食管理		○
5. 学校栄養		
6. スポーツ栄養		
7. 食品開発		
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 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

本学科のカリキュラム編成においては、医療福祉分野で活躍する栄養の専門職養成をより明確にして開講科目を充実させてきた。しかしながら、医療制度の改革や超高齢化社会となり地域包括ケアシステムの検討がなされるなかで、管理栄養士のニーズにも広がりが出てきた。これらに対する社会的要請の高まりに適切に対応すべく、管理栄養士の重要な役割となる在宅栄養支援に関する実践力を育成する内容などの強化すべき点がある。一方、いわゆる入学生の多様化傾向の中、特に専門基礎分野における知識にも個人差が大きく専門教育に入る前の知識の均一化の課題も残っている。

これらの課題に対応すべく、2019年度より専門基礎教育を充実させ管理栄養士・栄養士教育にあたって必要な基礎知識の確実な定着を図るとともに、各年次においても専門職を意識した教育効果の向上を図り、今後の社会的要請に応えることができる管理栄養士の養成をより鮮明にした新カリキュラムを2019年度入学生よりスタートした。

#### 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)

2019年度より実施した新カリキュラムの到達目標を念頭におき、モデル・コア・カリキュラムを活用して現行のカリキュラムと比較検討し、本学科カリキュラムの調整を行う。

## 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)
公衆栄養学	教授(学科長)	主に A への対応検討・リーダー
臨床栄養学	特任教授(前学科長)	主に E・F・G への対応検討
食品学	教授(副学科長)	主に課題と H の対応検討・総括
応用栄養学	准教授(教務委員)	C・D・E シラバスとのすり合わせ
福祉栄養学・調理学	准教授(教務委員)	B・C・D シラバスとのすり合わせ・議事録

### 2) 本事業に関わった管理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

照合結果では、モデル・コア・カリキュラムの学修項目は、概ね網羅されていた。しかしながら、本学科における新カリキュラムで新設された介護・福祉分野の科目については、将来の社会的要請を見越して、さらに充実した学修内容を具体化する必要があることから、検討委員会においてもさらにモデル・コア・カリキュラムとの整合性を検討すべきとの認識に至った。

今回の検討で重点を置いた F3 の 1.臨床栄養ならびに 2.介護・福祉分野の科目を中心に、特に新カリキュラムにおいて新設した実践力の向上を図るために今後の必要性が高まる領域の講義(以下①と②)についてモデル・コア・カリキュラムとの整合性を検討した。

①「治療栄養学実習」を新設(必修、演習、1 単位、3 年次開講)

②「在宅栄養支援演習」を新設(必修、演習、1 単位、3 年次開講)

新カリキュラムでは、超高齢化社会に対応するための地域包括ケアシステムの整備や、在宅医療のあり方が検討されるなかで、他職種と連携しチームの一員として活躍できる高度な専門知識と技能を持った管理栄養士が求められている。新設科目として臨床栄養学領域に「治療栄養学実習」を配置して、栄養療養に対する実践力向上につながるよう強化したカリキュラムへ変更している。さらに「在宅栄養支援演習」を新設して、これからの管理栄養士の重要な役割となる在宅栄養支援に関する実践力を育成する内容の強化を図っている。

今回の検討では、新設する「治療栄養学実習」ならびに「在宅栄養支援演習」(3 年次開講予定、必修科目)について、モデル・コア・カリキュラムを参考に授業内容を検討した。

### 1) 検討作業の方法や手順

今回のモデル・コア・カリキュラム検討前に、2019 年 5 月 10 日に全国栄養士養成施設にて教員 2 名が研修を受講し、6 月 18 日には学科全教員で情報共有して、モデル・コア・カリキュラムの内容について意見交換を行った。今回の検討にあたっては、モデル・コア・カリキュラム検討委員会を設け、重点課題について 3 回の検討会議を開催してさらに検討した。

#### 1. 第 1 回モデル・コア・カリキュラム検討会議

検討目的の内容確認と検討項目の担当を決めた。

- ・モデル・コア・カリキュラム学修目標の項目エクセルシートの活用を検討した。
- ・現在教育している内容(シラバス)とモデル・コア・カリキュラムの学修目標項目の照合作業を行った。
- ・「Aー管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目は B から H の複数の項目が関連するため、学年学期別に修得する科目を確認した。
- ・B～Hについては、学修目標のキーワードを現行のシラバスとの整合性を確認し、シラバスに掲載されていないキーワードをピックアップした。

## 2. 第2回モデル・コア・カリキュラム検討会議

A～Hについて本学科の教育内容の確認と課題の抽出を行った。

- ・モデル・コア・カリキュラム以外の特徴を明らかにした。
- ・学科全教員にモデル・コア・カリキュラム学修目標をエクセルデータで配付し、各自担当講義・実習内容と整合性を確認させた。

## 3. 第3回モデル・コア・カリキュラム検討会議

報告書の確認を行った。

## 2) 検討作業の評価

モデル・コア・カリキュラムの内容をほぼ網羅した教育カリキュラムの実態であることが明らかとなった。講義内容に含まれているが、シラバス上に掲載されていないキーワードについては、さらに担当教員も交え検討する予定である。モデル・コア・カリキュラムとの整合性を確認することで、残りの4割の教育内容は、医療と福祉分野の実践力を強化した臨地実習の特徴を明らかにすることができた。さらに今後は、学生の到達度の確認の必要性が示唆された。

## 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)

今回の検討では、新設する「治療栄養学実習」(3年次開講予定、必修科目)ならびに「在宅栄養支援演習」(3年次開講予定、必修科目)について、モデル・コア・カリキュラムを参考に授業内容を検討した。

### ①「治療栄養学実習」

医学の進化とともに絶えず進展する栄養食事療養のさらなる高度化・専門分化に対応するために、栄養・食事による疾病等の治療に関する知識と実践力をより確実に定着させることを目的とした。既存科目との連携により教育効果の向上を図るために新設した1単位、開講回数(15回)の実習科目である。

教育目標は、管理栄養士がチーム医療福祉の中で対象者の栄養治療を提案し、実践するために必要な一般治療食・特別治療食に関する基本的な能力や知識について実習を通して理解させ修得させることである(F-34,35,36,37)。

治療の一環となる食事の提供には、病態の理解と共に食品の特性等を理解し応用するための基礎的知識が不可欠である。そこで、人体の構造と機能及び疾病の成り立ちや臨床栄養学についての講義・実習で学んだ基礎知識を統合させるとともに、臨地実習での実践に向けた科目として、本科目を3年次に配置した。具体



的な実習内容は、栄養成分別治療食の調整、エネルギーコントロール食と血糖値測定、調乳・離乳食、アレルギー食、介護食（嚥下調整食）などで、ライフステージや病態に対応するために必要な栄養の知識を具体化するための食事の作成と食事介助技術などである。

## ②「在宅栄養支援演習」

在宅における栄養管理の特徴についての知識と実践力をより確実に定着させることを目的とし、既存科目との連携により在宅支援に関する教育効果の向上を図るための演習科目である。

教育目標は、在宅療養者の生活の場での患者（利用者）自身あるいは家族による栄養管理に必要な知識や技術について理解させることである。在宅医療に関わる他職種との連携、かつ摂食・嚥下、歯科と口腔ケアを含め在宅療養者の疾患・病状・栄養状態に適した栄養食事支援に関する知識を深め、在宅栄養支援が実践できるようにする。なお、本科目は「臨床栄養管理Ⅰ」および「福祉栄養学」の教育内容の一部を補完ならびに定着させるものでもあり、教育内容の連続性を図ることで、管理栄養士に必要な知識を確実に修得させることができる。具体的な内容は、地域包括ケアシステムを理解し在宅療養支援における管理栄養士の役割を知る、在宅療養者の栄養アセスメントを行い栄養ケア計画書の作成、口腔環境のケア方法、病態と摂食・嚥下機能に応じた食事と栄養提供、栄養情報提供書の作成などである。

## 2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野（フェイスシートの F3 の 1～9 の分野）と関連した検討内容

F1.臨床栄養、F2.介護・福祉分野において、本学科の教育目標と整合性を検討した。

## 3) モデル・コア・カリキュラムの「A－管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H－栄養学研究」への対応の検討

### ① 「A－管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

1 年次に「管理栄養士概説」（必修科目）を開講し、医療福祉分野で働く管理栄養士の実態に触れさせている。この科目では 1 年生を 10 グループ（5～6 人/グループ）に分け、グループあたり 1 名の担当教員を配置している。外来栄養相談、病棟、栄養部（厨房業務）、治療食の試食、他職種とのカンファレンス、リハビリテーションセンター、腎センター等の見学を組み入れている。（A-5,7）

15 回の講義と演習を始めるにあたり「管理栄養士の職業倫理」として栄養の専門職としての役割と職業倫理を解説している（A-1,2,10）。

また、「アカデミックスキルの向上」として、実験・実習記録の方法や管理、レポートの書き方を組み入れている。

コミュニケーション能力と管理栄養士としての他職種連携・協働の役割については 3 年次の「栄養情報学実習」や臨地実習でも対応している。（A-5,7）

4 年次に開講している「管理栄養士特別演習Ⅲ」（選択科目）は、管理栄養士としての資質を備えるための総合学習を教育目標とし、その一環として学園内に併設されている川崎医科大学で実施されている解剖実習を見学させ、人体の構造の基本的事項を再確認させている。実習見学にあたり事前講義として、献体の意義と生命の尊厳ならびに守秘義務に関する講話を行っている（A-1）。

「卒業研究Ⅰ」「卒業研究Ⅱ」（4 年次開講、必修科目）として研究指導および卒業論文指導を実施している。「卒業研究Ⅰ」では、指導教員が研究倫理について指導することとしている。

#### ① 「H-栄養学研究」の項目

「卒業研究Ⅰ」・「卒業研究Ⅱ」(4年次開講、必修科目)として研究指導および卒業論文指導を実施している(H-4,5,6,7,8,9)。3年次に3~5名を研究室毎に配属し、臨地実習を終了した4年次から指導教員の指導の下で卒業研究を開始する。ヒトを対象とした研究を行う場合は、学科内に設置した臨床栄養学科倫理委員会に学生が研究代表者として申請書を提出し、倫理審査を受けることを義務化しており、承認を経てから研究を開始することとしている(H-1,2)。動物を対象とした研究を行う場合は、本学の動物実験委員会に申請書を提出し、審査を受けることを義務化し、承認を経てから研究を開始することとしている(H-3)。卒業研究の成果は、1年次~4年次生、大学院生ならびに教員が参加する卒業研究発表会で、研究テーマ毎に発表することとしている。卒業研究発表会の要旨集の作成、発表会の座長など、運営には4年次生が分担して当たる。卒業論文は、指定の様式に準じて、緒言、実験方法、結果、考察、引用文献、利益相反を含めてA4用紙30枚以内で作成し、締め切り日時に提出することを必須としている。(A-9)

「動物実験講習会」への参加を義務化(H-3)

「基礎栄養学実習」(1年次開講、必修科目)や「解剖生理学実習」(2年次開講、必修科目)、「生化学実習」(2年次開講、必修科目)において実験動物を使用することから、1年次に動物実験員会が開催する「動物実験講習会」への参加を義務づけ、動物実験の現状と動物愛護指針を遵守した動物の取扱いについて学ばせている。

#### 4) コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

日々進展している医療現場での多職種との協働やコミュニケーションには、疾病の病因や病態、代謝等の理解、複雑な検査値を解釈する能力に加え食品の応用・加工・調理技術など、より広範囲かつ高度な専門知識が必要とされる。そのため、専門基礎と実践的な専門分野の知識を発展的に統合できる授業展開科目が不可欠となっている。

本学では、21週間の臨地実習を取り入れ、医療福祉分野で活躍する栄養の専門職養成をより明確にして開講科目を充実している。「臨床栄養学実習Ⅱ・Ⅲ」は、食道・胃腸、肝臓・胆嚢・膵臓疾患ならびに糖尿病を各2週間、「病態栄養管理実習Ⅱ・Ⅲ」では腎臓病、脳血管・循環器疾患を各2週間体験させて、各疾患の栄養管理を理解することを教育目標としている。具体的には、対象疾患の献立作成、担当患者の病態把握と栄養ケアプロセスに添って対象者の情報収集、栄養アセスメント、栄養診断、栄養ケア計画の作成と栄養指導の実施を組み込んでいる。「福祉栄養学実習」は、社会福祉施設、介護老人保健施設を中心として在宅訪問を行い高齢者ならびに障がい者等の栄養ケアマネジメントを理解させる。「成長期栄養学実習」として、保育園や支援学校を実習場所として乳幼児から青年期までの栄養課題の解決方法を修得させる。「健康管理実習Ⅰ・Ⅱ」では健康増進施設もしくは地域在住高齢者への栄養マネジメントを理解させている。

さらに、専門基礎科目である「解剖生理学」、「栄養生化学」、「食品学総論・各論」に、関連した補完的な科目として「基礎生理学」、「基礎生化学」、「食品機能科学」を設け、専門基礎分野の知識の確実な修得を図っている。「基礎栄養学」、「応用栄養学」、「基礎調理学」をベースに実践応用に向けた「食事計画演習」も加えた。これらの科目展開により、専門基礎分野の教育目標はこれまでと同等以上に達成できるとともに、専門基礎分野と実践的な専門分野の融合を図ることができると考えている。

#### 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

モデル・コア・カリキュラム検討の機会をいただき、本学科のカリキュラムとの整合性を確認することができた。検討時期が、シラバス作成時期と重なり、学科全教員へモデル・コア・カリキュラムを再度提示することができ、各分野の教育内容の再確認の機会となり、一部教員では教育内容等に反映し、活用ができたと考える。さらに他の科目との関連も意識付けられたと考える。

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.4)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	○
2. 介護・福祉	○	○
3. 公衆栄養		
4. 給食経営管理・給食管理		
5. 学校栄養	○	
6. スポーツ栄養		
7. 食品開発		
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( 食品衛生監視 )	○	

### 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「地域貢献型大学」として、本学科の育成すべき人材像を「超高齢化・少子化が進行する地域社会において、あらゆる年代の人々の健康と生活の質の向上を積極的に推進するために、対人援助力、課題解決志向及び多職種協働力を備えた質の高い専門性を有する管理栄養士」を養成するとしている。しかしながら、「対人援助力」、「課題解決志向及び多職種協働力」の養成には、学科教員のみでは科目担当者並びに教育方法には課題がある。

#### 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(A 管理栄養士・栄養士として求められる基本的な資質・能力)を活用し、「実践力を涵養する」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)
人体の機能と構造	教授	学科長(リーダー)
臨床栄養学	教授	
応用栄養学・管理栄養士基礎演習	教授	
公衆栄養学	講師	
食品科学	准教授	
基礎栄養学	准教授	
給食経営管理	准教授	

### 2) 本事業に関わった管理栄養士養成課程の教員(いずれかに○)

- ① 全員      ②一部の教員

・WG 等で原案を作成し、学科会議で協議した。

## 3. 検討の実施

### 1) 検討作業の方法や手順

- ① コアカリの学習目標を参考に、WG でカリキュラムマップ並びに開講年次の原案を作成した。
- ② 各科目担当者が、現在の教育内容を C&A 事業で振り返りを行い、新カリキュラムについてグループ毎に協議した。[資料 1](#)
- ③ コアカリの学習目標とカリキュラムツリーについて、学科全体で協議中。

### 2) 検討作業の評価

・今後、科目担当者の変更(定年退職等)を予定しており、今回の協議内容がどの程度実施されるかについては不確定な部分が多い。このため、検討作業の評価は難しいが、各種様式については予め本学で定められた様式(資料様式)を用いているため、共通理解は容易であった。

## 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)

・今回の改定では、「管理栄養士・栄養士養成の栄養学教育モデル・コア・カリキュラム(平成 30 年度作成)概要」に従い、WG の原案では A~D の科目配置を試みた。しかしながら、D 食べ物をベースとした栄養管理の実践を後半に移動すると、食品学・調理学・給食経営管理への一連の繋がりが困難との指摘があり、現在、1~2年の科目配置を学科全員で協議中である。

・併せて、本学では基礎共通科目の単位数の増加並びに講義内容の変更に伴い、これまで基礎共通科目内で学んでいた「学士力の基盤となるライティングスキル」等を学科の開講科目内で教授し、学科での開講単位数を2単位削減しなければならない。このことを含めて、現在、協議中である。

### 2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートの F3 の1~9の分野)と関連した検討内容

・高齢者福祉及び介護での理解を深めるために、介護保険制度で用いる「栄養ケアマネジメント」について理

解できるよう、科目横断的に高齢者の一次予防・二次予防・三次予防を理解することを目的に、応用栄養学分野(ライフステージ栄養学・アセスメント実習)、公衆栄養学分野(栄養政策論)、臨床栄養学分野(栄養ケアマネジメント論・栄養マネジメント演習)、学部共通科目(ヒューマンケアチームアプローチ演習)を開講している。(資料:各科目のシラバス)次回改定では、科目名称を変更しても、概ね科目内容は変更しない。

### 3)モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討

#### ①「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

・管理栄養士への導入科目(管理栄養士基礎演習)の中に「対人援助」の基礎を導入し、個人の多様性の理解と栄養管理の実践に繋げることを検討している。

・また、現行の、管理栄養士への導入科目(管理栄養士基礎演習)では、1 プロフェッショナルリズム、8栄養の専門職としてのアドボカシー能力を中心に展開している。今後は、本科目に5栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力の基盤となる「対人援助力」の導入を検討している。

#### ②「H-栄養学研究」の項目

・栄養学研究における倫理については、人並びに動物を対象とした倫理的配慮について、講義並びに卒業研究の中で教授している。(本学では、卒業研究は卒業要件となっている。)

・H-2 栄養学研究を通じた栄養学実践の探求は、3年次後期の文献講読、4年次前期の専門研究Ⅰ、後期の専門研究Ⅱの1年半の取り組みとしている。併せて、学内での卒業研究発表会を開催し、1～3年生の全員参加としている。

・H-2-2)の情報リテラシーや文献検索に関しては、文献講読の中で図書館担当者等が教授している。

・H-2-3)の研究活動の実践では、地元企業等からの受託・共同研究(地産地消や商品開発、J クラブU-18への栄養指導等)や課外活動(食育・地産地消等)の実践活動を通じて、企業担当者、指導教員の指導を受け卒業研究を行っている。

### 4)コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

・本学は、保健・医療・福祉に関する国家資格者を養成する学部(社会福祉学部・看護栄養学部)を有し、「生活者の視点を持ったヒューマンケア人材」の育成を行ってきた。現行のカリキュラムの中で、1年後期にヒューマンケア入門、4年後期にヒューマン・ケア・チームアプローチ演習を、2学部共同で開講し、学内での多職種理解、多職種協働を醸成している。しかしながら、4年後期のヒューマン・ケア・チームアプローチ演習では、社会福祉学科・看護学科の学生に比べ、ヒューマンケアに関する科目や臨地実習時間の少ない栄養学科の学生では、事例検討の視点は大きく異なり、「多様性の理解」や「連携や協働」に関する実践力が不足している。

### 5) その他

・今回の、コア・カリ検討の中で、管理栄養士資格を有する教員と有しない教員(基礎化学や調理学等)では、D食べ物をベースとした栄養管理の実践について、捉え方に違いがあったと感じた。

### 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

・本学では、定年に伴い数年以内に教員の3割が退職する。このことから、今回の検討を新カリキュラム(2022年度実施)から活用するには、不確定な状況である。現行カリキュラムの実施期間中に、シラバスの内容を一部変更し、取り組むことは可能と考えている。

資料1 「教育改善を可視化する主体的 Check & Action システム」ワークシート

(F 疾病と栄養管理の実践)

1. チームが所轄する授業科目名と担当教員名

授業科目名	担当教員名
臨床医学入門	〇〇〇〇
臨床医学入門実習	〇〇〇〇
臨床病態学	〇〇〇〇
臨床治療学	〇〇〇〇
臨床栄養学Ⅰ	〇〇〇〇
臨床栄養学実習Ⅰ	〇〇〇〇、〇〇〇〇
臨床栄養学Ⅱ	〇〇〇〇
臨床栄養学実習Ⅱ	〇〇〇〇
栄養ケアマネジメント論	〇〇〇〇、〇〇〇〇、〇〇〇〇
栄養ケアマネジメント演習	〇〇〇〇、〇〇〇〇、〇〇〇〇

2. 学位授与方針における各授業科目の位置付け

授業科目名	対応する学位授与方針	授業科目で育成する能力
臨床医学入門	【知識・理解】健康、栄養学、関連する諸科学に関する基本的知識を身につける。	この授業では、管理栄養士がNSTの一員として業務を遂行するために必要な臨床医学に関する知識を修得する。
臨床医学入門実習	【思考・判断】学習した基礎知識や技術の統合・活用を通して、問題解決に向けた思考判断ができる。	この授業では、臨床現場における病歴聴取、身体診察、検査、診断の過程を疑似体験することにより、患者の病態を把握する能力を育成する。
臨床病態学	【知識・理解】健康、栄養学、関連する諸科学に関する基本的知識を身につける。	管理栄養士が会うことが多い疾患を中心に、患者の栄養指導を行なうときに必要な病態・検査方法・診断・治療など基本的な医学知識を学ぶ。
臨床治療学	【知識・理解】健康、栄養学、関連する諸科学に関する基本的知識を身につける。	患者の栄養指導を行う際、病気および薬物療法を熟知しておく必要がある。特に薬剤の作用機序とその副作用による栄養障害等への対応についての知識を習得し、適切な栄養計画、患者指導を行う時の医学知識を学ぶ。
臨床栄養学Ⅰ	【知識・理解】健康、栄養学、関連する諸科学に関する基本的知識を身につける。	この授業では、「臨床病態学」で修得した知識を基礎にして、臨床現場で会うことが多い疾患について、患者の栄養管理を行う上で必要となる基本的な栄養病態を講義する。栄養アセスメント、栄養診断、栄養介入の流れについて、さらに栄養

		治療についての理解を深め、最適な栄養管理計画の作成につながる知識の修得を目指す。
臨床栄養学実習 I	【思考・判断】学習した基礎知識や技術の統合・活用を通して、問題解決に向けた思考判断ができる。	医療の現場において入院患者さんの治療食がどのように決定され、管理栄養士がその内容を最適な状態にするためどう取り組んでいくのか具体的なイメージをつかむことを目標とする。
臨床栄養学 II	【思考・判断】学習した基礎知識や技術の統合・活用を通して、問題解決に向けた思考判断ができる。	この授業では、管理栄養士として適切な栄養管理を行うために必要な臨床栄養に関する知識を修得する。
臨床栄養学実習 II	【思考・判断】学習した基礎知識や技術の統合・活用を通して、問題解決に向けた思考判断ができる。	この授業では、「臨床栄養学 II」で修得した知識を基礎にして、栄養ケアプロセスの後半（栄養診断に基づく栄養ケア計画の立案、実施、モニタリング、再評価）を実施するために必要な基礎的技術を修得し、同時に症例検討を通して応用する能力を育成する。
栄養ケアマネジメント論	【関心・意欲・態度】管理栄養士としての倫理観や職業観を身につけ、チームの一員として活躍できる。	この授業では、医療・福祉に関する法規や制度の元で、病院や福祉施設における栄養ケアをチームで行うために必要な他職種理解や協働する能力を育成する。
栄養ケアマネジメント演習	【関心・意欲・態度】管理栄養士としての倫理観や職業観を身につけ、チームの一員として活躍できる。	この授業では、「栄養ケアマネジメント論」で修得した知識を元に、医療・福祉の現場の事例を通して、栄養ケアを多角的にプランニングするために必要な知識・態度を修得する。

### 3. 2019 年度の重点取組課題の実施及び達成状況

重点取組課題	取組及び達成状況
栄養管理プロセスの考え方について科目間の調整を行う。	栄養管理プロセスに則った新しいテキストで、臨床医学入門実習と臨床栄養学実習 I で連携した実習授業に取り組んだ。多くの症例で同じ手法で栄養管理プロセスの検討を重ねた結果、前年度に比べて学生の理解は深まったと考えられる。しかしすべての症例について栄養介入計画の立案、さらに実施までを同時期の授業に組み入れることが時間的に難しく、無理が生じている。

### 4. 各種データに基づく課題分析

課題の抽出	課題の原因分析
〔臨床医学入門〕	人体の構造と機能から臨床に橋渡しする教科であるが、バックグラウンドが不足している学生も多い。週 2 回の授業でありス



	<p>ピードに戸惑うことも多い。専門用語にも戸惑うことが多い。できるだけ医学に興味を持ってもらうことが大切である。質問を紙に書いてもらい、返答している。</p>
〔臨床医学入門実習〕	<p>臨床症例をもとに、病態の理解、評価、栄養治療へのプランニングを行っている。例題症例を土台として、練習症例について検討しているためスムーズに行えている。</p>
〔臨床病態学〕	<p>臨床医学入門の後に、週 2 回で行っている。授業スピードと各論的内容における専門用語で苦心する学生が多い。医学に興味を持ってもらうようにすることが大切である。質問を紙に書いてもらい、返答している。</p>
〔臨床治療学〕	<p>選択必修である。薬剤を中心に講義を進めている。臨地実習や国家試験への橋渡しを行う授業を行っている。薬の独特の名前に馴染みがないため苦勞する学生もいる。質問を紙に書いてもらい、返答している。</p>
〔臨床栄養学Ⅰ〕	<p>臨床病態学から継続して、疾患に対する栄養治療について講義している。総まとめを行いつつ、知識の定着を図るように行っている。知識の定着がまだ不安定な学生自身が質問を書く紙を配っているが、必ずしも書いてくれないため、サポートが難しい。</p>
〔臨床栄養学実習Ⅰ〕 授業評価では、理解度と満足度がやや低めだった。	<p>栄養管理プロセスに沿って臨床医学入門実習と連携した授業を試みたが、すべての症例に対して栄養管理計画が立てられなかったことが原因と考えられる。また栄養・食事提供実習まで組み入れることは時間的に難しかった。</p>
〔臨床栄養学Ⅱ〕 授業評価によると、授業内容の多さと速さが不評であったが、学習意欲は保てた。	<p>学生によって興味関心と学習意欲の差が大きく、興味が無い学生に対してのフォローが必要である。</p>
〔臨床栄養学実習Ⅱ〕 昨年度の授業評価では、満足度は高くなかった。	<p>授業時間が延長しないように改善する必要がある。 栄養管理プロセスに沿って栄養介入計画を立てて実施する過程の重要性を伝えていく必要がある。</p>
〔栄養ケアマネジメント論〕 昨年度の授業評価は概ね良好。	<p>平成 29 年度の介護報酬改定の説明を行い、併せて、「地域包括支援プログラム」の目指す方向について解説した。特に、今後「地域包括支援プログラム」の中で求められる「管理栄養士」の役割について理解する必要がある。</p>
〔栄養ケアマネジメント演習〕 昨年度の授業評価は概ね良好。今年度からゲストスピーカーになったため、YPU ポータルが使えない。	<p>今年度から YPU ポータルのコメントボードに替えてレポート作成での事前事後学習を強化したところ、多職種理解と連携の必要性についての理解が深まっているようである。 高齢者の三次予防（要介護状態の重度化予防）について、介護保険における要介護状態のアセスメントツールを用いて事例検討を行った。高齢者の ADL を中心にアセスメントを行ったため、多職種と共通の視点で検討できた。</p>

## 5. 重点取組課題と教育改善策

栄養管理プロセスの考え方に沿って、すべての症例の栄養介入計画（栄養・食物提供、栄養教育・カウンセリング）を作成できるようにする。  
教育改善策は、症例の絞込みと時間配分を適切にすることで改善可能か検討する。

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.5)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	
2. 介護・福祉	○	
3. 公衆栄養	○	
4. 給食経営管理・給食管理	○	
5. 学校栄養		
6. スポーツ栄養		○
7. 食品開発		
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 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、教育目標の1つに「栄養状態を改善するために必要な知識・技術・態度を学び、専門職間、他職種、県民と協働・連携し、リーダーシップをとって専門的立場から実践し、評価する能力を培う。」があり、現在、臨地実習を実施している分野以外においても臨地実習を進め、学生の能力を伸ばすことを考えている。

#### 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)

上記の考えを遂行するために、モデル・コア・カリキュラムを活用し、「スポーツ栄養分野での臨地実習に向けた学科内準備」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)
スポーツ栄養学・応用栄養学	教授	リーダー
栄養教育論	教授	検討メンバー
公衆栄養学	教授	検討メンバー
臨床栄養学	准教授	検討メンバー
基礎栄養学	准教授	検討メンバー
複数科目	5名の助教全員	検討メンバー

2) 本事業に関わった管理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を抽出した。

項目番号 1	項目番号 2	中項目	小項目	ねらい	学修目標
E-19	E-1-6)-①	E-1. ライフステージ別の栄養管理	1-6) 身体活動と栄養管理	エネルギー代謝 (C-2) とライフステージ別の生理的・身体的特徴 (E-1) を学んだ上で、健康づくりのための身体活動と栄養管理のために、生活習慣病発症および生活機能低下のリスクを低減するために必要な身体活動の種類や量を理解する。また、エネルギー出納を考慮した適切なエネルギー摂取量の推定を理解する。本項目の学修は、栄養教育の多様な場での展開 (E-2)、地域・職域における公衆栄養活動の実践 (E-4)、病態に応じた栄養管理 (F-4, F-5) につながる。	① 健康づくりのための身体活動を理解し、身体活動状況と生活習慣病発症および生活機能低下との関連を説明できる。
E-20	E-1-6)-②				② 運動時の生理的变化の特徴とエネルギー代謝について説明できる。
E-21	E-1-6)-③				③ 対象者の年齢、運動の種類、強度、時間に応じた栄養管理が説明できる。

2. スポーツ栄養学と応用栄養学の講義において、学習目標の達成状況を検討メンバーで確認した。
3. スポーツ栄養分野における臨地実習の必要性について話し合った。
4. スポーツ栄養分野の臨地実習の実施に向けた単位や施設等について具体的に提案した。

2) 検討作業の評価

検討メンバーより、活発に意見や提案がなされた。

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)

「総合実習 G-2. 多様な対象への栄養管理の実践」のねらいである「実践活動の場における課題発見・解決の学びを通して、適切な栄養管理を行うために必要とされる知識および技術の統合を図る。本項目の学修は、プロフェッショナリズム(A-1)、栄養学の知識と課題対応能力(A-2)、個人の多様性の理解と栄養管理の実践(A-3)、社会の構造の理解と調整能力(A-4)、栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力(A-5)、栄養・食の質と安全の管理(A-6)、生涯にわたって自律的に学ぶ能力(A-10)につながる。」を現行のカリキュラムに加え充実させることとした。

2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートの F3 の1~9の分野)と関連した検討内容

公衆栄養学臨地実習Ⅲ(選択・1単位)の実習の1つとして、健康増進やスポーツの現場を実習施設として新設し、スポーツ栄養分野における臨地実習を21年度以降に実施する方向で学科承認を得た。

3) モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討

## ① 「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

スポーツ栄養分野の臨地実習によって、「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の中で、学習が期待される項目を下記のように抽出した。

項目番号2	中項目	ねらい	学修目標
A-1-②、④	A-1. プロフェッショナルリズム	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、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。	② 栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。 ④ 使命感と責任感をもって職務を遂行するためのコミュニケーションができる。
A-2-②～④	A-2. 栄養学の知識と課題対応能力	栄養学の専門的知識および技術を統合し、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・重症化予防、治療に貢献できる。	② 人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる。 ③ 専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できる。 ④ マネジメントサイクルを説明できる。
A-3-①、②	A-3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践	個人の身体状況、栄養状態、価値観、社会経済状況等を総合的・全人的に理解し、適切な栄養管理を実践できる。	① 人々の価値観や社会的背景の多様性を理解できる。 ② 適切な栄養管理のために、対象者に寄り添い、全人的な理解ができる。
A-5-①	A-5. 栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力	人々の生活背景や価値観を尊重し、豊かな人間性を持って、より良い食生活の意思決定を支援できる。	① 対象者の栄養・食に関する主体的な意思決定を尊重することができる。 ② 対象者と適切なコミュニケーションができる。 ③ 適切な支援を行うために、食に関わる体験の蓄積がある。
A-6-①、②	A-6. 栄養・食の質と安全の管理	科学的視点と専門的知識および技術をもって、個人や集団の健康状態や特性をふまえた、良質で安全な栄養・食事管理を行う。	① 安全で質の高い栄養・食事管理ができる。 ② 栄養・食に関するリスクについて説明できる。
A-7-①	A-7. 連携と協働	栄養管理を必要とする人々に関わる関係者の役割を理解し、協調性を持って連携・協働することで、より良い食生活の実現に貢献する。	① 幅広い分野、業種における管理栄養士の役割を説明できる。 ② 連携・協働するために、他職種の役割と専門性を説明できる。
A-8-①	A-8. 栄養の専門職としてのアドボカシー能力	国内外の社会的ニーズに対応して、栄養の専門職として役割を果たし、社会や組織を変えることに貢献し、結果として専門職としての社会的認知を高めることにつなげる。	① 栄養の専門職として、アドボカシーの重要性を説明できる。
A-9-①～③	A-9. 科学的態度の形成と科学的探究	栄養学研究の基礎から応用までの必要性を理解し、研究成果を実践に応用・活用させるとともに、実践現場から栄養学研究の促進と成果の発信を行い、栄養学の発展と実践の質の向上に寄与する。	① 研究倫理を説明できる。 ② 実践現場の課題と研究のつながりを説明できる。 ③ 科学的探究における批判的思考の必要性を説明できる。
A-10-①～③	A-10. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力	栄養の専門職としての誇りを持ち、生涯を通して自律的に学び続ける。	① 栄養の専門職として誇りを持ち、生涯にわたり自己研鑽する意欲を持つ。 ② 自律的に学び続ける能力を修得する。 ③ 栄養の専門職として、自らのキャリアデザインができる。

## ② 「H-栄養学研究」の項目

スポーツ栄養分野の臨地実習によって、「H-栄養学研究」の中で、学習が期待される項目を下記のように抽出した。

項目番号 2	中項目	小項目	ねらい	学修目標
H-1-①	H-1. 栄養学研究における倫理		生命の尊厳や人権の尊重等への配慮を持って栄養学研究を行うために、倫理の必要性、研究者倫理、および人や動物における具体的配慮とその理由を理解する。本項目の学修は、プロフェッショナリズム (A-1)、科学的態度の形成と科学的探究 (A-9) につながる。	① 栄養学研究における倫理の必要性について説明できる。
H-2-1)-①	H-2. 栄養学研究を通じた栄養学実践の探究	2-1) 栄養学研究の探究・意義	栄養学実践の質を高めるために、栄養・食の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その解決にあたる栄養学研究が必要であることを理解する。本項目の学修は、科学的態度の形成と科学的探究 (A-9) につながる。	① 栄養学実践の探究のために、研究活動が必要なことを説明できる。
H-2-2)-① ~③		2-2) 研究成果の活用方法	栄養の専門職として栄養学研究の成果を解釈し活用するために、情報リテラシーの獲得や統計学の基本的知識の理解により、文献検索の実践や文献の解釈ができる。本項目の学修は、科学的態度の形成と科学的探究 (A-9)、生涯にわたって自律的に学ぶ能力 (A-10) につながる。	① 情報リテラシーを獲得し、統計学の基本的知識を説明できる。 ② 研究成果、統計資料、実践報告等の文献検索方法を理解し、実践できる。 ③ 基本的な研究方法の知識を持ち、文献・統計資料等を読み、指導を受けながら成果を解釈できる。
H-2-3)-① ~②		2-3) 研究活動の実践	栄養の専門職として、栄養学研究活動を実践するために、研究の一連の過程を理解するとともに、指導を受けながら研究の計画・実施手法を学修する。本項目の学修は、科学的態度の形成と科学的探究 (A-9)、生涯にわたって自律的に学ぶ能力 (A-10) につながる。	① 研究課題の抽出、研究計画の立案、実施の一連の過程を説明できる。 ② 実験・調査研究等の研究を、指導を受けながら計画・実施できる。

#### 4) コアカリ(教育課程の 6 割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

本学は、「人間の栄養状態を適正化することは、健康の維持、増進、疾病の予防、治療、再発防止、さらに介護にとって重要です。栄養学科においては、生命科学を基本とし、栄養と健康・疾病・障害等との関係、さらに、人の栄養状態を適正化する方法を総合的に探求し、保健・医療・福祉の分野で貢献できる人材を育成します。」を栄養学科の教育理念として学生の教育に行っている。カリキュラムの特徴として、臨地実習を必修 8 単位、選択 6 単位を設置し、管理栄養士の働く現場の体験する時間を多く設定した。

臨地実習を指定規則よりも多い単位数で設定することにより、コアカリ以外の 4 割を、本学科も目的を達成するための人材育成に役立っている。

#### 5) その他

#### 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

目的であった「モデル・コア・カリキュラムを活用し、「スポーツ栄養分野での臨地実習に向けた学科内準備」を達成することができた。今後は、施設の選定、実習書の作成を行い、実現に向けて進めていく。

今回の検討は、コアカリの 6 割の部分というよりも、それ以外の 4 割部分として、本学の特徴の 1 つとしてスポーツ栄養分野における臨地実習の実現可能性を学科内で検討することができた。

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.6)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	○
2. 介護・福祉		
3. 公衆栄養	○	○
4. 給食経営管理・給食管理	○	○
5. 学校栄養	○	○
6. スポーツ栄養	○	○
7. 食品開発	○	○
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( 幼児の食育 )	○	○

### 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)

本学の理念は、人間尊重、人間理解を基調として、人の喜びを自分の喜びとする「自利利他」の精神のもと、人類の健康と福祉に貢献する人材を育成することである。本学科における管理栄養士の育成においてもその理念のもと、専門的知識と技能を修得し、医療、保健、福祉、教育分野等において活躍できる人間性豊かな人材を養成するものとしている。

#### 1)教育カリキュラムの課題と特徴

本学科では、概ね3～4年に1回の頻度で全体的な学科カリキュラムの見直しを行うことにしている。近年では、平成14、17、21、24、27年、令和元年にカリキュラム検討を行った。

本学科で育成しようとしている管理栄養士像は、幅広い分野で活躍できる人材である。ある特定の分野だけではなく、いずれの分野についても必要な知識と技能が修得できるよう配慮し、カリキュラムを構成してきた。そのため、カリキュラムの特徴が見えづらいという問題点があげられる。

また、その他、課題としてあがったことは、①授業科目の適切な開講時期、②科目群間の連携、③管理栄養士国家試験ガイドラインの出題基準および管理栄養士・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(以下 モデル・コア・カリキュラム)等で示されている学修内容と本学科の学修内容との整合性であった。

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

本学科においては、モデル・コア・カリキュラムを次の2通りの方法で活用した。

まず1つ目の活用は、現行の教育カリキュラムとモデル・コア・カリキュラムの照合を全教員が実施することで、モデル・コア・カリキュラムで示されている学修内容を4年間で、全て修得できるようにすること。

2つ目の活用は、現行の教育カリキュラムに占めるモデル・コア・カリキュラムの学修内容の比率を算出し、これによって、本学のカリキュラムの特徴を明確化するとともに、学科の中で特に力を入れていくべき項目の見直しに役立てることであった。

2. 教育カリキュラム検討体制

1) 検討メンバー構成

検討メンバーは、学科教務委員と管理栄養士の実務経験がある教員で構成し、必要に応じて関連科目の教員が加わった。

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)
①食べ物と健康	教授	学科長 リーダー
②人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	教授	学科教務委員
③栄養教育論	教授	学科教務委員、実務経験教員
④臨床栄養学	准教授	学科教務委員、実務経験教員
⑤公衆栄養学	准教授	キャリアサポート委員、実務経験教員
⑥給食経営管理論	講師	実務経験教員
⑦臨床栄養学	講師	

2) 本事業に関わった管理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

本学科では、カリキュラム改訂を以下の手順にて実施した。

実施時期	実施内容	実施者
2019年3~7月	照合表の作成(資料1) モデル・コア・カリキュラム、管理栄養士国家試験ガイドライン、 本学の現行カリキュラムとの照合表を作成 学科カリキュラムマップの作成 学期毎の授業時間数・単位数の確認表の作成	学科教務委員
2019年7月末	学科カリキュラムの課題の抽出(資料2) 照合表をもとにカリキュラムの課題抽出を依頼 ・科目名・学修内容・開講学年・開講時期・単位数等の変更の有無を確認 ・他科目との連携の必要性の確認	各科目担当者

	・新規科目の設定もしくは削除科目の有無 等	
2019年8月初旬	モデル・コア・カリキュラムが占める率の確認（資料3） ・モデル・コア・カリキュラムの学修内容が本学科のカリキュラムに占める割合を科目および科目群ごとに算出	学科教務委員 該当科目担当者
2019年8月5～10日	卒業生アンケートの実施（資料4） ・卒業生の現在の業務内容と勤務年数 ・在学中に学んでおきたかった学修内容 ・在学中に学び、役立っている学修内容 ・在学生に特に身につけて欲しい能力 ・今後、必要になると思われる学修内容 等	学科教務委員
2019年8月16日	第1回 学科カリキュラム検討会議の実施 1. 学科カリキュラムの特徴についての検討 ①めざす姿、②カリキュラムの特色、③教員・科目の特色等 2. 現行カリキュラムの問題点の抽出結果の確認 ①学年進行の再検討 ②科目間、科目群間での連携の必要性のある学修内容 ③コアカリで示された学修内容に関する新規科目の必要性 ④特別講座・卒業研究のコースの見直し 3. カリキュラム改訂の規模とタイミングの確認 4. 卒業生アンケート結果の共有	上記 2. 1)メンバー②～⑥による
2019年8月	学科会議 カリキュラム検討会議の報告	学科教員全員
2019年8月22日	第2回 カリキュラム検討会議の実施 1. 学科カリキュラムの特徴についての検討（継続） → ライフステージを意識した授業展開と、科目間連携の重要性を該当科目教員間で確認し、次年度以降のシラバスに反映させる 2. 現行カリキュラムの問題点について検討 ①学年進行の再検討 → 科目名と学修内容の変更、開講学年・開講時期の変更 ②科目間、科目群間での連携の必要性のある学修内容 ③コアカリで示された学修内容に対する新規科目設置 → 関連科目担当教員による現状の確認 新規開講科目の必要性の有無について審議 ④特別講座・卒業研究のコースの見直し → コース数・コースの内訳、開講期間について検討 ⑤コアカリ、その他の課題について 3. カリキュラム改訂の規模とタイミングの確認	上記 2. 1)メンバー①～⑦による



	→ 令和元年度の修正は上記 2①のみとし、1 は、継続審議により、次期カリキュラム改訂時に反映させる。	
2019 年 9 月	学科会議	学科教員全員
2019 年 11～12 月	厚生局への問い合わせと変更手続き 科目名変更とそれに伴う学修内容の変更 学則の変更手続き 科目名の変更、開講学年・開講時期の修正 シラバスの作成 モデル・コア・カリキュラム、管理栄養士国家試験ガイドラインとの照合から、学修内容の見直し	学科教務委員  法人総務課  各科目担当者

## 2) 検討作業の評価

- ①検討開始時期・回数： 3 月には作業は開始したが、モデル・コア・カリキュラム、管理栄養士国家試験ガイドライン、本学のカリキュラムの照合表の作成に時間を費やしたため、検討会議の期間を十分に確保することができなかった。  
 次年度のシラバス改訂(学修内容の変更)は、科目間連携の具体的な検討にまで至らず、各科目内におけるシラバスの微修正となった。
- ②検討委員会メンバー： コアとする検討メンバーは、教務委員と医療、行政、給食、スポーツ、教育・食育分野において実務経験のある専門科目の教員を中心に構成した。  
 本学科では平成 27 年のリキュラム改訂の際、学年進行に合わせた開講科目の修正を、各実務経験者からの意見を反映させて行っていたため、今回の改訂では大きな修正案はでなかった。
- ③検討方法： これまでの学科カリキュラムの見直しにおいては、管理栄養士国家試験ガイドラインを参考に検討することが多かった。モデル・コア・カリキュラムの A～H のカテゴリと管理栄養士の国家試験科目は、一致していない部分もあるため、照合に時間がかかった。今後の課題としては、各科目のシラバス作成時に、各授業回の学修内容が管理栄養士国家試験ガイドラインおよびモデル・コア・カリキュラムのどの部分を修得するものなのかがわかるように、タグづけをすると今後の分類が効率化できると思われた。

## 4. 検討の結果

- 1) これまでの教育カリキュラムや学修内容にモデル・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

本学科では、モデル・コア・カリキュラムを 2 つの目的で用いた。

### ①現行の教育カリキュラムとモデル・コア・カリキュラムの照合

この作業は、専門基礎分野と専門分野の科目を担当する教員全員が実施した。その結果、各教員が自分の担当する分野において、モデル・コア・カリキュラムで取り上げられている小項目と学修目標を把握することが

できた。また、現行のカリキュラムで、カバーできていない項目はみられなかったが、他科目と重複している学修内容についても確認することができた。また、科目群間における連携が必要な学修内容も確認することができ、次年度の課題として取り上げることになった。

## ②現行の教育カリキュラムに占めるモデル・コア・カリキュラムの学修内容の比率の確認

この作業は、本学科の教務委員が中心となって確認作業を行った。その結果、本学のカリキュラムの特徴を明確化するとともに、学科の中で特に力を入れていくべき項目の見直しに役立てることができた。本学科の専門基礎分野および専門分野科目の 50 科目(A、G、H を除く)におけるモデル・コア・カリキュラム占有率は、平均すると 96.0%であり、最も占有率が低かった科目でも 80.0%であった。また、モデル・コア・カリキュラムに示された学修内容のみで構成されている科目は、50 科目中 31 科目であり、専門基礎分野および専門分野科目においては本学独自の特色のある学修内容と思われるものは少ないことがわかった。

## 2) 今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートの F3 の 1～9 の分野)と関連した検討内容

重点をおいた分野	コアカリをどのように反映させたか	今後の課題
臨床栄養分野	シラバスの作成時に学修内容が網羅出来ているかを確認するために使用した。 また、使用教科書で内容が不十分である場合は配布資料で対応するようにした。	管理栄養士養成においては、個人・集団における健常者・傷病者の健康の維持・増進および疾病の治療・回復の為の栄養管理及び指導を担うものとしての人材育成が求められる。そのために、いつ(何年生で)何を(各科目の履修内容)を学び、どこで(個人、集団、健常者、傷病者)で活用するかを学年進行と科目間連携を踏まえて学習計画に活用したいと考えている(例、日本人の食事摂取基準、食事計画と治療ガイドライン、傷病者の栄養教育、ライフステージと各ステージの特徴的な疾患など)。
公衆栄養分野	公衆栄養学では E-3. 日本と世界の公衆栄養の現状の理解と E-4. 公衆栄養活動の実践のための理解と展開の項目(「ねらい」「学修目標」をベースとして)を網羅するように関連科目を展開している。	E-4. 「公衆栄養活動の実践のための理論と展開」について、まず理論を理解し、それが展開(実践)につながるよう、講義と実習を有効に結びつけ、発展させていくことが重要だと考えている。
給食経営管理分野	給食経営管理論では D-3の項目(「ねらい」「学修目標」をベースとして)を網羅するように関連科目を展開している。	現状としてはモデル・コア・カリキュラムで示されている内容を中心に授業を構成している。今後は、本学独自の学修内容について、応用栄養学分野で扱っているライ

		フステージ別の食事計画・食事管理と臨床栄養学分野で扱っている傷病者のための食事計画と食事管理と連携し、給食経営管理の学修内容に発展させたいと考えている。
学校栄養分野	学校栄養分野での進路を検討している学生は、教職課程を履修させている。 今回のコアカリは、管理栄養士課程の中で、栄養教諭に深く関わる学修内容(例えば、ライフステージの学童期における栄養ケア・マネジメントや栄養教育、食物アレルギー、健康教育を担う指導者としてのヘルスリテラシー、「食に関する指導に関わる全体計画」の立案とその活動と成果を評価する能力など)が含まれているかを確認するために活用した。	今後、平成 29 年改訂の学習指導要領、「食に関する指導の手引き(第二次改訂版)」等と、モデル・コア・カリキュラムを照らし合わせながら、栄養教諭養成に求められる学修内容を定期的に確認していくことが重要だと考えている。
スポーツ栄養分野	食事と身体活動は、健康教育の根幹をなすものである。本学では、平成 27 年度のカリキュラム改訂時に、スポーツ栄養学を応用栄養学分野の必須科目として構成した。これにより、健康運動、スポーツ活動、運動療法等の様々な身体活動時の栄養サポートに対応できる管理栄養士養成につなげられると考えている。また、モデル・コア・カリキュラムでは、「C-1-1⑥運動器系の構造と機能」「C-2-10 エネルギー代謝」、「C-4 栄養管理の基本」「E-1 ライフステージ別の生理的身体的特徴」「E-1-6 身体活動と栄養管理」「e-1-7 ストレス条件下・特殊環境下の栄養管理」が関連する。一方で、スポーツ医学、スポーツ選手用サプリメント、ドーピング、スポーツ栄養マネジメントなど、本学独自の学修内容も含まれている。	今回のカリキュラム検討では、スポーツ栄養学の開講期が学年進行に合っていないことが明らかとなり、その修正を行うことになった。 スポーツ栄養学は、モデル・コア・カリキュラム外の学修内容を比較的多く含むことから、本学の専門科目のカリキュラムの 1 つの特徴とも捉えることができる。スポーツ栄養分野は、C の栄養管理の実践のための基礎科学と、E のライフステージと栄養管理の実践の幅広い分野にまたがる科目であり、今後、さらに関連科目との連携を深め、学修できるようにすることが重要だと考えている。

食品開発分野	<p>食品開発分野において、管理栄養士としての強みを活かしていけるようにしたいと考えている。</p> <p>基本となる「D-1. 食べ物と健康の関連の理解」の「1-1) 食品成分表」「1-2) 食品の調理・加工と食品の成分」を確実に身につけたうえで、「D-2. 食事と調理の科学の理解」の「2-2) 食べ物のおいしさの評価と応用」で開発したものを評価していく知識と技能を修得させたい。</p>	<p>現行の授業では、「調理科学」の授業で講義と実験を交えながら「2-2) 食べ物のおいしさの評価と応用」について学ぶようにしているが、今後はコアカリをベースにさらに授業内容を洗練するとともに、関連する科目とのさらなる連携を図るよう計画している。</p>
幼児の食育分野	<p>幼児を対象とした食育を、附属幼稚園との共同プロジェクトとして長年実施している。コアカリでは「D-2. 食事と調理の科学の理解」の 2-3) 食事計画と調理・食事提供、および「E-2. 栄養教育の進め方と多様な場での展開」の 2-2) 多様な場における栄養教育の実践の両分野に関連していることを確認した。</p>	<p>幼児に対し劇と料理教室を中心とした食育活動を実施しているが、幼稚園や家庭との連携を深めて、本学の特徴として発展させていくことが重要であると考えます。</p>

### 3) モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討

#### ① 「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

平成 27 年度に行ったカリキュラム改訂時に、下記の 2 科目を専門導入科目として新設している。また、翌年の 28 年度には、教養科目として全学的に設置されていたチーム医療アプローチ論を必修科目とした。なお、いずれも 1 年生前期に開講する科目である。

対応する科目	科目の授業内容とモデル・コア・カリキュラムとの関係
管理栄養士 実践入門 (1 年前期必修)	<p>管理栄養士実践入門は、栄養学、管理栄養士の歴史を学び、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育むことを目的としている。専門科目を学ぶ前の管理栄養士を目指す動機づけとした学修であり、関連する教員がオムニバスで実施している。</p> <p>モデル・コア・カリキュラム A で掲げている小項目のうち、「A-1. プロフェッショナリズム」、「A-2. 栄養学の知識と課題対応能力」、「A-3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践」、「A-4. 社会の構造の理解と調整能力」、「A-5. 栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力」に関する学修内容を含むことを確認した。</p>
管理栄養士 基礎実習	<p>管理栄養士基礎実習は、1 年次に事前に現地の管理栄養士の活躍の場をみることで、4 年間の学修の意義を理解し、高い意識をもって学修できるようにすること、将来のビ</p>

(1 年前期選択)	<p>ジョンをつかむことなどをねらいとしている。</p> <p>モデル・コア・カリキュラム A で掲げている小項目のうち、「A-1. プロフェッショナリズム」、「A-3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践」「A-10. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力」に関する学修内容を含む。但し、現在は、本科目は選択として設置している。</p>
<p>チーム医療 アプローチ論 (1 年前期必修)</p>	<p>福祉・医療系の専門職育成を担う大学として、チーム医療を推進する上で 1 年次に各学科の学生が各専門職の役割・活動を理解し、自分の目指す職業像を考えることを目的として設置している。</p> <p>モデル・コア・カリキュラム A で掲げている小項目のうち、「A-1. プロフェッショナリズム」、「A-7. 連携と協働」「A-8. 栄養の専門職としてのアドボカシー能力」に関する学修内容を含む。</p>

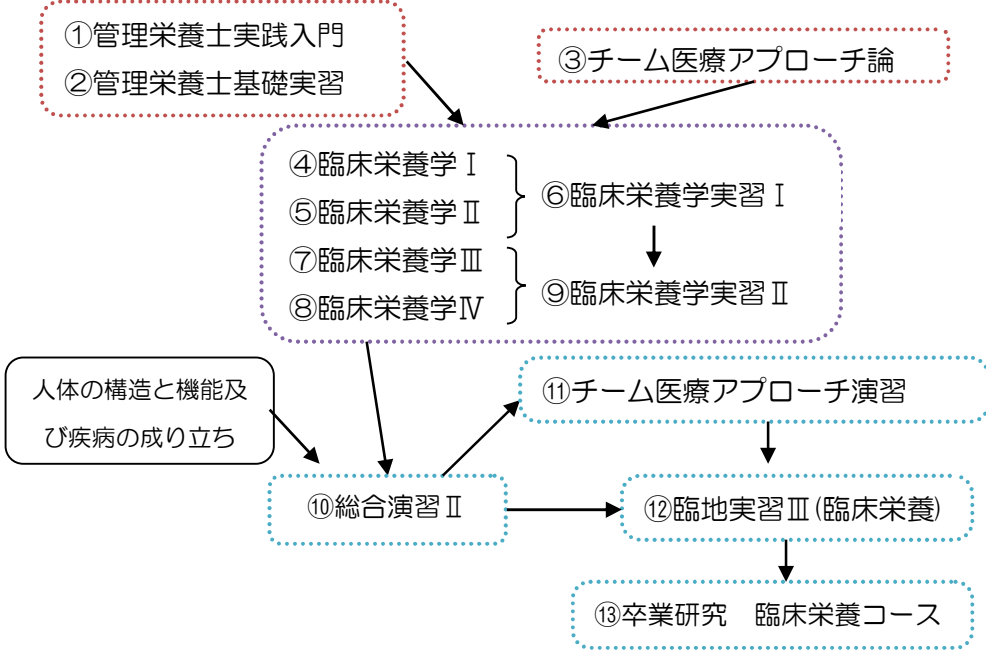
なお、1 年生科目では、モデル・コア・カリキュラムの「A-6 栄養・食の質と安全の管理」、「A-9 科学的態度の形成と科学的探求」が含まれていないが、これらは次に示す、H-栄養学研究に一部含まれる。

## ② 「H-栄養学研究」の項目

対応する科目	科目の授業内容とモデル・コア・カリキュラムとの関係
<p>特別講座 (3 年後期必修)</p> <p>卒業研究 (4 年通年必修変更)</p>	<p>2015 年度より卒業研究を 4 つのコース別(食育・公衆栄養学コース、食品科学コース、栄養科学・スポーツ栄養学コース、臨床栄養学コース)に開講し、学生の研究に対する興味や進路に合わせた研究室配属を行ってきた。カリキュラムでは、3 年生後期にコース別に特別講座が開講され、4 年生前期には各研究室に分かれて、実際の卒業研究が行われている。特別講座の講義内容はモデル・コア・カリキュラム H で掲げている小項目のうち、「H-1. 栄養学研究における倫理」と「H-2. 栄養学研究を通じた栄養学実践の探求」の一部を含んでいる。しかしながら現状では講義内容がコース毎に統一されていないため、今後は、各コースの特徴を残しつつ、共有できる学修内容についてはモデル・コア・カリキュラムを活用していきたい。また卒業研究は半期で行うカリキュラムのため、モデル・コア・カリキュラムに求められる、研究計画の立案は可能であるが、計画・実施期間を十分に確保することが難しい。従って、来期のカリキュラムから卒業研究を 4 年生通年にして 1 年間に変更する予定である。</p>

4) コアカリ(教育課程の 6 割)以外の教育カリキュラム・学修内容の特徴を記載してください。

本学はある特定の分野だけではなく、幅広い分野で活躍できる人材育成を目指しているが、その中で、1 年次から計画的に学修計画を組み他組織と連携する等の特徴のある臨床栄養分野と、今回のモデル・コア・カリキュラム活用に関して検証してきた結果、特徴のみられたスポーツ栄養分野と幼児の食育分野について記載する。

重点分野	教育カリキュラム・学修内容の特徴
臨床栄養分野	<p>臨床栄養分野強化のために、本学のカリキュラムは、下記の関連科目 13 科目を設置している。そのうち、①、③、④、⑤、⑥、⑦、⑧、⑨、⑩、⑫は必須科目としている。</p> <p>本学には、医療系の学部・学科が、健康栄養学科を含めて 3 学部 6 学科あり、他職種理解・多職種連携を学びやすい環境にある。臨床栄養分野を進路として検討している学生は、②、⑪、⑬を履修することにより、学修を深めることができるよう配慮している。</p> <p>関連科目</p> <p>①管理栄養士実践入門(必修)では、臨床栄養分野での管理栄養士の使命と役割ついて学修する</p> <p>②管理栄養士基礎実習(選択、前述)では、1 年次に管理栄養士が臨床現場に赴き、病院や福祉施設における事前学習を行う。</p> <p>③チーム医療アプローチ論(必修、前述)</p> <p>④⑤⑥臨床栄養学Ⅰ、Ⅱ(必修)は病態栄養に関する学修内容とし、臨床栄養学実習Ⅰ(必修)にて傷病者のための食事管理の理解を深める</p> <p>⑦⑧⑨臨床栄養学Ⅲ、Ⅳ(必修)は栄養ケア・マネジメント及び NCP を中心とした学修内容とし、臨床栄養学実習Ⅱ(必修)にて実践的学修を行う。</p> <p>⑩総合演習Ⅱ(必修)は臨床栄養関連の応用科目とし、主として、症例研究を中心とした学修内容としている。</p> <p>⑪チーム医療アプローチ演習(選択)では、他学部・他学科の学生と合同で行う症例検討授業である。</p> <p>⑫臨地実習Ⅲ(臨床栄養)(必修)は、①～⑤の集大成として設置する。</p> <p>⑬臨床栄養コース(選択必修)の特別講座・卒業研究を選択することで、研究成果を実践に応用・活用させることを学修する。</p>  <pre> graph TD     A["①管理栄養士実践入門 ②管理栄養士基礎実習"] --&gt; B["③チーム医療アプローチ論"]     C["④臨床栄養学Ⅰ ⑤臨床栄養学Ⅱ ⑦臨床栄養学Ⅲ ⑧臨床栄養学Ⅳ"] --&gt; D["⑥臨床栄養学実習Ⅰ ⑨臨床栄養学実習Ⅱ"]     D --&gt; E["⑩総合演習Ⅱ"]     F["人体の構造と機能及び 疾病の成り立ち"] --&gt; E     B --&gt; E     G["⑪チーム医療アプローチ演習"] --&gt; E     E --&gt; H["⑫臨地実習Ⅲ(臨床栄養)"]     H --&gt; I["⑬卒業研究 臨床栄養コース"]   </pre>
重点分野	教育カリキュラム・学修内容の特徴
スポーツ	スポーツ栄養分野強化のために、本学のカリキュラムでは、下記の①～③の関連科目を

<p>栄養分野</p>	<p>必修科目としている。本学は、附属高校にアスリートコースが設けられており、運動部の競技力向上に力をいれている。この運動部は、スポーツ栄養分野の実践的な能力を高めるために有用なフィールドとなっている。この環境を活かせることが本学のスポーツ栄養分野の1つの特徴ともいえる。</p> <p>関連科目</p> <p>①管理栄養士実践入門(必修) では、スポーツ栄養分野での管理栄養士の使命と役割について学修する。</p> <p>②体育理論(必修) 体育実技とは別に体育理論を必修にし、身体活動の重要性と身体活動のアセスメントに関する学修を行っている。</p> <p>③スポーツ栄養学(必修)では、スポーツ医学・科学(スポーツ生化学・生理学)等の知識を修得し、栄養管理との関連を学修するとともに、様々なスポーツシーンにおける栄養管理能力を高めることをねらいとしている。</p> <p>④栄養科学・スポーツ栄養学コース(選択必修)の特別講座・卒業研究を選択することで、附属高校運動部に対するスポーツ栄養マネジメントの実践の機会を得る事が可能である。</p>
<p>重点分野</p>	<p>教育カリキュラム・学修内容の特徴</p>
<p>幼児の食育分野</p>	<p>食育分野強化のために、本学のカリキュラムでは、下記の①の関連科目を必修科目としている。本学は、附属幼稚園を併設しており、食育活動に力を入れている。この環境を活かして、附属幼稚園と連携した食育活動を行っていることが、食育分野の1つの特徴ともいえる。</p> <p>関連科目</p> <p>①調理学実習 I (必修)では、附属幼稚園年長4クラスの園児の料理教室を授業内容に組み込み、学生全員が食育活動を行うことで、対象に合わせた食育を行う能力を高めることをねらいとしている</p> <p>②食品科学コース(選択必修)または食育・公衆栄養学コース(選択必修)の特別講座・卒業研究を選択することで、附属幼稚園の食育の実践の機会を得ることが可能である。</p>

#### 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、モデル・コア・カリキュラムを活用したことで、学科教員全員が管理栄養士養成における重点的な学修内容を把握することができた。これまで、定期的に管理栄養士国家試験のガイドライン等を参考にカリキュラムの改訂を行ってきたため、今回の検討において、特に本学科のカリキュラムに不足している学修内容はみられなかったが、重複する学修内容が複数あることや、関連科目間で調整・強化が必要であることがわかった。ま

た、科目群間で協働して進める学修内容も明確になり、次年度の授業計画に反映させるきっかけにもなった。

さらに、本学科の専門基礎分野と専門分野の科目においては、モデル・コア・カリキュラム以外の学修内容が少なかったことも課題にあがった一方で、スポーツ栄養分野や食育分野のように、特徴として挙げられるものの存在にも気がつくことができた。

モデル・コア・カリキュラムの公表後、本学卒業生約 60 名にカリキュラムに関する調査を行った。本学卒業生の進路の特徴は、医療、福祉、受託給食、学校、保育が多いことで、最近ではドラッグストアやスポーツ施設への就職も増えてきている。このような様々な進路で活躍する卒業生に対して、「在学時にどのようなカリキュラムがあったらよかったと思うか」や「今後どのような能力が管理栄養士に求められるか」等を調査することができた。

今回の検討により、本学独自のカリキュラムの発展や強化に結びつけることが可能になったと考えている。



【資料1】 モデル・コア・カリキュラム、管理栄養士国家試験ガイドライン、現行のカリキュラムの照合表（抜粋）

モデルコアカリキュラム		管理栄養士国家試験ガイドライン		該当科目		シラバス回数
A-H	小項目	学修目標	大項目	中項目	小項目	開講学年
E-1. ライフステージ別の栄養管理	1-6) 身体活動と栄養管理	E-1-6)①健康づくりのための身体活動を理解し、身体活動状況と生活習慣病発症および生活機能低下との関連を説明できる。 E-1-6)②運動時の生理的変化の特徴とエネルギー代謝について説明できる。 E-1-6)③対象者の年齢、運動の種類、強度、時間に応じた栄養管理が説明できる。	9. 運動・スポーツと栄養	B 運動と栄養ケア A 運動時の生理的特徴とエネルギー代謝 B 運動と栄養ケア	a 運動の健康への影響：メリット・デメリット b 健康づくりのための身体活動基準及び指針 a 骨格筋とエネルギー代謝 b 運動時の呼吸・循環応答 c 体力 d 運動トレーニング c 糖質摂取・たんぱく質摂取 d 水分・電解質補給 e スポーツ貧血 f 食事内容と摂取のタイミング g 運動時の食事摂取基準の活用 h ウェイトコントロールと運動・栄養 i 栄養補助食品の利用	1, 2 1, 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
						導入科目 スポーツ栄養学 第4回 第15回 導入科目 スポーツ栄養学 第4回 第13回 スポーツ栄養学 第2回 スポーツ栄養学 第1回 スポーツ栄養学 第13回 スポーツ栄養学 第13回 スポーツ栄養学 第7回 スポーツ栄養学 第9,10回 スポーツ栄養学 第5回 スポーツ栄養学 第11,12回 スポーツ栄養学 第9,11,12回 スポーツ栄養学 第4,12回 スポーツ栄養学 第9,12回

【資料2】各科目別 学科カリキュラムの課題の抽出 給食経営管理分野の例

項目	反映済み			反映予定		
	該当科目	シラバス	方法	該当科目	シラバス	方法
3-1) 給食の概念	給食経営管理 I	第1回	講義			
3-2) 給食経営システム	給食経営管理 I 給食経営管理 II 給食経営管理実習 I	第2回 第3回、第4回 全回	講義 講義 実習(給食システムの設計と実践・評価)	給食経営管理実習 II	全回	実習(実習 I における計画・実践を実習 II で評価・改善・実施・再評価を行う⇒PDCAサイクルの実践)
3-3) 給食施設における栄養管理と品質管理	給食経営管理 I 給食経営管理 II 給食経営管理実習 I・II	第5回～12回 第12回～15回 全回	講義・演習(給与栄養目標量設定、食品構成作成、献立作成) 講義・演習(集団を対象とした献立作成 ※対象集団は1種類) 実習(給食資源を考慮した献立管理、品質評価、摂取状況調査等)	給食経営管理 II		対象集団をライフステージ別に設定し、集団の特性を考慮
3-4) 食材料管理	給食経営管理 I 給食経営管理 II 給食経営管理実習 I・II	第10回 第5回～第11回 全回	講義 講義 実習(発注・検収・保管管理、食材料費管理・評価)			
3-5) 給食の生産・提供における衛生管理	給食経営管理 I 給食経営管理 II 給食経営管理実習 I・II	第13回～14回 第15回 全回	講義 演習(学内施設状況および献立に応じたCCPの設定) 実習(学内施設状況および献立に応じたCCPの設定・管理・評価)			
3-6) 給食の生産管理	給食経営管理 I 給食経営管理 II 給食経営管理実習 I・II	第11回～12回 第15回 全回	講義 演習(作業工程、調理工程、各種指示書・管理書の検討) 演習・実習(作業工程、調理工程、各種指示書・管理書の作成と実施、アセスメント、改善案検討)	給食経営管理実習 II	全回	実習(実習 I における計画・実践を実習 II で評価・改善・実施・再評価を行う⇒PDCAサイクルの実践)
3-7) 給食経営におけるマーケティング	給食経営管理 I 給食経営管理 II	第10回 第3回～第11回	講義 講義・演習(仮想マーケティング、マーチャндаイジング演習)			
3-8) 持続可能な給食経営の組織管理とマネジメント	給食経営管理 I 給食経営管理 II	第15回 全回	講義(自然災害、事故対策を含む) 演習・実習(食物アレルギーへの対応(除去・代替え)、インシデント・アクション管理表の作成と評価)	給食経営管理 I	第15回	講義(給食における食物アレルギー対応)
3-9) 給食施設における危機管理対策の基本	給食経営管理実習 I・II	全回				

【資料3】 本学カリキュラムにモデル・コア・カリキュラムの学修内容が占める率 専門基礎分野と専門分野における科目別・科目群別の検討

モデル・コア・カリキュラム B-F	科目群	科目	授業回数	コアカリの学修内容を扱う授業数	科目別の割合(%)	科目群別の割合(%)
B	社会環境と健康	公衆衛生学 I	15	14	93.3%	90.8%
		公衆衛生学 II	15	13	86.7%	
		栄養情報処理論	15	15	100.0%	
C		栄養情報処理実習	12	10	83.3%	100.0%
		生化学 I	15	15	100.0%	
		生化学 II	15	15	100.0%	
		生化学実験 I	15	15	100.0%	
		生化学実験 II	15	15	100.0%	
C	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	解剖生理学 I	15	15	100.0%	100.0%
		解剖生理学 II	15	15	100.0%	
		解剖生理学実習	12	12	100.0%	
		疾病の成り立ち I	15	15	100.0%	
		疾病の成り立ち II	15	13	86.7%	
F		疾病の成り立ち III	15	13	86.7%	91.3%
		疾病の成り立ち実習	12	11	91.7%	
		調理学	15	14	93.3%	
D		調理学実習 I	13	13	100.0%	96.7%
		調理学実習 II	15	14	93.3%	
		調理科学	15	15	100.0%	
		食品学 I	15	12	80.0%	
D	食べ物と健康	食品学 II	15	15	100.0%	88.8%
		食べ物と健康基礎実験	12	10	83.3%	
		食品学実験	12	11	91.7%	
		食品衛生学	15	14	93.3%	
D		食品衛生学実験	15	15	100.0%	95.2%
		食品加工学	8	7	87.5%	
		食品加工学実習	13	13	100.0%	

モデル・コア・カリキュラム B-F	科目群	科目	授業回数	コアカリの学修内容を扱う授業数	科目別の割合(%)	科目群別の割合(%)
C	基礎栄養学	基礎栄養学	15	15	100.0%	100.0%
		基礎栄養学実験	12	12	100.0%	
C、E	応用栄養学	応用栄養学 I	15	15	100.0%	95.0%
		応用栄養学 II	15	15	100.0%	
		応用栄養学実習	12	12	100.0%	
		スポーツ栄養学	15	12	80.0%	
		栄養教育論 I	15	15	100.0%	
C、E	栄養教育論	栄養教育論 II	15	15	100.0%	95.0%
		栄養教育論 III	15	12	80.0%	
		栄養教育論実習	12	12	100.0%	
		臨床栄養学 I	15	15	100.0%	
		臨床栄養学 II	15	15	100.0%	
F	臨床栄養学	臨床栄養学実習 I	12	12	100.0%	97.5%
		臨床栄養学実習 II	15	14	93.3%	
		臨床栄養学活動論	15	15	100.0%	
		臨床栄養学管理論	15	15	100.0%	
		臨床栄養学実習 II	12	11	91.7%	
E	公衆栄養学	公衆栄養学 I	15	14	93.3%	95.2%
		公衆栄養学 II	15	15	100.0%	
		公衆栄養学実習	13	12	92.3%	
D	給食経営管理	給食経営管理 I	15	15	100.0%	100.0%
		給食経営管理 II	15	15	100.0%	
		給食経営管理実習 I	15	15	100.0%	
		給食経営管理実習 II	15	15	100.0%	

全体平均 95.8%

【資料4】卒業生アンケートの一例(今後必要となると思われる学修内容)  
 対象:過去15年間に卒業した59名の卒業生へのWEB調査 複数回答可

モデル・コア・カリキュラム	科目群別	サブカテゴリー	記述数	合計数
B,E	社会・環境と健康 公衆栄養学	ヘルスリテラシー	4	12
		統計、パソコン、情報の取り扱い、AI 問題解決能力、課題発見	5	
		健康食品・サプリメント・流行の食品 食品開発	3	
D	食べ物と健康		6	7
C,E	応用栄養学	アレルギー対応	1	19
		小児栄養、小児・未就園時の肥満ややせ・保育実習・離乳食	6	
		糖質制限、ダイエット	4	
		外国人の就業者増に対する宗教制限、ベジタリアン・ビーガン	3	
		災害時栄養	3	
		妊娠・授乳期の栄養学	2	
		国際化対応力	1	
C,E	栄養教育論	コミュニケーション、信頼関係の構築	1	13
		プレゼンテーション、発言力、語術	7	
		遠隔地とのTV電話での保健指導	5	
		在宅医療・在宅栄養指導	1	
E,F	応用栄養学 臨床栄養学	嚥下機能に関する栄養指導	5	12
		多職種連携、多職種理解	3	
		栄養ケアマネジメント	2	
		疾病者に対する調理実習	1	
		職場体験、実践実習、実践力	1	
A,G,H	その他	一般常識、法律	5	11
		人生プラン、経営学	2	
		メンタル強化	2	
		接待マナー	1	
			1	

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.7)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	○
2. 介護・福祉	○	○
3. 公衆栄養	○	○
4. 給食経営管理・給食管理	○	○
5. 学校栄養	○	○
6. スポーツ栄養		
7. 食品開発	○	○
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 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

本学科のディプロマ・ポリシーは、「農学と医学を基盤とする栄養学の知識や技術を修得し、栄養の指導者としての問題解決力や発信力を身につけ、以下の要件を満たし、かつ、所定の単位を修得した学生に対し、学位を授与する」としている。

- (1) 食品に含まれる成分が生体に与える影響、食品が利用されるまでの理論と技術、ならびに健康の保持・増進と生活習慣病の予防・改善の要となる栄養学を追究する実践的な理論と技術を身につけている。
- (2) 食・栄養・健康に関する専門家としての知識や技術を有し、科学的根拠に基づいてこれらを応用し、食を通じて人々の疾病の予防・改善、健康の維持増進、生活の質の向上に貢献する能力を身につけている。
- (3) 卒業論文の作成を通して問題解決力、論理的考察力、コミュニケーション力、研究成果を適切に伝えることができる能力を身につけている。
- (4) 研究室内外における諸活動などを通して、自らの意思を適切に表現できる力を有し、他者へ発信し、幅広い地域で活動できる能力を身につけている。
- (5) 「生命」、「食料」、「健康」などに関わる専門性を活かし、学修の成果を社会に還元しうる能力を身につけている。

このディプロマ・ポリシーに掲げた能力を身につけるために、現在のカリキュラムが編成されている。本学科は管理栄養士養成課程であると同時に、理科・栄養教諭の教員免許状や食品衛生監視員・食品衛生管理者の任用資格も取得できるため、カリキュラム編成時には、これらの資格に対しても十分な配慮をする必要があ

る。また、大学のカリキュラム編成方針も準拠する必要があるため、その中で、特徴のある管理栄養士教育を考えていく必要がある。また、現在のカリキュラムは5年前に編成されたものであり、今後のカリキュラム改正を視野に入れると、最新の社会状況の変化等に対応した管理栄養士教育の方向性も考慮していく必要がある。

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)

「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(以下、モデル・コア・カリキュラム)」を活用することで、現在のカリキュラムについて再把握するとともに、カリキュラム改正を視野に入れた管理栄養士教育の方向性を確認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)
臨床栄養学	教授	
臨床栄養学	教授	
臨床栄養学	准教授	ワーキンググループメンバー
臨床栄養学	助教	
保健栄養学	教授	
保健栄養学	教授	
保健栄養学	准教授	ワーキンググループメンバー
栄養生理化学	教授	リーダー
栄養生理化学	准教授	ワーキンググループメンバー
栄養生理化学	助教	
食品科学	教授	
食品科学	助教	ワーキンググループメンバー
フードマネジメント	教授	
フードマネジメント	教授	
フードマネジメント	准教授	ワーキンググループメンバー
フードマネジメント	助教	
フードシステム管理学	教授	ワーキンググループメンバー
フードシステム管理学	助教	
外国語	教授	
健康科学	准教授	

2) 本事業に関わった管理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

カリキュラムワーキンググループ内で「モデル・コア・カリキュラム」を元に現在のカリキュラムと新カリキュラムの検討案を作成した。検討案を学科教員会にて審議し、学科教員全員で現在のカリキュラムについての再把握をするともにカリキュラム改正案を検討した。具体的な検討作業の手順については、以下の通りである。

1. カリキュラムワーキンググループメンバーを各研究分野から 1 名ずつ選出し、「モデル・コア・カリキュラム」に関する検討や新カリキュラム案の作成を行うためのワーキンググループを作成した。

2. 現在のカリキュラムの科目の内容と「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目を照合するためのエクセルシートを作成した。(下図・一部抜粋)

管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラムとの照合状況

科目名	基礎栄養学	基礎栄養学実験	応用栄養学	ライフステージ栄養学(一)	生化学(一)	ライフステージ栄養学(二)
B社会と栄養						
B-1. 社会および環境と健康の関わり						
1-1) 健康の考え方						
①公衆衛生の歴史および理念をふまえ、健康の維持・増進のあり方、疾病の予防ならびに健康格差や健康に関する社会環境要因について説明できる。						
②国民の健康づくりにおける保健・医療・福祉の位置づけと相互の連携について説明できる。						
③健康に関する社会環境要因をふまえ、地域における公衆衛生活動について説明できる。						
1-2) 環境と健康						

3. 各科目担当者に、現在教育している内容と「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目との照合作業を行ってもらい、担当科目において現在教育している内容について、下図のように「1」を入力してもらった。すべての「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目について、現在のカリキュラムでの学修状況を確認した。

管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラムとの照合状況

科目名	基礎栄養学	基礎栄養学実験	応用栄養学	ライフステージ栄養学(一)	生化学(一)	ライフステージ栄養学(二)
2-1) 栄養の意義						
①栄養と栄養素について説明できる。	1	1				
②栄養と健康の関わりについて説明できる。	1	1				
2-2) 摂食行動の仕組み						
①摂食行動の調節機構について説明できる。	1					
2-3) 栄養素等の消化・吸収と排泄のメカニズム						
①消化・吸収と排泄の意義と調節機構について説明できる。	1	1				
②栄養素ごとに、関連の消化酵素と作用機序、吸収過程について説明できる。	1					

4. 3の照合結果をまとめ、カリキュラムワーキンググループで現在のカリキュラムにおける教育内容の状況について把握を行い、教員会にて報告した。状況把握については、すべての「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目を網羅できているかを中心に行った。また、下図のように学修目標の項目ごとに合計を出し、科目間の重なりについても把握を行った。

管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラムとの照合状況		科目名	合計
C-4. 栄養管理の基本			
4-1) 栄養管理の意義			
	①栄養管理が、望ましい栄養状態・食生活を実現するための支援と活動であることを説明できる。		11
	②栄養ケア・マネジメントの概念について説明できる。		9
4-2) 日本人の食事摂取基準の理解			
	①食事摂取基準の基本的な考え方と活用法について説明できる。		4
	②食事摂取基準の各指標の目的と種類について説明できる。		4
	③エネルギーおよび栄養素の摂取基準策定の科学的根拠について説明できる。		3
4-3) 食事摂取量, 食行動, 食環境のアセスメント			
	①食事調査の意義と目的について説明できる。		8

5. カリキュラムワーキンググループでカリキュラム改正案を作成し、教員会にて検討した。事前にカリキュラムワーキンググループ内で、「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目との照合確認を行った。

## 2) 検討作業の評価

使用したエクセルシートは集計しやすく、現時点では照合作業に大きな支障はなかった。

## 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. 現在のカリキュラムとの照合について

本学科で開講されているすべての科目について、「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目との照合作業を行ったところ、すべての「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目を網羅できていることが分かった。学科開講科目には必修科目と選択科目があり、それぞれに「管理栄養士施行規則に定められた教育内容に関連する管理栄養士科目(以下、管理科目)」が存在する。本学科で開講されている管理科目と管理科目を除いた必修科目、つまり、管理栄養士受験資格要件の科目を履修した場合において、すべての「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目を網羅できており、「管理科目でない選択科目」のみで学修されている「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目はなかった。

「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目について、科目担当者によって、多少の認識の違いがみられることも予想された。また、科目間において、学修されている「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目の重なりは、学生の理解のためには必要であるが、どのように教えているか、どの程度話しているかは、今後、科目担当者間ですり合わせが必要であると思われた。

### 2. カリキュラム改正に向けた検討について

現在のカリキュラムにおいて、管理栄養士受験資格要件の科目を履修した場合において、すべての「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目を包括できていた。そこで、①管理栄養士を含む資格(理科・栄養教諭の教員免許状や食品衛生監視員・食品衛生管理者の任用資格)に関わる科目と必修科目は現状を維持する、②「管理科目でない選択科目」を削除対象科目とする、③削除した単位分で新



規の学修科目を設定する、といった原則で、カリキュラム改正案を検討した。さらには、「モデル・コア・カリキュラム」を活用して、授業の運営方法や科目間の教授内容を検討することにより、より良い管理栄養士教育の在り方について、継続的に検討していくこととなった。

## 2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートのF3の1～9の分野)と関連した検討内容

日頃重点的に養成する人材像の分野をもとに現在のカリキュラムがあり、今回の検討においてもそのスタンスは変えないようにした。「モデル・コア・カリキュラム」の活用の仕方によって、重点的に養成する人材像の分野に関する学修目標の項目を厚くすることも可能かと思うが、今回の検討ではそこまではやっていない。

## 3) モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討

### ① 「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

現在のカリキュラムについても、「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の学修目標の項目との照合作業を行ったところ、学修目標の項目を網羅できていた。「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力は、主にB～Hの学修を通して修得されるものであり、B～Hの複数の項目がAの修得に関連する」とあるように、4年間の管理栄養士教育を通じて能力を伸ばしていくものであると認識できた。

### ② 「H-栄養学研究」の項目

本大学では卒業論文研究が必修として位置づけられている。3年次から研究室に所属し、それぞれの研究室において、教員からの指導を受けながら研究活動を行う。これにより、問題解決力・論理的考察力・コミュニケーション力・研究成果を適切に伝えることができる能力を身につけることができる。カリキュラム改正においては、この研究活動の基盤をつくることを推進するために、3・4年次に卒業論文の演習科目を配置することも想定しており、「H-栄養学研究」への対応をさらに強化するものであると考えている。

## 4) コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

現在のカリキュラムにおいては、栄養学の基礎となる化学・生物学を基盤とした科目や農学と医学の連携の礎を築くため「農学概論」と「医学概論」を配当している。また、卒業論文研究も重視し、研究室における研究教育が管理栄養士としての将来の礎となるべく、教育を行っている。

## 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

現在のカリキュラムについて「モデル・コア・カリキュラム」を活用することによって、カリキュラムの妥当性の確認ができた。また、「モデル・コア・カリキュラム」で現在のカリキュラムを確認できたことにより、比較的スムーズにカリキュラム改正に対応することが可能であると思われた。

「モデル・コア・カリキュラム」の学修目標の項目について、どの程度授業で扱っていれば行っていることにするかという基準が、科目担当者間で異なることが想定された。今回の検討では、その点についての調整は行わなかったが、「モデル・コア・カリキュラム」を活用した議論を進めることで、学科として共通認識を持つことができるようになるのではないかと考えている。また、議論の中で、科目担当者間での教授内容のすり合わせが必要であることが再認識できた。

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.8)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	○
2. 介護・福祉		○
3. 公衆栄養	○	○
4. 給食経営管理・給食管理	○	○
5. 学校栄養		
6. スポーツ栄養		
7. 食品開発		
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 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、ディプロマポリシーの1つに、「食、栄養や健康に関わる知識と技術を社会で応用し、人々の生活の向上に貢献できる能力を取得している。」を掲げている。これを踏まえ、校外実習・臨地実習までに必要な実践力を身につけられるよう、実習に関連する科目を中心に、講義・実習・演習の履修順を意識して、3年前にカリキュラムを改編した。現行のカリキュラムで教育を行ってきた中で、基礎的な学修内容から総合的・統合的な内容へと学修が発展していくべき過程で、科目間の連携が十分に図られていない点が見られた。また、モデルコアカリキュラム 2015 においても、「管理栄養士を目指す気持ちを育むための導入教育」が設けられていたが、本学においては「導入教育」が、カリキュラムに明確に位置付けられていないという点も課題である。

#### 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)

上記の課題解決に向けて、モデル・コアカリキュラムを次のように活用した(する予定である)。

##### 1、科目間の連携を系統的に確認する。

現在各教員が、担当科目において行っている教育内容とモデル・コアカリキュラム(以下:コアカリ とする)に示されている学修目標とを照合することにより、教育内容の漏れや重複がないことを確認する。さらに、

コアカリに示された学修目標を、学生がどの科目で、どの時期に修得するのかを整理する。これらを元にカリキュラムや授業内容を評価し改善しながら、体系的な教育内容となるようにしていきたい。

## 2. 導入教育のカリキュラムへの位置付けと教育内容の検討

コアカリ「A 管理栄養士・栄養士として求められる基本的な資質・能力」に示されているねらいや学修目標を参考に、実習先や栄養士会と連携を図りながら、導入教育の内容を検討するとともに、カリキュラムへ位置付ける。

## 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)
栄養教育論	准教授	全体統括リーダー
給食経営管理論	准教授	連絡調整 小グループ統括 A
公衆栄養学	講師	小グループ統括 B
社会・環境と健康	講師	小グループ統括 C
調理学実習	助教	事務手続き
実験・実習	助手	会計

### 2) 本事業に関わった管理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. 準備

- ① 管理栄養士モデル・コア・カリキュラムと栄養士モデル・コア・カリキュラムの対照表(以下:対照表とする)を3部印刷。
- ② 学科教員をコアカリ概念図の B~G2を参考に3グループに分けた  
 B 社会と栄養    C 栄養管理の実践のための基礎科学  
 D 食べ物をベースとした栄養管理の実践    E ライフステージと栄養管理の実践  
 F 疾病と栄養管理の実践    G1 給食の運営に関する総合実習    G2 統合実習
- ③ 6色マーカーを3セット準備

#### 2. 照合作業

学科会議において、学科教員全員が参加し照合作業を次のように行った。

- ① 各グループに対照表1冊と6色マーカー1セットを配布
- ② グループごとに、対照表に示された学修目標を、担当している教員がマーカーでマークした。

なお、担当教員がわかるようにマーカーの色と教員を紐付けした。資料1

### 3. 統合作業

2の照合作業によりマークされた3グループの対照表をエクセルデータに統合する予定。

#### 2) 検討作業の評価

教員全体を小グループに分けたことで、活発な意見交換ができた。学科教員全員で検討作業を行ったことは、コアカリへの理解を深めるための良い機会であった。また、各教員が担当する科目のシラバスや、現行のカリキュラムの改善点などについて共通理解を図ることができた。

検討の際には、今回送付いただいたエクセルシートのような書式のほうが、作業しやすかった。

### 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)

教員間で指導の重複があった箇所については、各科目の特性や教員の専門性を考慮し、教育内容の改善を図って行っていく予定である。

#### 2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートのF3の1～9の分野)と関連した検討内容

これまで重点的に養成する人材像の分野は、臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理・給食管理としてきたが、今回の検討で、新たに介護・福祉分野を加えた。近年、介護・福祉分野へ就職する学生が増加傾向にあることを受けての検討である。このため、コアカリのE:ライフステージと栄養管理の実践と、F 疾病と栄養管理の実践を担当する教員を中心に、コアカリの学修目標を踏まえた教育内容となるよう、シラバスの見直しを行う予定である。また、臨地実習(臨床栄養学)先として、介護老人保健施設の施設数を今後も継続して増やす予定である。

3) モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討

##### ① 「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力は、教育活動全体を通して修得されるものである。そのため、現行のカリキュラム及びディプロマポリシーがコアカリに沿った内容であるか検討を行っていく予定である。特に、プロフェッショナルリズムに関する教育内容を、実習先や栄養士会等と連携して、導入教育としてカリキュラムへ位置付けられるよう検討していく予定である。

## ② 「H-栄養学研究」の項目

H-栄養学研究に示された学修目標は、主に卒業研究において修得する能力である。ここに示されている学修目標を踏まえて、卒業研究ガイドラインの見直しや、評価の指標の設定を行っていく予定である。

4) コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

- 就職部等と連携してキャリア教育を行っており、その中で職業体験活動などを行っている。
- 芸術鑑賞講座、教養講座を開催している。
- 自治体や地域企業と連携し、地元食材を活用した商品開発等の取り組みを行っている。

5) 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、コアカリに示された学修目標について学科教員全員で確認したことで、現行のカリキュラムの課題等について共通理解を図ることができた。しかし課題を改善するために、カリキュラムを再構築するには至っていない。導入教育については、現行のカリキュラムの中で実施可能な部分から段階的に行っている状況である。こうした課題はあるものの、コアカリを活用して現行の教育内容を見直したことで、今後の方向性を確認することができた。

今後は、今回のような検討を定期的実施し、評価・改善を繰り返しながら、数年後のカリキュラムの改訂に向けて、栄養教育モデル・コア・カリキュラムを活用していきたい。

管理栄養士モデル・コア・カリキュラムと栄養士モデル・コア・カリキュラムの対照表

二重線：管栄コアカリあるいは栄養士コアカリにのみ記載されている語句・文章（B以降は、各項目、学修目標のみ）

下線：管栄コアカリと栄養士コアカリで内容に違いがある語句・文章（B以降は、各項目、学修目標のみ）

45  
管理栄養士

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	管理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
<p><b>A 栄養士として求められる基本的な資質・能力</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. プロフェッショナリズム</li> <li>2. 栄養学の知識と課題対応能力</li> <li>3. <u>対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の</u> <u>実践</u></li> <li>4. 栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力</li> <li>5. 栄養・食の質と安全の管理</li> <li>6. 連携と協働</li> <li>7. 科学的態度の形成と科学的探究</li> <li>8. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力</li> </ol>	<p><b>A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. プロフェッショナリズム</li> <li>2. 栄養学の知識と課題対応能力</li> <li>3. <u>個人の多様性の理解と栄養管理の実践</u></li> <li>4. <u>社会の構造の理解と調整能力</u></li> <li>5. <u>栄養・食の選択と決定を支援するコミュニケーション能力</u></li> <li>6. 栄養・食の質と安全の管理</li> <li>7. 連携と協働</li> <li>8. <u>栄養の専門職としてのアドボカシー能力</u></li> <li>9. 科学的態度の形成と科学的探究</li> <li>10. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力</li> </ol>
<p><b>B 社会と栄養</b>（学修項目数：24）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 社会および環境と健康の関わり</li> <li>2. 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動</li> <li>3. 科学的根拠に基づく栄養の実践のための疫学の理解</li> </ol>	<p><b>B 社会と栄養</b>（学修項目数：27）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>社会および環境と健康の関わり</u></li> <li>2. <u>健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動</u></li> <li>3. <u>科学的根拠に基づく栄養管理のための疫学の理解と活用</u></li> </ol>
<p><b>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</b>（学修項目数：88）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 人体の構造と機能</li> <li>2. 栄養と栄養素等のはたらき</li> <li>3. 食事・食べ物の基本</li> <li>4. <u>食事の管理を中心とした栄養管理の基本</u></li> <li>5. 人間の行動変容に関する理論</li> </ol>	<p><b>C 栄養管理の実践のための基礎科学</b>（学修項目数：105）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 人体の構造と機能</li> <li>2. 栄養と栄養素等のはたらき</li> <li>3. 食事・食べ物の基本</li> <li>4. <u>栄養管理の基本</u></li> <li>5. <u>人間の行動変容に関する理論</u></li> </ol>
<p><b>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</b>（学修項目数：70）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食べ物と健康の関連の理解</li> <li>2. 食事と調理の科学の理解</li> <li>3. 給食と給食運営管理の理解</li> </ol>	<p><b>D 食べ物をベースとした栄養管理の実践</b>（学修項目数：81）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>食べ物と健康の関連の理解</u></li> <li>2. <u>食事と調理の科学の理解</u></li> <li>3. <u>給食と給食経営管理の理解</u></li> </ol>

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.9)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	
2. 介護・福祉	○	
3. 公衆栄養	○	
4. 給食経営管理・給食管理	○	
5. 学校栄養	○	○
6. スポーツ栄養	○	
7. 食品開発	○	
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 1. 目的

#### 1) 現行の教育カリキュラムの課題

本学では、ディプロマポリシーとして、「勤儉誠実の信念と共生(ともいき)の理念に基づく人間力の向上を核とし、社会の発展と文化の向上に寄与できるよう、総合的教養教育と専門教育を通して幅広い職業人の養成」を掲げている。さらに、本学部では、「食品、健康、栄養に関する基本的・専門的知識と実践的技能を有し、医療、教育、産業の領域で専門知識および技術に優れた専門家として社会に貢献できる人材」を育成している。

本学部の教育カリキュラムは、「全学共通科目群」、「専門科目群」、「演習科目群」、「免許・資格関連科目群」に分類され、体系的に編成されている。「全学共通科目群」において、社会人としての教養を身に付けるとともに本学の理念について学び人間力を向上させ、「専門科目群」において、管理栄養士として必要な知識と技術を習得する。また、「演習科目群」では1年次から少人数でのゼミを実施し、個人に対応したきめ細かい教育を通して、共生(ともいき)の理念に基づいた人間力のある管理栄養士を養成している。

しかし、近年では、3年次開講の臨地・校外実習において、管理栄養士としての自覚が不十分な学生や実習施設において適切な対応ができない学生がみられる。これは、管理栄養士としての将来像を抱けていないことが原因として考えられ、管理栄養士としての専門意識を醸成するための教育の不足が課題として挙げられる。

#### 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

モデル・コア・カリキュラムの中で、管理栄養士としての専門意識を醸成するための教育内容に関連する分野Aについて、本学部の教育内容がどの程度網羅しているのか確認した。また、その他の分野(B~H)についても同様に確認し、本学部の教育カリキュラムで不足している事項を抽出し、本学部で実施可能な管理栄養士



としての意識を醸成するための教育内容を検討した。

## 2. 教育カリキュラム検討体制

### 1) 検討メンバー構成(16名)

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)
公衆衛生学分野	准教授	コアカリ学習目標項目のチェック
解剖生理学分野	教授	コアカリ学習目標項目のチェック
生化学分野	教授	コアカリ学習目標項目のチェック
病理学分野、臨床栄養学分野 1	教授	コアカリ学習目標項目のチェック
食品学分野	教授	コアカリ学習目標項目のチェック
食品衛生学分野	准教授	コアカリ学習目標項目のチェック
基礎栄養学分野 1、スポーツ栄養分野 1	教授	コアカリ学習目標項目のチェック
基礎栄養学分野 2、スポーツ栄養分野 2	講師	コアカリ学習目標項目のチェック
応用栄養学分野 1	教授	コアカリ学習目標項目のチェック
応用栄養学分野 2、公衆栄養学分野 1	准教授	コアカリ学習目標項目のチェック
栄養教育論分野	教授	コアカリ学習目標項目のチェック、教育内容検討
臨床栄養学分野 2	准教授	コアカリ学習目標項目のチェック
臨床栄養学分野 3	准教授	コアカリ学習目標項目のチェック
給食経営管理分野 1	准教授	コアカリ学習目標項目のチェック
給食経営管理分野 2	准教授	コアカリ学習目標項目のチェック
公衆栄養学分野 2、栄養教諭分野、 臨地実習関連	准教授	コアカリ学習目標項目のチェック、教育内容検討、データ集計、分析、報告書作成

### 2) 本事業に関わった管理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 モデル・コア・カリキュラム学修目標項目のエクセルシートを作成した。
- ② 本学部の管理栄養士教育に携わる全専任教員(16名)にモデル・コア・カリキュラムを配布および説明し、各担当分野・科目で実施している学修目標項目をチェックしてもらった。分野 A および H は全教員にチェックしてもらい、B～G は担当分野についてチェックしてもらった。
- ③ チェック項目を集計してヒストグラムを作成し、本学部の教育の現状を把握した。なお、分野 A および H は、全教員を母数とした網羅率を算出し、B～G は 1 項目につき 1 人以上のチェックがあった場合に網羅できていると定義し、網羅率を算出した。
- ④ 手順③の結果を踏まえて、本学部の 1、2 年次のゼミ(基礎演習 I・II、栄養科学演習 I・II)において、管理栄養士としての専門意識を醸成する教育内容を検討した。

### 2) 検討作業の評価

今回は、本学部の管理栄養士教育に携わる全専任教員(16名)に、シラバスへの記載の有無に関わらず、自身の担当科目で実施している学修目標項目について、すべてチェックしてもらった。したがって、本結果には、



各教員の主観的な判断も含まれており、客観性が担保されているとは言い切れない。

#### 4. 検討の結果

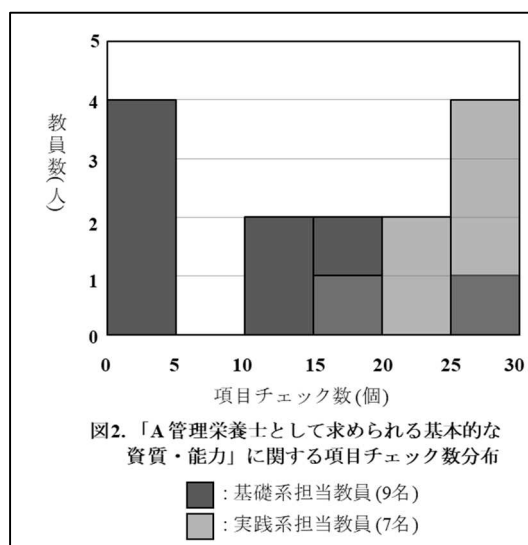
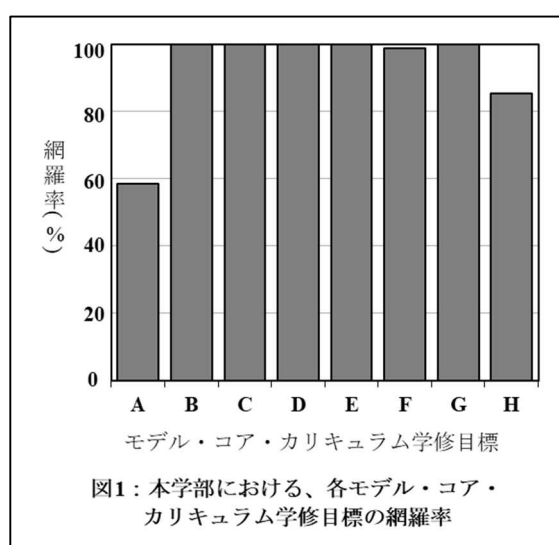
1) これまでの教育カリキュラムや教育内容にモデル・コア・カリキュラムをどのように反映させたか

モデル・コア・カリキュラムの分野 A～H における各学修目標項目の網羅率を集計したところ、「A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」のみが 60%以下であり、その他の分野は 80～100%であった（表 1、図 1）。

次に、分野 A の全 29 項目について、全専任教員（16 名）のチェック数の分布を分析した。その結果、基礎系（9 名）および実践系（7 名）の担当教員の項目チェック数は各々 0～20、15～30 であった（図 2）。全体としては基礎系担当教員より実践系担当教員の方が分野 A のチェック数が多い結果となった。

表 1：各分野の学修目標網羅率の集計結果

分野	網羅率	チェック項目数	全チェック項目数（母数）	
A	58.4	271	464	←項目数×教員数
B	100.0	27	27	
C	100.0	105	105	
D	100.0	81	81	
E	100.0	54	54	
F	98.9	87	88	
G	100.0	7	7	
H	85.4	123	144	←項目数×教員数



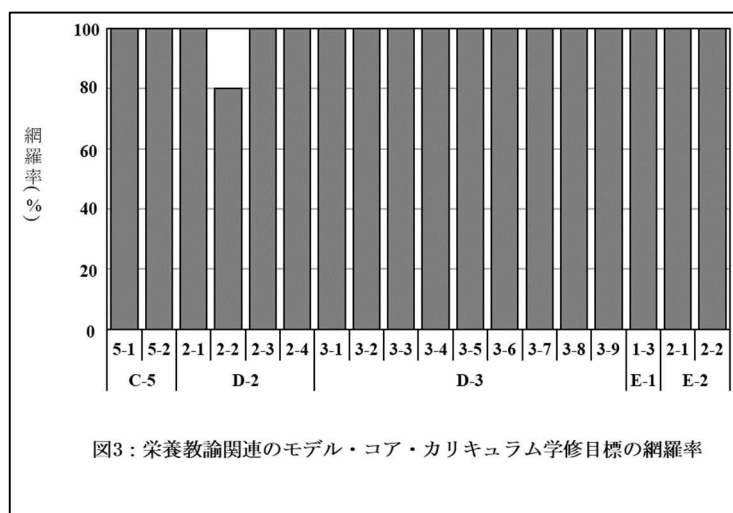
以上の結果から、分野 A の「管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」に関しては教員間で教育の実施に差があるといえる。分野 A は 1 つの科目だけで教育できる内容ではなく、4 年間の教育課程全体を通して教育するものと考えられる。そこで、本学部 1・2 年次のゼミ（演習科目）において、管理栄養士としての意識を醸成する教育内容を検討したので、3)－①において記す。

2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野（フェイスシートの F3 の 1～9 の分野）と関連した検討内容  
学校栄養（栄養教諭）に関わる学修目標項目を抽出したところ、合計 72 項目であった（表 2）。

表 2：学校栄養に関わる学修目標項目の一覧

		内容	項目数 (計 72)
C-5	5-1	行動変容に関する理論・モデル・概念	6
	5-2	栄養カウンセリングの基本的理解	4
D-2	2-1	調理の基本	6
	2-2	食べ物のおいしさの評価と応用	5
	2-3	食事計画と調理・食事提供	8
	2-4	食文化と調理	1
D-3	3-1	給食の概念	2
	3-2	給食経営システム	2
	3-3	給食施設における栄養管理と品質管理	6
	3-4	食材料管理	2
	3-5	給食の生産・提供における衛生管理	3
	3-6	給食の生産管理	6
	3-7	給食経営におけるマーケティング	2
	3-8	持続可能な給食経営の組織管理とマネジメント	4
	3-9	給食施設における危機管理対策の基本	6
E-1	1-3	幼児期、学童期、思春期の栄養管理	3
E-2	2-1	栄養教育の意義と進め方	2
	2-2	多様な場における栄養教育の実践	4

各カテゴリーの網羅率を集計したところ、「D-2 2-2」以外の項目において全て 100%であった (図 3)。したがって、学校教育(栄養教育)に関連する教育内容は、おおよそ漏れがなく実施されているといえる。



3) モデル・コア・カリキュラムの「Aー管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討

① 「Aー管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

4-1)に示した通り、分野 A の「管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」に関しては、基礎系担当教員より実践系担当教員の方が分野 A のチェック数が多い結果となり、教員間で教育の実施に差があること

が明らかとなった。分野 A は 1 つの科目だけで教育できる内容ではなく、4 年間の教育課程全体を通して教育するものと考えられる。そこで、本学部 1・2 年次のゼミ(演習科目)において、管理栄養士としての意識を醸成する教育内容を以下の通り検討した。

1 年次のゼミ(基礎演習 I・II)においては導入教育を充実させる。例えば、4 年生の先輩からの 4 年間の大学生活の流れについての講話(学内の授業や臨地・校外実習、就職活動および管理栄養士国家試験等)や現場で活躍する管理栄養士の講話を聴く機会を設けたいと考えている。また、管理栄養士に関する導入教育教材を用いたゼミ指導をすることで、自分が目指す管理栄養士像を考えられるように誘導したい。

2 年次のゼミ(春学期:栄養科学演習 I、秋学期:栄養科学演習 II)では、学外講師の講話やグループワークを通して、3 年次開講の臨地・校外実習や卒後に向けて、管理栄養士に必要な態度や物事の考え方、健康管理に対する意識を向上させるキャリア指導を体系的に実施する。なお、その内容は、すべてのゼミで共通の内容とする。授業の流れは表 3 に示した。

## ② 「H-栄養学研究」の項目

表 1 および図 1 に示したように、分野 H の網羅率は 85.4%であり、おおよその教育が実施されているといえる。全教員がチェックした学修目標項目は「研究活動の実践」であり、本学では卒業研究は卒業単位として必修であるためそのような結果となったと考えられる。また、チェックが全教員でなかった学修目標項目は「栄養学研究における倫理」に関する項目であった。この点の改善案は、今後、検討していきたい。

表 3：2 年次ゼミ（栄養科学演習 I・II）の授業内容の検討

回	2年次 春学期ゼミ（栄養科学演習I）	2年次 秋学期ゼミ（栄養科学演習II）
1	各ゼミで演習	各ゼミで演習
2	学部イベントテーマについての演習	各ゼミで演習
3		管理栄養士キャリア指導① 先輩による講話 ～管理栄養士に必要な「態度」や「物事の考え方」を学ぶ～
4		管理栄養士キャリア指導② グループワーク ～臨地実習に向けて必要なことを考える～
5		↓
6		管理栄養士キャリア指導③ 学外講師による講話 ～管理栄養士に必要な「マナー」や「身だしなみ」について～
7	↓	各ゼミで演習
8	学部イベント関連講演	臨地実習全体報告会事前指導 (個人課題説明、学習成果発表PPTについて説明等)
9	学部イベントテーマについての演習	管理栄養士キャリア指導④ (設定した課題についてPPTにまとめる)
10		↓
11		↓
12	↓	臨地実習全体報告会
13	臨地実習ガイダンス ～臨地実習に向けての心構え～	各ゼミで演習
14	各ゼミで演習	臨地実習に向けて健康管理の講話(抗体検査等の説明)
15	各ゼミで演習	各ゼミで演習

※太線で囲った部分が今回検討した箇所である。各ゼミで演習の回は、各ゼミ担当教員が授業内容を決める。

#### 4) コアカリ(教育課程の 6 割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

本学では、現在、スポーツ栄養、臨床栄養、栄養教諭、食品開発の 4 分野に力を入れて教育を行っている。コアカリ以外の具体的な教育内容として、スポーツ栄養分野では「スポーツ栄養マネジメント」や「スポーツ時の正しいサプリメントの利用方法について」、臨床栄養分野では「主要疾患における薬物療法」や「介護保険制度」、栄養教諭分野では「食物アレルギー対応の実践(救命救急法、エピペンの使用方法)」等である。

#### 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、学部の専任教員(計 16 名)で、本学の教育カリキュラムがモデル・コア・カリキュラムの学修目標項目をどの程度網羅しているかチェックした。その結果、分野 A について教員間で実施状況に差があることが明らかとなった。分野 A は特定の科目で習得できる内容ではないため、各教員が意識を持ち教育にあたる必要があると考えられる。今回は、多くの教員が関わる 1、2 年次のゼミを活用して分野 A の教育内容を充実させる方法を検討した。次年度以降、その内容を実施し、その効果を検証していきたいと考える。

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.10)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	
2. 介護・福祉	○	
3. 公衆栄養		
4. 給食経営管理・給食管理	○	○
5. 学校栄養		
6. スポーツ栄養		
7. 食品開発		
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 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

本学のディプロマポリシー(DP)を要約すると、科学的根拠に基づいた専門職としての判断ができ、医療福祉保健分野で人々の健康に貢献できる知識、技術、人間性を持った管理栄養士の育成である。しかし、2014年度入学生まで、管理栄養士と臨床検査技師のダブルライセンスの取得が可能なカリキュラムであったため、それぞれ別の専攻となったのちも、管理栄養士専攻のカリキュラムに以前の名残があり、科目や科目名、配当年次などカリキュラムの整理が必要であった。そこで2018年度入学生では給食経営管理に係る科目の配当年次の見直し、2019年度入学生では、大きなカリキュラム改正を行った。その際、栄養士養成施設指導要領(厚生労働省平成22年3月31日改正)、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報告書(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 平成13年2月5日)、管理栄養士養成施設におけるモデルコアカリキュラム(特定非営利活動法人 日本栄養改善学会 平成28年8月29日)を考慮し実施した。従って、前述の各資料と専門教育科目の教育内容とに乖離はないが、「教育養成領域での人材育成」報告書(特定非営利活動法人 日本栄養改善学会 平成31年3月)で示された科目間のつながりについての確認がされていない。社会に求められる管理栄養士の育成のために、科目間のつながりを意識した教育は必須であるため、この点について確認し、科目担当教員で認識を統一する必要がある。

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)

上記の課題解決のため、「教育養成領域での人材育成」報告書(以後、報告書)の「ねらい」を活用し、報告書で示されているA(管理栄養士として求められる基本的な資質・能力)の修得、DPの実現、本学が特に力を入れている、給食、臨床、福祉分野で活躍できる専門職の育成のために、各科目間のつながりについて、すべての科目担当教員に理解を得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)
学部長	教授	包括
給食経営管理論	講師	リーダー
公衆衛生学、応用栄養学Ⅰ(食事摂取基準)	教授	
解剖生理学	教授	
臨床栄養学	教授	
調理学	教授	
基礎栄養学	准教授	
食品学	准教授	
臨床栄養学	助教	
公衆栄養学	助教	
栄養教育学	助教	

2)本事業に関わった管理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. 検討チーム編成と検討作業について教授会で承認を得た。
2. 各科目のシラバスを用いて報告書のB～Fの学修目標と本学の科目名を照合し、検討メンバーが確認した。
3. 「ねらい」の記述中の項目番号に、本学の科目名を追記した。
4. 「ねらい」に示されている学びの流れとつながりについて、履修の手引きにある専門教育科目一覧表(配当時期も記載)と照合し確認した。
5. 2～4の結果を用いて課題を抽出し、課題解決について検討した。
6. 説明会等により管理栄養学専攻に関わる教員間で検討結果を共有し、2021年度のシラバスに反映する(予定)。

表 検討に用いたエクセル表(抜粋)

項目番号1	項目番号2	中項目	小項目	ねらい	学修目標	科目名
D-49	D-3-1)-①	D-3. 給食と給食経営管理の理解	3-1) 給食の概念	食環境整備による利用者への栄養介入としての給食の概念を理解する。本項目の学修は、地域・職域における食環境整備(E-3公衆栄養Ⅰ,Ⅱ)と関連し、給食と給食経営管理の理解(D-3:給食)につながる。	① 給食(特定給食施設の種類別、配食サービス、外食)の目的と特徴を説明できる。	給食経営管理論Ⅰ
D-50	D-3-1)-②				② 食環境としての給食の意義・役割を説明できる。	給食経営管理論Ⅰ
D-51	D-3-2)-①		3-2) 給食経営システム	利用者への給食提供に必要な仕組みである給食経営(給食マネジメント)システムの概念およびトータルシステムとサブシステムとの関連について理解する。本項目の学修は、給食と給食経営管理の理解(D-3:給食)、特に給食施設における栄養管理、品質管理、食材料管理、生産管理、衛生管理につながる。	① 給食経営システムを理解し、その構築のための業務を説明できる。	給食経営管理論Ⅱ
D-52	D-3-2)-②				② 給食の多様なオペレーションシステムを説明できる。	給食経営管理論Ⅱ
D-53	D-3-3)-①		3-3) 給食施設における栄養管理と品質管理	栄養管理の基本(C-4:応用栄養)および食事と摂生の科学の理解(D-2:摂理)を学んだ上で、給食の品質管理について理解する。本項目の学修は、給食施設の利用者に対する栄養管理の実践(C-1:応用栄養ⅡⅢ, F-3, F-4, F-5:臨床栄養)につながる。	① 利用者の栄養管理を目的とした給食の品質管理の意義とその方法を説明できる。	給食経営管理論Ⅰ
D-54	D-3-3)-②				② 利用者の食事計画に必要なアセスメント方法を説明できる。	給食経営管理論Ⅰ
D-55	D-3-3)-③				③ 食事摂取基準を活用して、給食施設の給与栄養目標量を決定できる。	給食経営管理論Ⅰ
D-56	D-3-3)-④				④ 給与栄養目標量に基づき食品構成、献立作成基準を作成し、これを用いた一定期間の献立管理が実践できる。	給食経営管理論Ⅰ
D-57	D-3-3)-⑤				⑤ 給食の資源(調理従事者の技術と人数、設備、食材料費)に応じた献立管理が実践できる。	給食経営管理論Ⅰ
D-58	D-3-3)-⑥				⑥ 提供された給食の品質評価と利用者の摂取状況を把握する方法を説明できる。	

学びの流れ、科目のつながりの照合

科目の照合

## 2) 検討作業の評価

今回、上表のねらいの項目番号に本校の科目名を挿入した。それぞれの学修目標に対応する科目名を入力すると、ねらいの項目番号に併記される設定がなされていると思う。「ねらい」は項目番号で書かれているが、自校の科目名の方が科目間のつながりを理解しやすい。さらに今後検討メンバー以外の教員や非常勤教員に科目間のつながりを説明する際にもわかりやすい。

## 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)

科目間のつながりを確認した結果、科目の配当時期に課題は無かった。しかし、すべての教員が科目間のつながりと管理栄養士としての将来像を意識できる講義や実験実習を実施するためには、今回の検討結果を報告し、認識の統一を図る必要がある。科目間のつながりについて 2021 年度シラバスではすべての専門科目で記述できるように教員に向けた説明会等を開催する。

## 2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートの F3 の 1~9 の分野)と関連した検討内容

### 給食経営管理・給食管理分野における検討

B~Fにおける検討では、学修目標とシラバスの照合や学びの流れにおいても課題は無かった。しかし、DPにかかげる「科学的根拠に基づいた専門職としての判断ができ、医療福祉保健分野で人々の健康に貢献できる知識、技術、人間性を持った管理栄養士の育成」の実現について考えると、学内のみの学びではなく、実践を経験できる学びが不可欠である。そのため、G 総合実習を活用し検討作業を行った。「G-2. 多様な対象への栄養管理の実践」のためには、実際に様々な対象者に出会い経験することが重要であるが、臨地実習は病院(臨床栄養学実習Ⅲ・Ⅳ)と保健所等(公衆栄養学実習Ⅱ)である。従って、校外実習(給食経営管理論実習Ⅱ, 給食の運営)で多様な実習受け入れ施設を確保し、実習終了後、多様な対象者に対する給食に関わる知識や経験の共有を図る意義は大きい。そこで、現在の校外実習受け入れ先をまとめ、課題を抽出した。2019 年度の校外実習(給食経営管理論実習Ⅱ, 給食の運営)の受け入れ実績は、事業所(55%)、高齢者施設(32%)、学校(7%)、保育園(2%)、障がい者施設(2%)であった( )内は学生の割合、受け入れ人数÷学生数)。事業所や高齢者施設での校外実習は、一定数の学生が経験することができるが、学校、保育園、障がい者施設の受け入れは少なく、今後の充実が求められる。2020 年度以降、高齢者施設、保育所、障がい者施設の受け入れ拡

大をわずかではあるが予定している。今後も継続した検討が必要であることを再確認することができた。

### 3)モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討

#### ①「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

「A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力は、主に B～H の学修を通して修得されるものであり、B～H の複数の項目が A の修得に関連する。」とあるように、本校においてもカリキュラム改訂によって、より専門性の高い人間力を持った管理栄養士の養成を行っている。2018 年度には、総合大学の強みを生かした専門職連携教育を単位化した(詳細は後述)。単位認定とは別に、1 年次には兵庫県栄養士養成施設協会主催の「栄養士をめざす学生の研修会」に全員参加し、低学年から管理栄養士として社会に貢献する意識づくりに努めている。今後はさらに後述の専門職連携教育の充実を進める。

#### ②「H-栄養学研究」の項目

本学では、卒業研究は必修科目ではなく選択科目と位置付けられている。2018 年度は約 6 割の学生が卒業研究を履修した。2021 年度卒業生までは、大幅な見直し以前のカリキュラムであるため、4 年次の配当科目が多く学生負担が大きい。しかし 2022 年度卒業生は見直し後であるため時間的余裕が生まれ、卒業研究の履修につながると予想している。卒業研究への取り組みは、専門職として不可欠な「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」や「H-栄養学研究」の修得において大きな要素であり、大学院への進学にもつながるため、新カリキュラムの完成年度に向けて検討を進めたい。

### 4)コアカリ(教育課程の 6 割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

#### 専門職連携教育(IPE: Interprofessional Education)

本学では、医療福祉保健に関わる学部として栄養学部、薬学部、総合リハビリテーション学部(理学療法学科、作業療法学科、社会リハビリテーション学科)、心理学部がある。さらに近隣の看護大学が加わり、以前より多職種連携教育を行ってきたが、2018 年度より多職種連携実践 A(1 年次)、多職種連携実践 B(2 年次生)、多職種連携実践 C,D(3 年次生)と教育内容を整理体系化し単位化した。実践 A では、自職種と他職種の理解、当事者理解、地域と専門職の関わりについて学部を超えたチームを作り学生が主体的に学ぶ。当事者理解では、病気や介護を経験したボランティアから直接お話を伺うことができ、学生の貴重な学びとなっている。実践 B では、学部での学びを学生が他学部の学生に伝え、他職種の専門性をより深く理解したうえで学部を超えたチームで症例検討を行う。2019 年度、栄養学部の学生は介護食や治療食の体験実習を行った。給食経営管理論実習室の大量調理機器や温冷配膳車を用いて介護食や治療食の弁当を提供し、衛生管理や食事・栄養管理について栄養学部学生が自ら考えミニ講義を行った。総合的な能力が必要な管理栄養士の仕事を体験することで、専門職としての自覚や、これからさらに知識や技術を修得しなければならないという気づきが生まれ、以降の学びへの意欲につながっている。実践 C、実践 D は 2020 年度が初めての開講となるが、実践 C では市民への情報提供、実践 D では地域における医療介護保健事業の経験(在宅診療同行、ケアステーション等)を予定している。



## 5) その他

給食経営管理実習 I (校内実習)では、大量調理実習の給食対象者は教員、大学職員、学生といったいわば身内である。学外ボランティア等の協力を得て実施できれば、より実践に近い総合的な学びにつながると思うが、課題は多く継続した検討が必要である。

## 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、栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの活用の検討を行い、視覚的に学びの流れやつながりを確認することができた。校外実習の課題について漠然とは認識していたが、課題が明確となり、対策を具体的に考える機会となった。給食経営管理を始めとする各科目やその配当時期が適切であることが確認できた一方で、シラバスで科目間のつながりについて言及している科目は少なく、これが今後の課題である。今回の検討結果を管理栄養学専攻の全ての教員と共有し、2021 年度シラバスに反映できるように継続して作業を進めたい。

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.11)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	
2. 介護・福祉	○	
3. 公衆栄養	○	
4. 給食経営管理・給食管理	○	○
5. 学校栄養	○	
6. スポーツ栄養	○	
7. 食品開発	○	
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 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

本学の管理栄養士課程は、学科として独立しており、入学定員 200 名に加え、3 年次編入定員 20 名と学生規模が大きいところに特徴がある。さらに、栄養士養成課程が別の学科に併設されていることもあり、一つの専門分野に複数の教員がいる。従って、教育カリキュラムにおいて、必要な教育内容の抜けや重複について、学科内での検討とは別に、同一専門分野および異なる専門分野間で確認することが不可欠となる。しかし、①学科を超えて多分野間での課題の共有や課題の解決策を検討する場は、体制的に整っていない。

また、ディプロマポリシーとして、「栄養学の知識・技術を、人々の健康の維持・増進のために活用し、生涯に渡って広く社会に貢献する意欲のある人材を育成する」を挙げ、多様な学生の管理栄養士像や卒後の専門性の活かし方の広がりに対応できるよう、これまでもカリキュラムを検討し、工夫してきた。すなわち、本学は従来から管理栄養士としてのコアを学科で考え、それを学修の土台とし、卒後の進路や学生の学びの姿勢を尊重し、伸ばしたい力、不足している力について、学生の選択によって補えるよう選択科目を配置するなどカリキュラムを検討してきた。しかし、最近では、土台部分の学修にとどめ、選択科目を履修する学生数が減少傾向にある。②社会の要請に応じ、また入学してくる学生の能力の変化に応じ随時カリキュラムの見直しは行っているが、部分的な見直しにとどまりやすい。

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)

今回は、上記 2 点(①、②)の課題解決のための検討方法を探ることを目的とした。方法として、特定の分野に絞り込んで行うこと、モデル・コア・カリキュラムを活用することとした。検討する特定の分野は給食経営管理・給食管理分野である。

## 2. 教育カリキュラム検討体制

### 1) 検討メンバー構成

主な担当科目	職位(所属学科)	検討における役割(リーダー等)
給食経営管理論・応用栄養学	教授(管理)	リーダー
給食経営管理論	准教授(管理・栄養)	給食と給食経営管理の項目および、多領域とのつながりの整理・検討
給食経営管理論・栄養教諭論	准教授(管理・栄養)	学科カリキュラムの全体像との整合性の検討
給食経営管理論・スポーツ栄養学 実習	助教(栄養)	食べ物をベースとした栄養管理の実践の整理・検討
給食経営管理論	非常勤講師	給食と給食経営管理の項目および、多領域とのつながりの整理・検討

(管理): 管理栄養士養成課程の学科所属 (栄養): 栄養士養成課程の学科所属

2) 本事業に関わった管理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

検討に当たって、大きく3つの方法で行った。

- ① 給食経営管理論担当者間で、モデル・コア・カリキュラムの共通理解を図る。
- ② 本学における給食経営管理論分野の科目の組立て、学年配置を確認しながら、モデル・コア・カリキュラムを活用して科目間での教育内容の確認をするとともに、担当者間で教育の強みと弱みの共通理解を図る。
- ③ 給食経営管理論を含む「食べ物をベースとした栄養管理の実践」を構成する食品学、食品衛生学、調理学分野の担当教員及び学科長との教育内容やそのつながり、現状の教育での学生の知識・技能の課題の共有を図る。

なお、モデル・コア・カリキュラムの構成の階層について、以下のように表現して報告する。

A~H: 構成項目

A-1,A-2 など: 中項目

A-1-1),A-1-2)など: 小項目

## 1) 検討作業の方法や手順

1)－1 給食経営管理論担当者間で、モデル・コア・カリキュラムの共通理解を図る。

- ① 給食経営管理・給食管理分野(以下、給食分野)の担当教員5名が、平成30年度管理栄養士専門分野人材育成事業「教育養成領域での人材育成」報告書(以下、報告書)を各自読んだうえで、報告書 P9 の「管理栄養士・栄養士の栄養学教育モデル・コア・カリキュラム(平成30年度作成)概要」の説明をリーダーが行う。
- ② 5名が集まり、中項目の「D-3.給食と給食経営管理の理解」を読み進め、小項目である D-3-1)から D-3-9) について1項目1枚の黄色のカードに書き出した。
- ③ 小項目間の関連を整理するために、黄色のカードをホワイトボードにはり、小分類の「ねらい」の内容から小項目の位置関係、関連性を線や矢印でつなぐなどし、関連図を作成した。
- ④ 「D.食物をベースとした栄養管理の実践」のモデル・コア・カリキュラム(以下、コアカリ)の内容を読み、ねらいの中に「D-3.給食と給食経営管理の理解」との関連が記載されている項目について、1項目1枚のカードに書き出した。黄色以外の色のカードを複数用いて分野の分類を同時に行った。
- ⑤ D以外の構成項目の中項目、小項目、ねらいを読み、④と同様の作業を行う。【資料1】
- ⑥ ④と⑤のカードを用い黄色のカードで作成した関連図に加え、給食分野と他分野との関連を関連図に加えた。【資料2】
- ⑦ 関連図の作成は、全員の合意が取れるまで複数回やり直しを行った。
- ⑧ コアカリのA～Fにある各項目の「ねらい」の文脈から読み取れる「D-3.給食・給食経営管理の理解」との関連(つながり)を整理した。【資料3】

1)－2 本学における給食経営管理論分野の科目の組立て、学年配置を確認しながら、モデル・コア・カリキュラムを活用して科目間での教育内容の確認をするとともに、担当者間での分野の教育の強みと弱みの共通理解を図る。

- ① 「D-3.給食・給食経営管理の理解」にある D-3-1)～D-3-9)について、コアカリのエクセルシートを活用し、コアカリの学修目標をどの科目で、いつ、教えているのかを整理した。 【資料4】
- ② ①の作業を含め、関連図に戻り、本学の教育内容のうち、コアカリにない項目として大事であると認識が一致した項目を新たな項目としてカード作成し、関連図に追加し整理をした。  
【資料5】

1)－3 給食経営管理論を含む「食物をベースとした栄養管理の実践」を構成する食品学、食品衛生学、調理学の担当教員及び学科長との教育内容やそのつながり、現状の教育での学生の知識・技能の課題の共有を図る。

- ① 「D-3.給食と給食経営管理の理解」と特に関連が強い「C.栄養管理の実践のための基礎科学」、「D-1.食物と健康の関連の理解」、「D-2.食事と調理の科学の理解」を担当する食品学(3名、このうち1名は他学科所属)、食品衛生学(2名、このうち1名は他学科所属)、調理学(5名、このうち2名は他学科所属)の教員、および学科長と意見交換会を開催した。  
なお、食品学の担当教員1名が欠席であった。
- ② 意見交換会前にコアカリの学修目標の項目のエクセルシートを用いて、学修目標をどの科目で教育しているかのチェック作業を依頼した。また、開講時期の確認を行った。  
【資料6】【資料7】
- ③ 分野によって②の作業は、担当者間での確認が行われた。

- ④ 意見交換の際には、報告書P9の「管理栄養士・栄養士の栄養学教育モデル・コア・カリキュラム(平成30年度作成)概要」を示し説明を最初に行った(説明は、日本栄養改善学会においてこの事業を進めている教員による)。そののち、以下の手順で進めた。
- a. リーダーより給食分野の教員が取り組んだ検討作業の経緯及び現時点での結果や、意見交換会開催の経緯について説明を行った。その際、【資料1】、【資料2】、【資料3】、【資料5】、【資料8】を示し説明を行った。【資料4】、【資料6】、【資料7】は配布資料とした。
  - b. 食品学、食品衛生学、調理学を担当している教員及び学科長と、配布資料も使いながら意見交換を行った。

## 2) 検討作業の評価

・複数の科目担当者がいるため、カードを用いた作業を通じ、議論がしやすかった。ただし、この作業には時間がかかり、そのための時間の確保が必要である。短期間で行うのは難しい。それゆえ、今回の作業はすべて途中の段階で、最後の結論に至らない段階での評価である。提出した資料はいずれも作業中のものであり、完成していない。

・学会事務局から提供されたコアカリ学修目標のエクセルシートは、科目とその開講時期の確認に活用しやすかった。

・ねらいの文章にある項目の関連やつながりを整理するとき、構成項目、中項目、小項目やそれに該当する項目番号等の記載の仕方に統一性がなく、混乱することが多々あった。

・学修目標1つのなかに、「理解、活用、評価、改善」等複数の目標が併記され、内容が広範囲にわたるものが多く、実際の教育内容と照合が難しかった。すなわち、科目間で教育できていない点や重複を確認するためにコアカリのエクセルシート上でチェックするだけでは、正確なことはわからない。したがって、意見交換を合わせて行うことは必須であると思われた。

## 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)

・コアカリを本学のカリキュラムに反映させるということではなく、コアカリを活用して、本学の教育の強み、弱みを明らかにすることで、ディプロマポリシーに沿ったカリキュラムの構築につなげられるものと思われる。

・社会の要請に応じた管理栄養士養成ができていないかを確認するために、ディプロマポリシーも含め、教育内容の評価を行う際の一つの指針になると思われた。

・本学には、学科で作成し、履修カルテにも示している学科のカリキュラムの全体像がある。この全体像を作成以降に、部分的なカリキュラムの見直しされてきている。入学年度によって少しずつ違いがある。今回、改めて全体像が適切に表現できているか、見直すきっかけになった。コアカリは社会が要請する管理栄養士に期待する像の指針でもあり、学科教育の目指す方向性が、社会の要請にもそっているかを確認できた。【資料8】

・今回は1分野に重点を置いた検討であるため、全体にかかわることは、学科に展開していく必要がある。

2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートのF3の1～9の分野)と関連した検討内容

・給食経営管理・給食管理の分野の人材の養成は、臨床栄養、介護・福祉栄養、公衆栄養、学校栄養、スポーツ栄養など他の分野の人材と重複する。したがって「E ライフステージと栄養管理の実践」や「F 疾病と栄養管理の実践」の領域の科目担当者とも意見を交換することが望ましい。今回は時間がなく、実現できなかった。

・給食経営管理・給食管理の教育は「D食べ物ベースとした栄養管理の実践」の中の「給食と給食経営管理の理解(D-3)」に該当する。そのため、Dの中の「D-1食べ物と健康の関連の理解」、「D-2食事と調理科学の理解」の担当者と意見交換を行った。また、これらの担当者は「C栄養管理の実践のための基礎科学」の中の「C-3食事・食べ物の基本」の担当者とも重なる。意見交換の中で、「C-3-1)食事の理解」についての教育を入学直後に行う必要性が確認できた。また、現在入学してくる学生の食生活や食体験の実態からも、初年時での教育の重要性が認識された。すでに対応する新たな科目が次年度から設置されているが、再度その内容や教育の時間数も含めて検討が必要であることの認識がなされたことは非常に重要かつ大きな収穫であったと考える。

・上記の課題は具体的には食事計画論、あるいは食生活論などとしての教育が考えられるとの意見が多かった。現行の栄養士法に基づく教育内容には位置づけにくい実態がある。大学独自の4割とするのか、現在のカリキュラムのどこかで時間を確保するのかなど学科全体のカリキュラム構成も含めて議論していく必要がある。すなわち、「D食べ物ベースとした栄養管理の実践」にかかわる教員が一致して学生に不足していると認識している力に対し、教育内容が薄いことも確認できたが、他の領域、分野の担当者とも共通理解に至るかの確認が必要である。この課題を解決するには、学科会議での検討につなげていく必要がある。今回、意見交換に学科長が参加していたことは、検討内容を次のステップに進ませるために重要なことであった。

### 3)モデル・コア・カリキュラムの「Aー管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討

#### ①「Aー管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

給食経営管理・給食管理としての検討において、Aとのつながりは確認した。つながりの確認にとどまり、対応の検討まで行えなかった。ただし、意見交換の中で、GPAで評価できる学力と、Aに示されている資質・能力とがアンバランスな学生に関する課題について、教員の認識が一致していた。主体的に進路を選択せずに入学してくる学生への対応について、アドミッションポリシーを伝えきれていない課題の存在も確認できた。

#### ②「H-栄養学研究」の項目

今回は検討を行っていない。

### 4) コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

給食経営管理・給食管理分野の教育カリキュラムは、管理栄養士国家試験受験資格取得とし、必修で講義4単位、実習2単位である。この分野のコアカリの小項目に対応したねらいの中で、小項目レベルに匹敵すると判断できる項目がいくつかあった。現行の教育の中で、これを小項目としたほうが、関連図もよりわかりやすくなると考えられた項目は、この分野の6割以外ととらえることができる。それゆえ、コアカリよりも細分化して体系化しているところに特徴がある。【資料5】

また、この分野も含め、管理栄養士の活躍する人材像を想定し、プロフェッショナル科目群として6つの系を設定している。1つの系は講義4単位、実習1単位で構成されている。給食経営管理・給食管理分野は「フードマネジメント系」としている。各系の実習を選択するには、系の講義の履修を必須としていることと、それとは別に、講義科目は自由に選択できるようになっている。コアカリの小項目との関連性を検討したが、特徴をまとめるまでには至らなかった。【資料5】

## 5) 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

・分野の科目構成とそれぞれの科目での学修内容を見直す必要性の有無が確認できた。また、一つの分野を複数の教員で担当しているため、学修内容の濃淡が明らかとなった。一見、一つの学修目標を重複して教えているように見えるが、そこには階層的に学修の深まりがあることが明らかとなり、それぞれの科目での到達目標の質的違いを教員間で共有することができた。また、逆に、階層的な深まりが確認できない学修目標については、他分野、もしくは多領域との意見交換によって、教育内容が欠落しているのか、あるいは他の分野や多領域で教育しているのかを確認する必要があることも確認できた。

・今回は短時間の作業であり、また1分野に重点を置いての検討であった。それゆえ同一の構成項目に該当する科目担当者とは意見交換ができなかったが、同一構成項目内でのカリキュラムの課題は明らかにすることができた。

・給食経営管理・給食管理の分野は、食べ物をベースとした栄養管理の実践の中では、栄養管理の実践の部分を担う。そのベースを担う食べ物の教育を担当する食品学、食品衛生学、調理学を担当する教員に、栄養管理の実践(給食経営や給食運営管理のため)にどのようなベースが必要なかを理解してもらうことにつながる意見交換ができた。今回はできなかったが、食べ物をベースとした栄養管理の実践がベースとなり展開される「Eライフステージと栄養管理の実践」、「F疾病と栄養管理の実践」を担当する教員との意見交換をすることで、さらに全体的な教育内容のつながりの理解を、教員レベルで深めることができると思われる。

・本学では、以前より本学のカリキュラムの検討と合わせて、学科長のリーダーシップのもと、教育内容がコアカリとの整合性や管理栄養士国家試験ガイドラインとの整合性をチェックし、抜けや重なりについて把握し、検討してきている。こうした積み重ねもあって、今回意見交換会への参加率が非常に高かったと考える。

・今回の意見交換会に参加したすべての教員で一致した意見は、異なる分野間の教員が大学のカリキュラムの内容や、学修目標について共通理解や課題の共有をするための意見交換等を行うことが必要かつ重要であるということであった。学科の所属にかかわらず、担当者がほぼ全員参加でき意見を交換したことは、本事業に参加した大きな収穫である。こうした意見交換の際に、今回のように構成項目単位(小グループ)で行い、そこで共通理解したこと、共有した課題を、他の構成項目単位の検討と合わせていくことで全体の検討につなげていけるのではないかと考える。

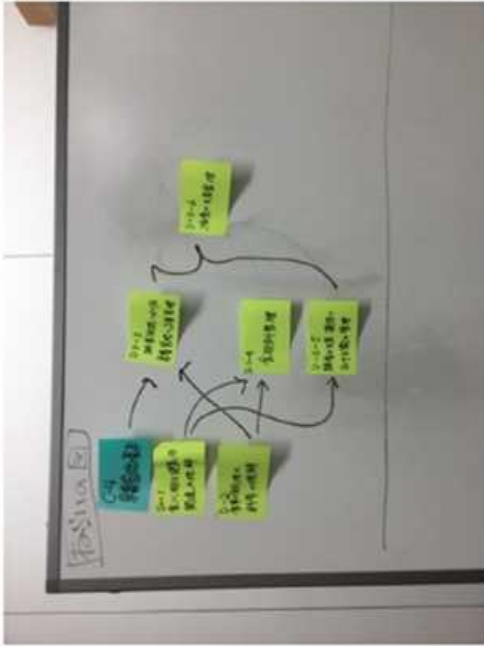
・こうしたカリキュラムの検討は、FDでも取り上げるべき課題である。

・検討作業の評価のところにも記載したが、コアカリの表記に統一性が無い箇所が散見され、内容の理解のしにくさにつながっていた。意見交換会に参加した教員の中の2名は「教育養成領域での人材育成」の学会内検討会議の管理栄養士部会に参加していた。それゆえ、わかりにくい点については直接説明もできるような状況であったが、それでもわかりにくい点があった。コアカリを普及するには、学習会の機会も必要とも思われる。また、今回の事業を通じてわかりにくい点の情報を収集し、表現の修正等も必要と思われた。

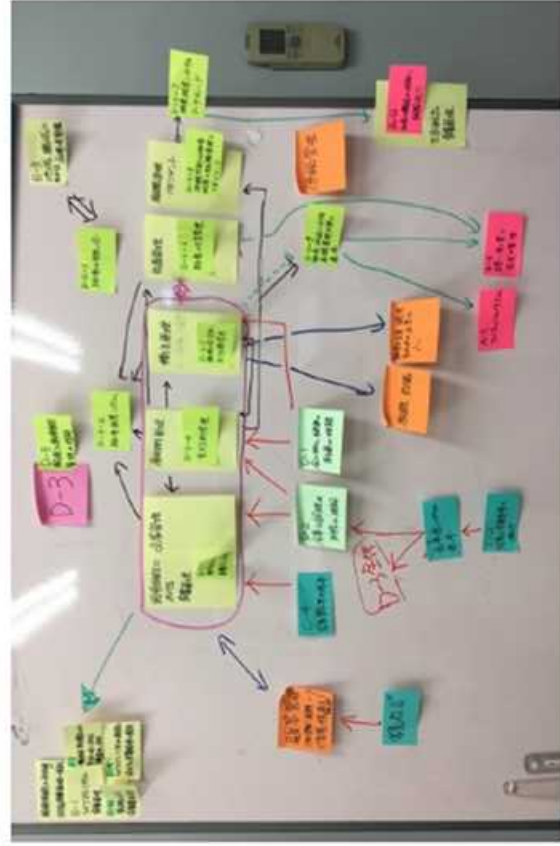
なお、学習会はかなりの読み込みをしてもらったうえで行わないと、効果はないと思われる。

資料1 カードでの整理の様子

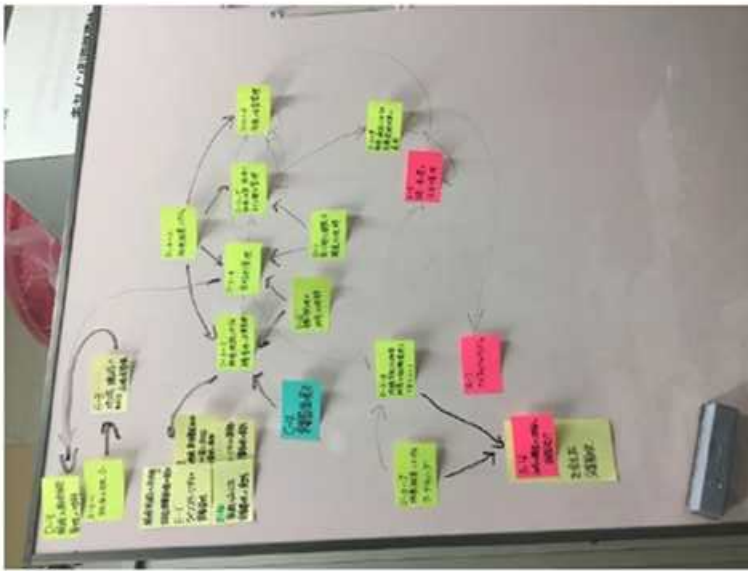
②



③



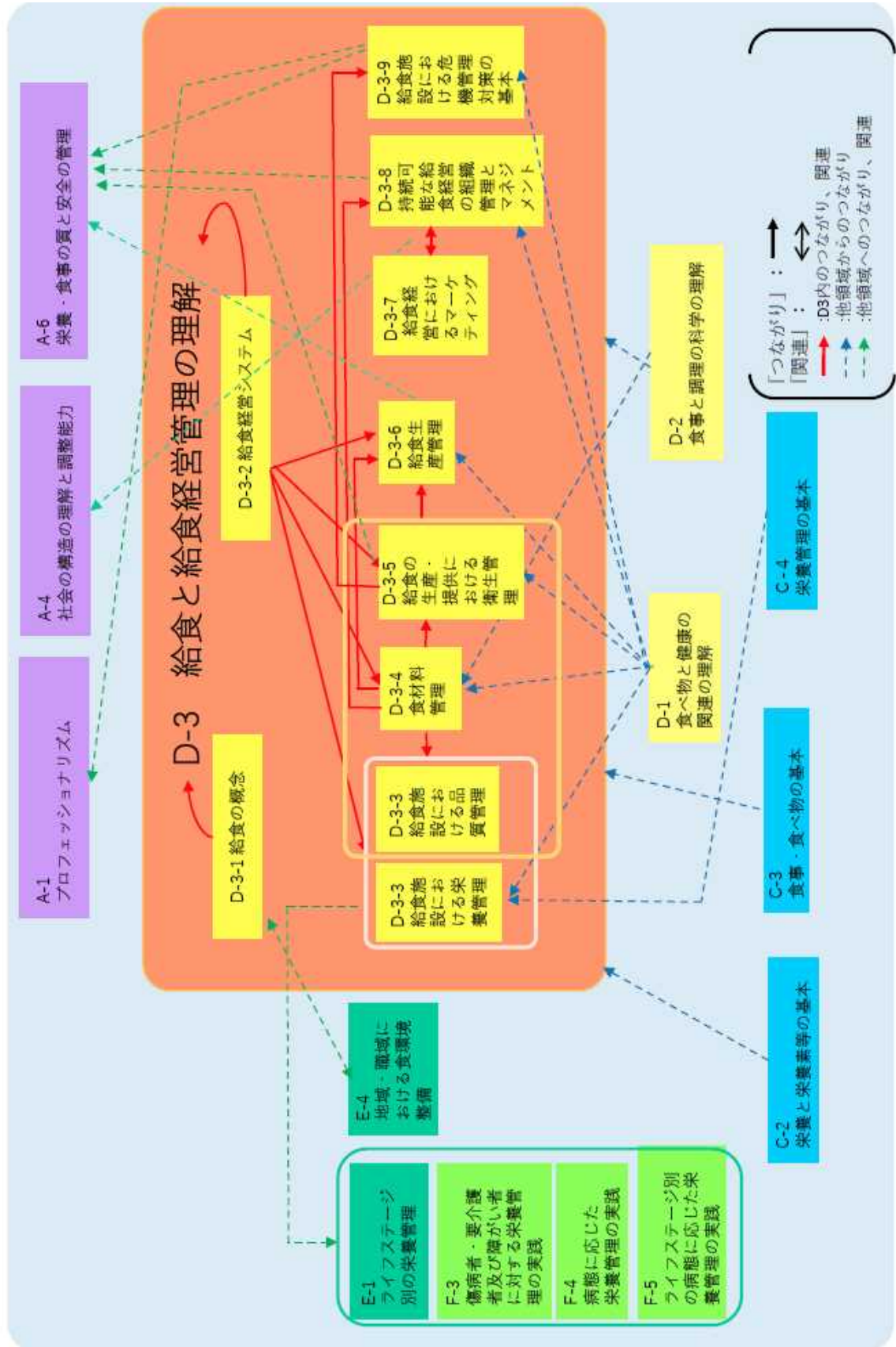
①



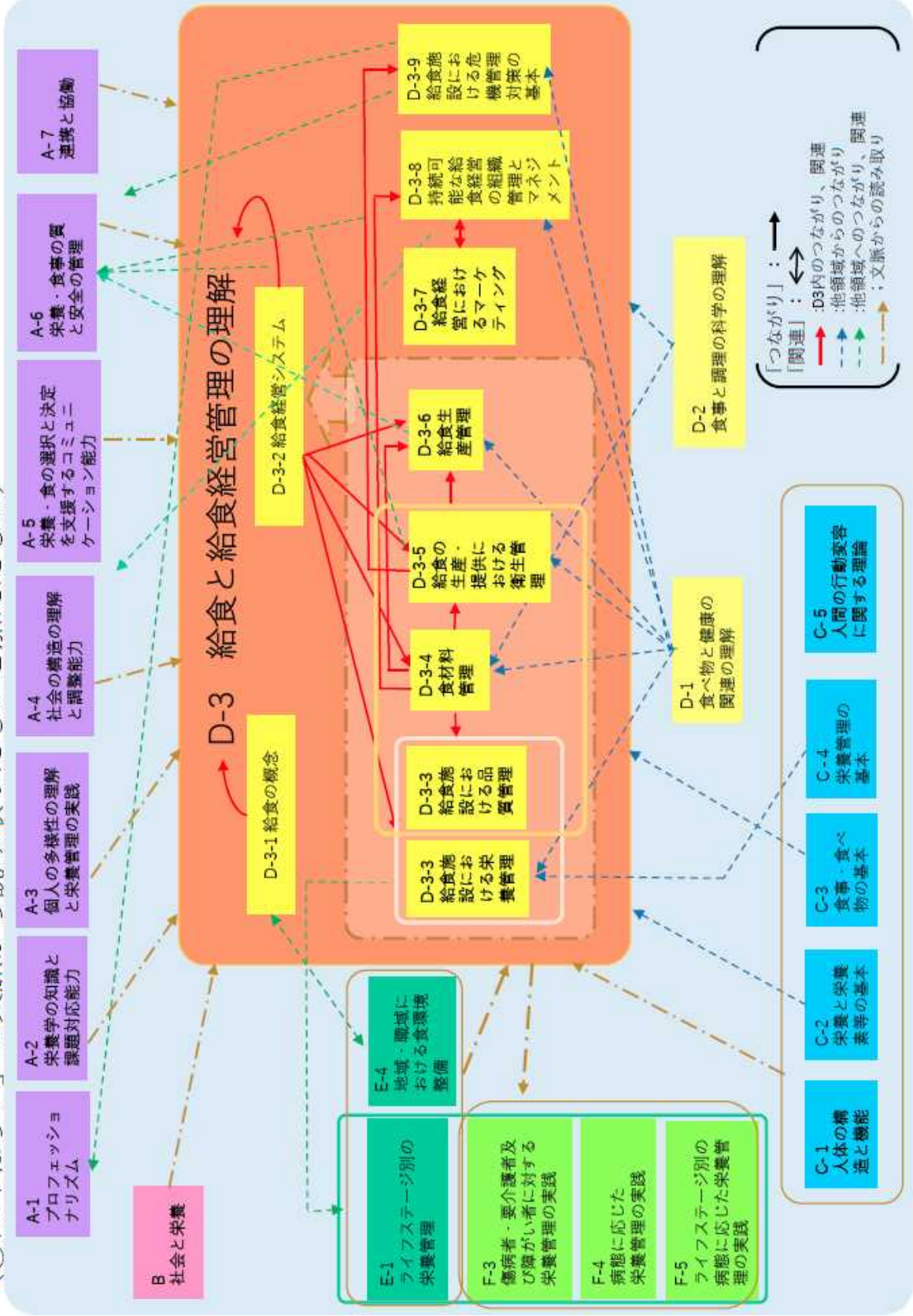


① 「給食と給食経営管理の理解」を中心としたコアカリキュラムの整理  
 (コアカリキュラムの「ねらい」から「つながり」や「関連」をひろったもの)

資料2



資料3  
 ②「給食と給食経営管理の理解」を中心としたコアカリキュラムの整理  
 (①に「ねらい」の文脈から読み取ったものを加えたもの)





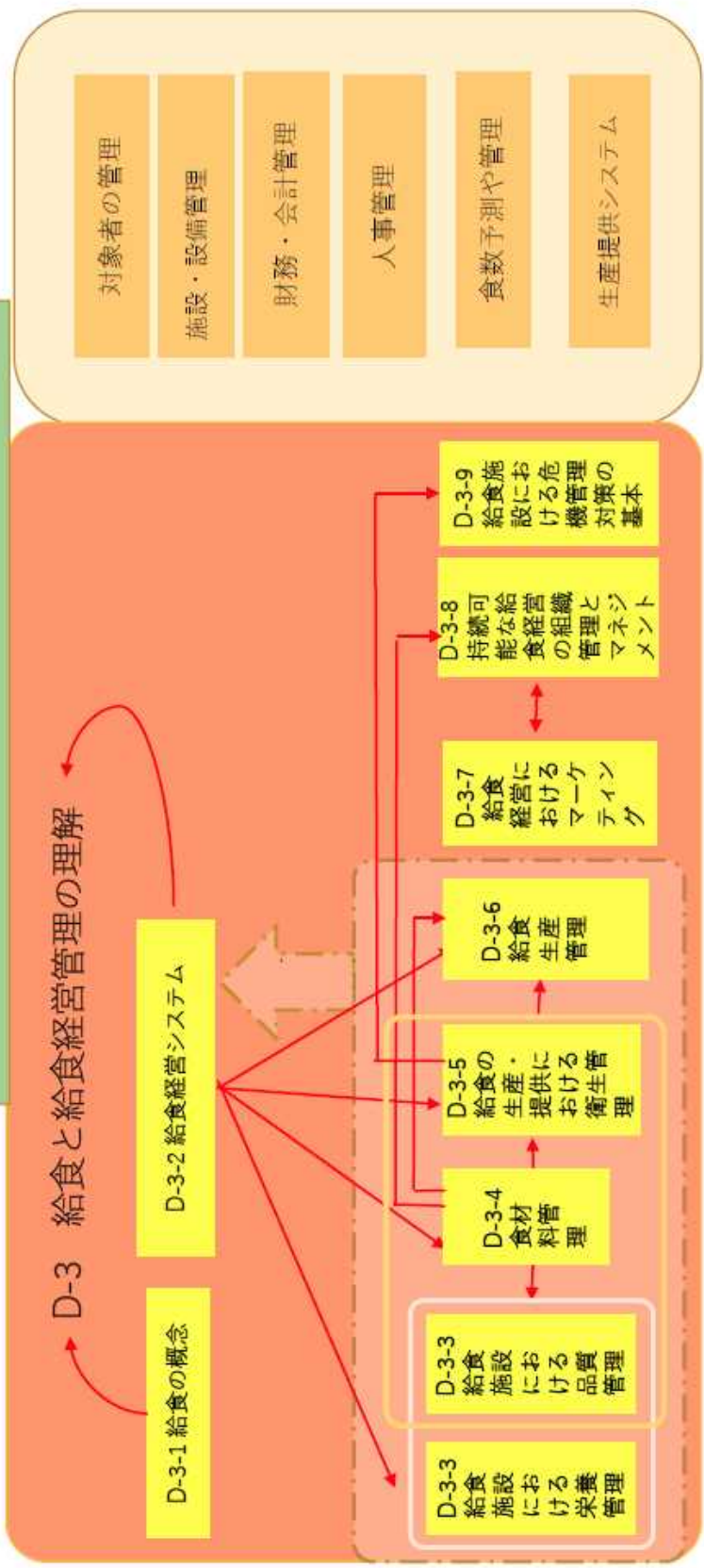
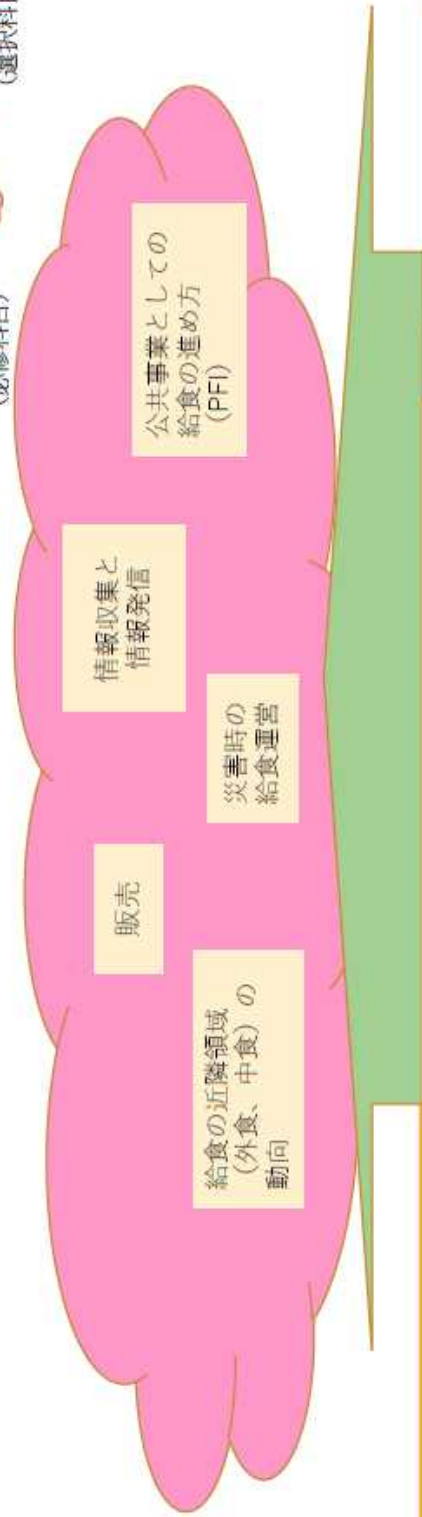
資料4 コアカリ確認シート

項目番号1	項目番号2	中項目	小項目	ねらい	学習目標	給食管理基礎 2年前期	給食管理基礎 2年後期	給食管理実践 3年前期	給食管理実践 3年後期	給食マネジメント 3年度	給食マネジメント 4年度	給食マナーシ ンテム 上履修
D-53	D-3-3-①		3-3)給食施設における栄養管理と品質管理	栄養学の基本(C-4)および食糧と健康の科学の理解(D-2)を学んだ上で、給食の品質管理について理解する。本項目の学習は、給食施設の利用者に対する栄養管理の実践(E-1、F-3、F-4、F-5)につながる。	期間時間	○	○	○	○			
D-54	D-3-3-②					○	○	○	○			
D-55	D-3-3-③							○	○			
D-56	D-3-3-④							○	○			
D-57	D-3-3-⑤							○	○			
D-58	D-3-3-⑥							○	○			
D-59	D-3-4-①		3-4)食料管理	食べ物と健康の理解(D-1)、食糧と健康の科学の理解(D-2)を学んだ上で、食料管理の方法について理解する。本項目の学習は、給食施設の栄養管理、品質管理、衛生管理、生産管理、組織管理・マネジメント(D-3)につながる。		○	○	○	○			
D-60	D-3-4-②							○	○			
D-61	D-3-5-①		3-5)給食の生産・提供における衛生管理	食べ物と健康の理解(D-1)を学んだ上で、給食の生産・提供するために必要な人、食料、施設の衛生管理が理解できる。本項目の学習は、危険管理対策(D-3)につながる。最終的に食料で安全な栄養・食管理(A-6)につながる。				○	○			
D-62	D-3-5-②							○	○			
D-63	D-3-5-③							○	○			
D-64	D-3-6-①		3-6)給食の生産管理	品質管理、食料管理、衛生管理を統合しながら生産管理を理解する。本項目の学習は、最終的に食料で安全な栄養・食管理(A-6)につながる。		○	○	○	○			
D-65	D-3-6-②							○	○			
D-66	D-3-6-③							○	○			
D-67	D-3-6-④							○	○			
D-68	D-3-6-⑤							○	○			

資料5

→ コアカリ  
→ 本学オリジナル (必修科目)  
→ 本学オリジナル (選択科目)

本学の給食経営管理領域における学習内容の整理







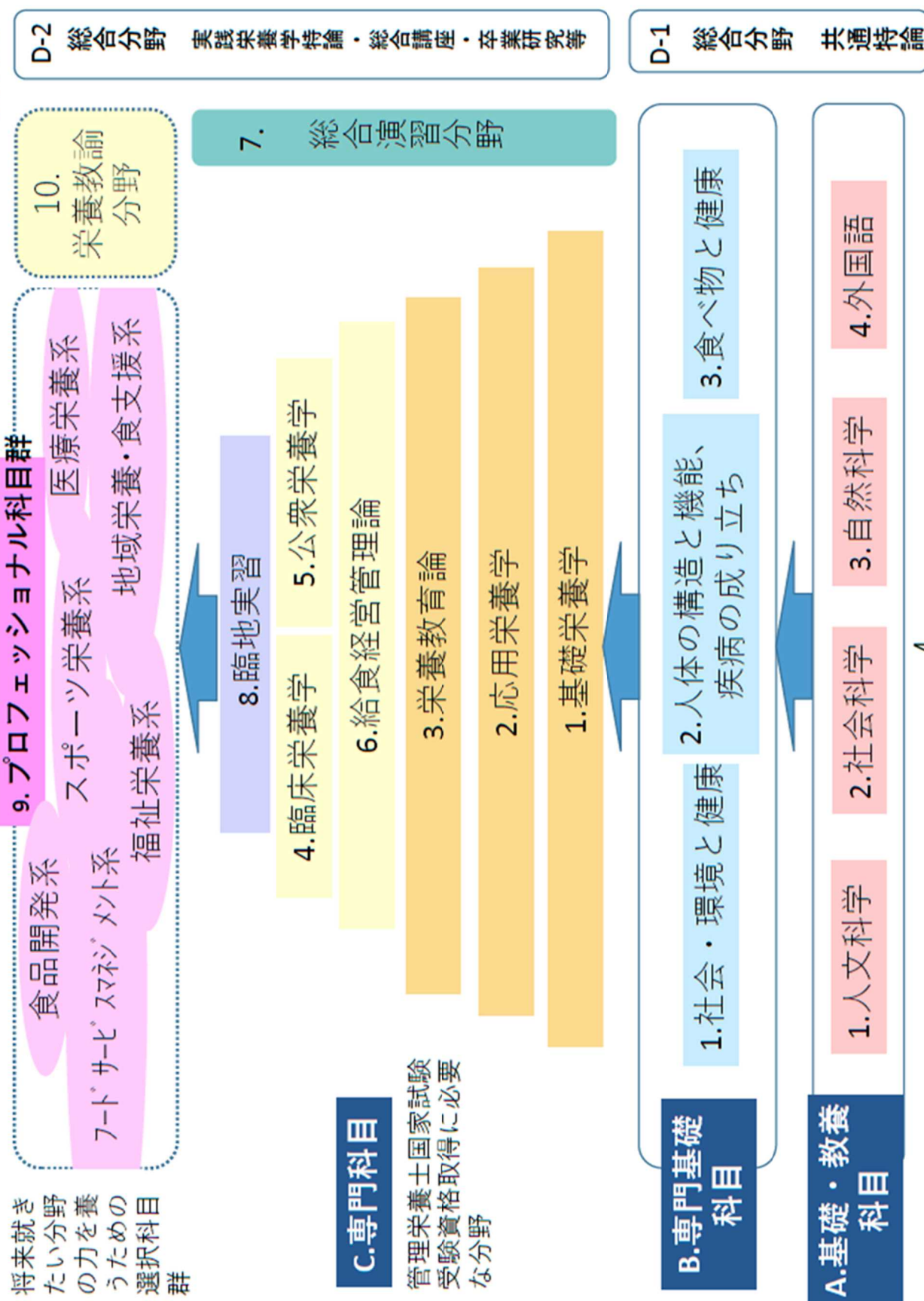
項目番号1	項目番号2	中項目	小項目	ねらい	学習目標	到達目標				
						1年後 1学期	1年後 2学期	2年後 1学期	2年後 2学期	3年後 工業科
D-29	D-2-1-①	D-2 食糧の基礎 2-1 食糧の基礎	食糧の成分、性質、所在、機能、食糧の基本(O-3)を学んだ上で各食品の特性および加熱調理操作・非加熱調理操作を説明する。本項目の学習は、給食経営管理(D-3)につながる。また、ライフステージと栄養管理の関連(E)、疾病と栄養管理の関連(F)における食糧計画・調理につながる。	開講時期	① 調理の意義を説明できる。 ② 主食・主菜・副菜を構成する食糧の調理性について説明できる。 ③ 成分抽出素材(アル化剤・増粘多糖類等)、調味料の調理性について説明できる。 ④ 加熱調理操作の原理・要点を理解し、各調理に活用する方法を説明できる。 ⑤ 非加熱調理操作の原理・要点を理解し、各調理に活用する方法を説明できる。 ⑥ 対象者に適した栄養特性、嗜好性、形状を有する食糧に仕上げするための調理を説明できる。	○				△ (一部)
D-30	D-2-1-②					○				
D-31	D-2-1-③					○	△	△	△	○
D-32	D-2-1-④					○	△	△	△	
D-33	D-2-1-⑤					○	△	△	△	
D-34	D-2-1-⑥					△				
D-35	D-2-2-①	2-2 食糧のおいしさの評価と応用	食糧の嗜好性(おいしさ)について理解する。本項目の学習は、栄養管理における食糧計画とライフステージと栄養管理の関連(E)、疾病と栄養管理の関連(F)における食糧計画・調理につながる。		① おいしさに関する客観的要素(化学的・物理的要素)について説明できる。 ② おいしさに関する主観的要素(食文化・食環境、身体状況など)と嗜好性を説明できる。 ③ 食糧の化学的・物理的要素に関する客観的評価方法(機能測定)について説明できる。 ④ 官能評価方法について説明できる。	○				○
D-36	D-2-2-②					○				
D-37	D-2-2-③									○
D-38	D-2-2-④					○				○
D-40	D-2-3-①	2-3 食糧計画と調理・食環境	対象者に応じて、主食・主菜・副菜を組み合わせた日割食を計画し、調理・食環境がわかる。本項目の学習は、給食経営管理(D-3)につながる。また、ライフステージと栄養管理の関連(E)、疾病と栄養管理の関連(F)における食糧計画・調理につながる。		① 主食・主菜・副菜の料理構成を説明し、1料理1食あたりの食品の組み合わせ・使用量を説明し、評価、改善できる。 ② 調味ハーモニーを活用した調理の標準化を説明できる。 ③ 食品成分表を食糧計画に活用できる。 ④ 食糧計画標準を応用して食糧計画ができ、評価、改善できる。 ⑤ 食糧計画に基づき、対象者に応じた献立・調理・食環境ができ、評価、改善できる。 ⑥ 代表的な調理器具を使用し、基本的な調理ができる。		○	○	○	
D-41	D-2-3-②									○
D-42	D-2-3-③					△				
D-43	D-2-3-④									
D-44	D-2-3-⑤									
D-45	D-2-3-⑥									○

「D 食べ物をベースとして栄養管理の実践」に関連する本学での科目(カリキュラム)の組み立 ●=必修 ○=選択

コア力 /項目	分野	科目名	履修の 条件	科目分類	1年		2年		3年		4年	
					前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
D-3	給食経営管理 分野	フードサービスマネジメント実習	選択	専門科目(選 択)、5系 給食 マネジメント系							○	
D-3		給食システム論	選択	専門科目(選 択)、5系 給食 マネジメント系							○	
D-3		給食マネジメント論	選択	専門科目(選 択)、5系 給食 マネジメント系						○		
D-3		施設実習	必修	専門科目 (選択)					●(通年)			
D-3		給食経営管理実習	必修	専門科目 (選択)					●			
D-3		給食経営管理論	必修	専門科目 (選択)				●				
D-3		給食管理実習	必修	専門科目 (必修)				●				
D-3		給食管理論	必修	専門科目 (必修)				●				
D-2		調理学 分野	実習調理学実習	選択	専門基礎科目 (選択)			○				
D-2	調理加工実験*		必修	専門基礎科目 (必修)			●					
D-2	調理学		必修	専門基礎科目 (必修)		●						
D-2	応用調理学実習		必修	専門基礎科目 (必修)		●						
D-2	基礎調理学実習		必修	専門基礎科目 (必修)	●							
D-1	食品学 分野	食品・メニュー開発実習	選択	専門科目(選 択)、5系 食品 開発系						○(通年)		
D-1		情報提供論	選択	専門科目(選 択)、5系 食品 開発系					○			
D-1		食品開発・品質管理論	選択	専門科目(選 択)、5系 食品 開発系					○			
D-1		食品微生物学	選択	専門基礎科目 (選択)				○				
D-1		食品栄養学実験	選択	専門基礎科目 (選択)				○				
D-1		食品化学実験	必修	専門基礎科目 (必修)				●				
D-1		調理加工実験*	必修	専門基礎科目 (必修)				●				
D-1		食品学各論	必修	専門基礎科目 (必修)		●						
D-1		食品学総論	必修	専門基礎科目 (必修)	●							
D-1		食品衛生学	必修	専門基礎科目 (必修)				●				
D-1	食品衛生学実験	必修	専門基礎科目 (必修)				●					

## カリキュラムの全体像

資料 8





## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.12)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	○
2. 介護・福祉	○	○
3. 公衆栄養	○	○
4. 給食経営管理・給食管理	○	○
5. 学校栄養	○	○
6. スポーツ栄養	○	○
7. 食品開発	○	○
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 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

本学農学部食品栄養学科は、2015年4月に開設した管理栄養士養成施設である。開設前に準備したカリキュラムおよび各開講科目のシラバスは、着任予定の教員のこれまでの勤務校での教育経験と日本栄養改善学会理事会(以下学会)が2009年に採択した「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」をもとに作成されたものであった。2015年4月から実際に養成課程の運営がはじまったが、学会が2015年8月に採択した「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム 2015(以下コアカリ 2015)」が発表されたのを受けて、その当時活用(あるいは、活用予定(当時開設1年目で2年次以降の科目は未開講))のシラバスについて、コアカリ 2015で示された項目・到達目標と照らし合わせて点検作業を行った。開設当時のシラバスとコアカリ 2015との照らし合わせの点検の結果、コアカリ 2015に示された内容(特に重要度の高いA, aの項目)が当時のシラバスに掲載のなかった部分については、授業内で補完することで対応してきた。

現在、学科開設5年目で、卒業生は2015年度入学の1期生のみである。1期生の進路は、「管理栄養士・栄養士職の就職」が全体の約25%で「栄養関連大学院進学」が約7%程度であった。その他の進路は、食品会社やドラッグストアでの就職が多かった。一方、今年度の3月に卒業を控える2期生については、1月末現在で、「管理栄養士・栄養士職の就職内定」が全体の約20%で「栄養関連大学院進学予定」が約8%程度であった。その他の進路では、1期生同様に食品会社やドラッグストアでの就職内定が多かった。1期生および2期生の進路の状況から、管理栄養士・栄養士職としての就職・就職内定、栄養関連大学院進学・進学予定が決して多いとは言えない状況がある。このような状況が一概に悪いとは言えないが、栄養・食に関する専門職を養

成しているからには、もう少し専門職としての就職・就職内定を増やしたいところである。我々が行う教育がこの進路状況に結びついているのかは、様々な解析が必要であるが、専門職としての就職および栄養系大学院の進学を増やすような教育カリキュラムを検討しなければならない課題が残っている。

さらに2015年の点検では、コアカリ2015で示されたコア(Aもしくはaの表示のある項目)以外の部分の教育の特徴はどういったものなのかについて検討を行っていなかった。コア以外の部分の教育は、その大学の独自の教育とも言える特徴的な部分であり、重要である。そこをしっかりと点検できなかったのは課題である。

2)課題解決のために、モデル・コア・カリキュラム(以下コアカリ2019)をどのように活用したか(する予定なのか)

1)で示した課題を解決することを目的に、まず2015年当時に行ったシラバス点検と同様の作業を進めた。コアカリ2019に示された「学修目標」が現行のシラバスで抜けがないのかの点検を進めた。抜けのある教育内容の部分は、2020年度シラバス作成時に適切な科目のシラバスに盛り込むことで対応するようにした。併せて、コアカリ2019で示された教育内容(約6割)以外の部分、すなわち各養成校独自の教育の部分(4割)についても、検討を行い、1)で示した課題解決のために必要な教育の内容を検討することとした。

## 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)
食品学 など	教授	シラバス点検担当
公衆栄養学 など	教授	シラバス点検担当
生化学 など	学科主任・准教授	シラバス点検担当・事業責任者
給食経営管理論Ⅰ など	准教授	シラバス点検担当・まとめ担当

2)本事業に関わった管理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

日本栄養改善学会が発表したコアカリ2019に示された教育内容・学修目標について、本学の開講する授業の教育内容で対応できているのかについて点検を行った。大まかな手順は以下に示した通りである。なお、今回の点検作業については、コアカリ2019のうち「管理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」のみとした。本学は、管理栄養士養成施設であると同時に栄養士養成施設でもあり、本来なら「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」も併せて点検すべきところであるが、検討の時間の関係上、管理栄養士養成のみの点検とした。

(点検の主な手順)

1. コアカリ2019に示された教育内容項目、項目ごとのねらい、学修目標を入力したエクセルシートを作成した。また当該シートには、学修目標ごとに点検するための欄を設けた。資料①
2. 本学の教育内容を示す開講科目のシラバス(2019年度版)を準備した。シラバスは、管理栄養士養成

課程(82単位)の科目と、在籍する学生のほとんどが履修する科目(例:導入教育・卒業研究・科目横断を目的とした演習・これまで学んだ内容を復習する演習など)も含めた\*。資料②

3. 1の点検用エクセルシートに示された各学修目標に対して、本学が行っている教育内容をシラバスから抽出し、その教育内容をエクセルシートに入力することで照合作業を行った。資料①
4. 3の点検の結果、コアカリ 2019 の学修目標について、本学で行っていない項目のあった場合は、当該セルを黄色で塗りつぶして分かりやすく強調した。資料①
5. 3の作業により、コアカリ 2019 の学修目標に当てはまらなかった本学の教育の項目については、エクセルの別シートに「本学独自の教育内容の項目」を設けて、当該シートに教育内容を入力するようにした。資料①
6. 以上の1～5の作業により、現在(2019年度)の教育の内容の状況を把握した。

\*:「特別研究」および「総合演習Ⅰ～Ⅲ」については、各担当教員で示したシラバスの内容が大きく異なるので、今回の添付資料には含めていない。

## 2) 検討作業の評価

コアカリ 2019 の学修目標と本学の授業内容の照合については、4名の教員で対応した。この4名は、管理栄養士養成課程の専門基礎分野を担当する教員2名(人体の構造と機能および疾病の成り立ち・食べ物と健康)と専門分野を担当する教員2名(公衆栄養学・給食経営管理論)であった。本来なら、コアカリ 2019 と授業内容の照合が適切な作業となるように、多くの教員が参加するべきところであるが作業の時間の関係上4名となってしまう。学科の多くの教員(少なくとも各教育分野に1名ずつ)が作業に参加していればもう少し精度の高い点検ができた可能性がある。

一方、今回の作業の手順では、コアカリ 2019 の学修目標に対して当てはめた本学の教育内容が学修目標を十分に達成できるのかどうか(例:目標の一部しか達成できないなど)をしっかりと検討できていない。コアカリ 2019 の学修目標を独自に細分化してエクセルのセルに示し、点検する方法が良かったのかも知れない。

## 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)

本学は、上記3-1)で示した作業までしか検討していない。点検結果については、学科内の各教員に示すことで共有をはかる予定である。コアカリ 2019 の学修目標に当てはまらなかった教育項目(10項目)は、2020年度のシラバス作成時に意識して教育内容に盛り込む予定にしている。そのことで、コアカリ 2019 に示された学修目標をすべて反映する教育内容を準備したいと考えている。上記3-1)の作業5で示された本学独自の教育の内容については、本学が養成したい管理栄養士像に合致する教育内容なのかについて、2020年度内の1年間をかけてじっくりと検討し、検討結果を2021年度のシラバス作成時に活かす予定である。

2)特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートのF3の1～9の分野)と関連した検討内容

本学では、重点をおいた分野を、8の国際栄養以外の7つとしており、幅広い分野の人材育成を目標としている。したがって、コアカリ 2019 に示された学修目標をすべて網羅することが重要であると考えている。今回の検討で本学の教育内容になかった学修目標の項目については、上記「4. 検討結果」でも記載したとおり、2020年

度のシラバス作成時に漏れのないように盛り込むことを意識することとしたい。

3)モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討

①「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

コアカリ 2019 の「A」に示された学修目標について、今回の点検では4つの項目が本学の教育内容に含まれていなかった。この点については、本学の教育内容の大きな弱点として浮き彫りとなった。本学の『導入教育科目』として位置づけている「入門ゼミ」や、『管理栄養士養成の復習・仕上げ・分野横断的な科目』として位置づけている「管理栄養士総合演習」の教育内容の改変を今後検討していかなければならないと考えている。

②「H-栄養学研究」の項目

コアカリ 2019 の「H」に示された学修項目について、今回の点検では、本学の教育内容がすべて含まれていると判定した。本学では、『卒業研究科目』として位置づけている「総合演習Ⅰ～Ⅲ」および「特別研究」を必修科目として配置している。したがって、本学の学生は、全員がコアカリ 2019「H」を学修した(あるいは「する」)こととなるが、実際には、配属する研究室によって、研究内容が異なるので、一部の学生で「H」の学修目標を習得できない可能性を否定できない。「H」の項目は管理栄養士養成において極めて重要な項目となるので、各教員の作成した「総合演習Ⅰ～Ⅲ」および「特別研究」のシラバスについて、各教員間で共有し、コアカリ 2019 の「H」で示された学修目標が各研究室で網羅できるように検討していかなければいけないと考えている。

4)コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

資料①のエクセルシートの「本学独自の教育内容の項目」のシートで示した教育内容がコアカリ 2019 以外の教育カリキュラム・教育内容である。本学独自の教育内容の特徴を大まかに以下のようにまとめた。

- ・スポーツ栄養学系(スポーツ栄養学・運動生理学)の教育内容が多い
- ・復習科目である「基礎演習Ⅰ」「管理栄養士総合演習」等の教育内容が多い
- ・管理栄養士の基礎として重要な「化学・生物系」科目が充実している

本学の重点的に養成する人材育成は、上記 4-2)でも記載した通り、幅広い分野の育成としている。今回の点検で明らかとなった本学独自の教育について、本学が目標とする「幅広い分野の人材育成」の目標を達成するために、2020年度内の1年間を通じて学科内でしっかりと議論し、新たなカリキュラム・教育内容の作成をしていきたいと考えている。

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

本学での作業は、コアカリ 2019 と現行のシラバスとの照合作業が中心であり、教育内容の課題抽出が主となった。上記 1-1)で示した課題の解決や幅広い分野の人材育成という目標の達成のために、今回の点検結果を活かしていきたいと考えている。

シラバスは、各教員によって毎年改変される。各教員が学生のためにシラバスを改変することに問題はないと考えるが、コアカリ 2019 に示された学修目標の項目に教育内容の穴のすることはできれば避けたいと考えている。今後もコアカリの点検作業を定期的実施し、充実したカリキュラム・教育内容の作成を心がけていきたいと考えている。

## 【資料①】（一部抜粋）

A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力

A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力は、主に B-H の学修を通して修得されるものであり、B-H の複数の項目が A の修得に関連する。

中項目	ねらい	学修目標	点検項目		
			対応科目	回	学修内容
A-1.プロフェッショナルリズム	豊かな人間性、生命への尊厳や職業に對する倫理観を備え、幅広い教養を有し、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。	1 管理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栄養の専門職であることを説明できる。 2 栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。 3 生命の尊厳を尊重できる。 4 使命感と責任感をもって職務を遂行するためのコミュニケーションができる。	入門ゼミ	6	食品栄養学科での学び(1)
			入門ゼミ	7	食品栄養学科での学び(2)
			公衆栄養学	10	栄養政策 わが国の管理栄養士・栄養士制度
			入門ゼミ	6	食品栄養学科での学び(1)
A-2.栄養学の知識と課題対応能力	栄養学の専門的知識および技術を統合し、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・重症化予防、治療に貢献できる。	1 栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる。 2 人と栄養、食の相互的な関係性を説明できる。 3 専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できる。 4 マネジメントサイクルを説明できる。	解剖生理学実験	7	食品栄養学科での学び(2)
			入門ゼミ	10	卒業後の就職と進路(1)-病院、保健所
			入門ゼミ	11	卒業後の就職と進路(2)-学校、事業所、企業
			入門ゼミ	12	卒業後の就職と進路(3)-在宅、福祉
A-3.個人の多様性の理解と栄養管理の実践	個人の身体状況、栄養状態、価値観、社会経済状況等を総合的・全人的に理解し、適切な栄養管理を実践できる。	1 栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる。 2 人と栄養、食の相互的な関係性を説明できる。 3 専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できる。 4 マネジメントサイクルを説明できる。	基礎栄養学	3	栄養学の歴史
			入門ゼミ	3	図書館ガイダンス 一蔵書へのアクセス方法を知るー
			入門ゼミ	4	情報実習ガイダンス ーWEB情報へのアクセス方法を知るー
			栄養疫学	1	栄養科学と統計学(栄養科学における統計学、統計学を学ぶにあたって)
A-4.社会の構造の理解と調整能力	社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域の関係者・関係組織のネットワークづくりを担うことができる。	1 人々の価値観や社会的背景の多様性を理解できる。 2 適切な栄養管理のために、対象者に寄り添い、全人的な理解ができる。	栄養カウンセリング論	1	臨床心理学と行動科学の基礎
			栄養カウンセリング論	2	栄養カウンセリングと行動科学の理論と応用
			栄養カウンセリング論	3	個人の態度と行動変容に関する理論の応用
			栄養カウンセリング論	4	健康信念モデル・行動変容段階モデルの応用
栄養カウンセリング論	5	行動意思理論・自己効力理論・社会的学習理論の応用			
A-4.社会の構造の理解と調整能力	社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域の関係者・関係組織のネットワークづくりを担うことができる。	1 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えることができるとそのマネジメントの必要性を説明できる。	公衆栄養学実習	6	公衆栄養プログラムの目標設定と計画の立案
			公衆栄養学実習	7	公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り
			公衆栄養学実習	8	公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り
			公衆栄養学実習	6	公衆栄養プログラムの目標設定と計画の立案
公衆栄養学実習	7	公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り			
公衆栄養学実習	8	公衆栄養プログラムに関連する関係者・機関との合意作り			

【資料①】（一部抜粋）

コアカリに示された学修目標に当てはまらなかった授業項目一覧 (すなわち、コアカリ6割以外の4割にあたる項目)			
授業名	回	学修内容	管理栄養士養成課程82単位の科目
入門ゼミ	1	ガイダンスと自己紹介ー大学での学びかたを知る・友達を知るー	
	2	キャンパスツアーーキャンパス内の位置関係を知るー	
	5	ガイダンスのまとめ、質疑応答	
	8	食品栄養学科での実習および実験ガイダンス	
	9	実験・実習レポートの書き方	
	13	レポート作成演習	
	14	研究発表の仕方	
	15	グループディスカッションとまとめ	
基礎演習Ⅰ	1	基礎演習Ⅰの学修について、調理系科目の振り返り	
	2	食品系科目の振り返り	
	3	栄養系科目の振り返り	
	4	生化学系科目の振り返り	
	5	生理系科目の振り返り	
	6	食品化学の展開	
	7	栄養学の展開	
	8	食品加工学の概略	
	9	公衆栄養学の概略	
	10	スポーツ栄養学の概略	
	11	臨床栄養学の概略	
	12	食品衛生学の展開	
	13	調理学の展開	
	14	生化学の展開	
	15	栄養教育学の概略	
健康管理概論	6	環境衛生、環境と健康(1) 温熱環境など	○
	7	環境衛生、環境と健康(2) 衣服、住居、衛生動物	
	15	産業保健:労働安全衛生対策、職業と健康障害、職業病など	
公衆衛生学Ⅰ	6	生活習慣に現状と対策:健康に関連する行動と社会、身体活動・運動、喫煙、飲酒、睡眠、休養、ストレス	○
公衆衛生学Ⅱ	1	疾病構造の変遷	○
	6	復習テスト;年齢調整・粗死亡率	
分子栄養学	1	分子栄養学の基礎:栄養と遺伝子発現	○
	6	ビタミン・ミネラルによる遺伝子の発現調節	
	10	生活習慣病の分子栄養学:肥満、高血圧	
	11	老化を制御する遺伝子と栄養	
	12	体内時計と栄養素:時間栄養学	
	13	生活習慣病とエピジェネティクス	
	14	がんエピジェネティクス	
	15	医療におけるバイオテクノロジー:iPS細胞	
運動生理学	2	スポーツと骨格筋・神経	○
	3	スポーツとエネルギー供給機構	
	6	スポーツと代謝	
	7	スポーツと内分泌・ストレス	
	8	スポーツと脳機能	
	9	スポーツと遺伝子	
	10	スポーツと体組成	
	11	スポーツと発育発達	
	12	スポーツと体温調節	
	13	スポーツとコンディショニング	
	14	スポーツと高所・低酸素トレーニング	

【資料②】(一部抜粋)

2019年度 Syllabus (講義概要・授業計画) 用紙

管理番号: N1330

事務記入欄	○: 必ず記入が必要な項目 △: 記入情報がない場合でも、項目名(見出し)は表示する ▲: 記入情報がない場合は、項目名(見出し)を表示しない
2019年度 Syllabus (講義概要・授業計画) 用紙	管理番号: N1330
科目名	解剖生理学
担当教員	佐伯 伸子
担当教員(カナ氏名)	サバタイトル
担当教員(漢字氏名)	1年次~3年次
単位数	2
備考	

対象年次	1年次~3年次
配当単位数	2
担当教員(カナ氏名)	
担当教員(漢字氏名)	
単位数	2
備考	

サバタイトル	人体の構造と生理的機能
--------	-------------

No.	回数 【入力属性:○】 【学外公開】	担当教員 【入力属性:○】 【学外公開】	講義内容 【入力属性:○】 【学外公開】	キーワード 【入力属性:△】
-----	--------------------------	----------------------------	----------------------------	-------------------

1	1回目		人体を構成する成分(細胞、組織、臓器)	ミトコンドリア、エネルギー産生、上皮
2	2回目		ホメオスタシスとは	日内変動、運動輸送、感覚
3	3回目		消化器系-1(口腔、食道、胃、小腸)	嚥下運動、胃門、歯門、ペプシン、消化
4	4回目		消化器系-2(消化腺系、大腸)	消化、吸収、腸内細菌、解毒
5	5回目		消化器系-3(肝臓、すい臓)	物質代謝、インシュリン
6	6回目		小テスト-1(及び呼吸器系(気管、肺))	肺臓、肺活量
7	7回目		循環器系(心臓、血管系、血圧、血流循環)	冠状動脈、刺激伝達系
8	8回目		泌尿器系(腎臓、尿の生成、膀胱)	糸球体、尿細管、尿管
9	9回目		神経系-1(神経細胞、情報伝達、脳神経、脊髄)	中枢神経、末梢神経、シナプス
10	10回目		神経系-2(延髄、間脳、小脳、大脳)	視床下部、大脳中脳
11	11回目		小テスト-2及び神経系-3(感覚器)	受容体、反射
12	12回目		運動器系(骨、筋肉、皮膚)	筋内の収縮、関節
13	13回目		造血系(幹細胞、赤血球、白血球、止血機構)	分化
14	14回目		内分泌系(ホルモン、産生調節)	視覚刺激、ネカチア・フィードバック
15	15回目		小テスト-3及び生殖と老化	テロメア、遺伝

16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				

講義概要	
サバタイトル 【入力属性:△】 【学外公開】	人体の構造と生理的機能
講義概要 【入力属性:○】 【学外公開】	栄養学を理解するために必要な基礎的知識として、人体がどのような構造であり(解剖学)、その構造がいかに生理学的な機能(生理学)と結びついているかを総合的に理解する。この2つの分野を別々に見るのではなく、互いに関係するものとして総合的に理解することを目標とする。

到達目標 【入力属性:○】 【学外公開】	1) 人体を構成する各組織を解剖学的に理解することができるようになる。 2) 入り口情報から各組織の機能を推察し、結びつきの理解を深める。 3) 既知事項と「基礎医学知識」の基礎作りを行う。
講義方法 【入力属性:○】 【学外公開】	Power pointのスライドを予め印刷して配布し、それに従って授業を行う。各回の開始時に原則として前回の復習を簡単にを行う。
授業時間外における学習・復習の指示 【入力属性:○】 【学外公開】	学習: 配布したプリントを一読すること 復習: 当日の授業で話し合った教科書の当該箇所を読むこと。
系統的特徴 【入力属性:▲】 【学外公開】	臨床医学知識、臨床病態学

種別	新設
平常点	20% 授業への積極的な取り組み姿勢を評価する。
小テスト	レポート
定期試験	80% 学期末に筆記試験を80点満点で実施する。
その他	
自由記載	

著書・編者名	著者	出版社名	定価	ISBN
佐伯伸子、佐伯伸子、田中 七久 編	人体の構造と機能第4版	原典堂出版		426324340
自由記載				

著書・編者名	著者	出版社名	定価	ISBN
自由記載				

参考文献 【入力属性:○】 【学外公開】	講義に用いるPower pointのスライドを印刷して配布する。 小テストを実施するか、評価には加えない。学期末最終試験は、原則として試験は行わない。
オフライン学習・教員との連絡方法 【入力属性:▲】	メール (e-mail)や電話で事前にポイントを取るが望ましい。
参考URL 【入力属性:▲】	
資料 【入力属性:▲】	

参考URL 【入力属性:▲】	参考URL
資料 【入力属性:▲】	

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.13)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	
2. 介護・福祉		○
3. 公衆栄養	○	
4. 給食経営管理・給食管理	○	
5. 学校栄養	○	
6. スポーツ栄養	○	
7. 食品開発	○	
8. 国際栄養		○
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 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

本学科では、ディプロマポリシーの1つに汎用的技能として、「社会人として必要な広い文化的な知識およびグローバル社会に対応するための語学力を身に付けている」や態度・志向性として「京都府民・国民の健康と生活の質(QOL)向上に寄与できる能力を有し、責任を持った行動をとることができる」を掲げて、少人数教育を行っている。また、カリキュラム・ポリシーとして、専門的職業人として多面的・総合的に食を考える能力を育成するための基礎教育、ならびに専門教育を行い、卒業研究に重点をおいている。今後のグローバル化や高齢社会に対応するために、国際栄養や介護・福祉領域に関する教育カリキュラムが十分でない。

#### 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・カリキュラムを活用し、学科の教育カリキュラムがどの程度、モデル・コア・カリキュラムに適合しているかを分析、および京都府内の管理栄養士養成施設校から情報収集を行うことにより、国際栄養や介護・福祉領域に関するカリキュラムやモデル・コア・カリキュラムに沿っていない事項について新しい提案を行う予定である。



## 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)
臨床栄養	教授	分析
介護・福祉(応用栄養)	准教授、助教	新カリキュラム提案
公衆栄養	教授	リーダー
給食経営管理・給食管理	教授、助手	情報収集
学校栄養	教授、准教授	分析
スポーツ栄養	准教授、助教	分析
食品開発	講師、助手	情報収集
国際栄養	教授、准教授	新カリキュラム提案

### 2) 本事業に関わった管理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. 他大学の管理栄養士養成校と情報交換をした。
2. 事務局から提案のあったコアカリの学修目標項目のエクセルシートを活用し、教員に担当科目についての教育状況を3段階で記入させた。
3. 2の照合結果から教育内容の状況を把握した。
4. すべての授業カリキュラムを修了した3回生学生27人に学修状況を5段階で記入させた。

### 2) 検討作業の評価

モデル・コア・カリキュラムと現行の教育カリキュラムの教育状況の照合を、事務局が提案しているワークシートを活用し、教員と学生を対象に行った。教員に対しては、各フェイスシートA~Hの各学修目標項目について、教育状況を3段階(1:教えていない、2:少し教えている、3:教えている)で担当科目ごとに記入させた。学生に対しては、各学修目標項目について、主観的習得度を5段階(1:全くそう思わない、2:そう思わない、3:どちらともいえない、4:そう思う、5:全くそう思う)で記入させた。

回答した教員は、常勤14人中10人(71.4%)、非常勤6人であった。また、回答した学生は18人(66.7%)であった。

事務局が提供したワークシートを教員と学生にメール送信し、高い回収率をえることができ、集計が容易であった。教員と学生の各学修目標項目の評価点の分布と平均点を検討した。

## 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)

モデル・コア・カリキュラムと現行の教育カリキュラムとの照合を行い、各学修目標項目の平均点が低い、あるいは、回答分布のうち「1:教えていない」や「2:少し教えている」が多い項目について、学科教員で協議し、関連のある科目に反映させていく予定である。

## 2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートの F3 の1～9の分野)と関連した検討内容

「国際栄養」および障がい者や認知症も含めた「介護・福祉」について、「1: 教えていない」や「2: 少し教えている」の回答が多かった。これらの教育を公衆栄養、栄養教育、応用栄養学、および臨床栄養学分野において横断的に取り入れることにした。

## 3) モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討

### ① 「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

平均得点が高かった項目は、A-2②人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる、A-7②栄養・食に関するリスクについて説明できる、A-10②自律的に学び続ける能力を修得するであった。

一方、平均得点が低かった項目は、A-8① 栄養の専門職として、アドボカシーの重要性を説明できる、A-2①栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる、および③専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できるであった。これらの課題を解決するために、今後の教育カリキュラムへの導入を検討していく。

### ② 「H-栄養学研究」の項目

卒業研究を重視し、9か月間、教員1名につき2～4名の学生を指導している。

すべての学修目標項目について「3: 教えている」の回答があり、モデル・コア・カリキュラムと現行の教育カリキュラムが適合していた。

## 4) コアカリ(教育課程の6割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

臨床栄養と公衆栄養分野では、臨地実習を、給食経営管理分野では、給食の運営・校外実習を重視している。

- ・臨床栄養分野は、京都府立医科大学附属病院の管理栄養士と実践的な実習を行っている。
- ・公衆栄養分野は、京都府・市と連携し、毎年、実習内容について協議を行い実習を行っている。
- ・給食経営管理分野では、学内実習において、学生が主体的に実習を行い、教員2名、助手1名で指導している。給食の対象者は、食保健学科1～3回生の学生すべてとし、給与栄養目標量を設定し食事計画を立案、実施し、3学年の学生に評価させている。
- ・学校栄養分野は、栄養教諭の育成に力を入れており、実務経験者を外部・非常勤として採用し、毎年、栄養教諭として2～3名が採用されている。
- ・スポーツ栄養分野は、身体機能の理論を踏まえ、スポーツ、健康運動における栄養課題に対処できる資質を養う実験・実習を行っている。
- ・食品開発分野は、食品加工業者等からの技術相談を踏まえて、現場の課題に対処できる資質を養う実験・実習を行なっている。

## 5) 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

### 1) 目的の達成度と今後の課題

現行の教育カリキュラムの検討を学科教員全員で総合的に行うことができ、当初の目的は達成できたと考えられる。今後はこの検討結果を踏まえ、モデル・コア・カリキュラムを活用した教育のあり方について継続的に学科会議で協議していく。

### 2) 活用の検討を行ってよかった点

非常勤講師を含む教員全体でモデル・コア・カリキュラムと現行の教育カリキュラムの照合をすることができた。また、教員自身もモデル・コア・カリキュラムの学修目標項目を確認でき、今後の担当科目の教育内容に反映する意欲向上につなげることができた。

【資料13-1】コア・カリキュラム教員評価(Excel版調査票)(一部抜粋)

A管理栄養士として求められる基本的な資質・能力は、主にB～Hの学修を通して修得されるものであり、B～Hの複数の項目がAの修

項目番号1	項目番号2	中項目	小項目	ねらい	学修目標	教員名 科目名
A-1	A-1-①	A-1. プロフェッショナルリズム		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、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。	① 管理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栄養の専門職であることを説明できる。	教育状況の番号を記入してください。 3. 教えている 2. 少し教えている 1. 教えていない
A-2	A-1-②				② 栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。	
A-3	A-1-③				③ 生命の尊厳を尊重できる。	
A-4	A-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-5	A-2-①	A-2. 栄養学の知識と課題対応能力		栄養学の専門的知識および技術を統合し、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・重症化予防、治療に貢献できる。	① 栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる。	
A-6	A-2-②				② 人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる。	
A-7	A-2-③				③ 専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できる。	
A-8	A-2-④				④ マネジメントサイクルを説明できる。	
A-9	A-3-①	A-3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践		個人の身体状況、栄養状態、価値観、社会経済状況等を総合的・全人的に理解し、適切な栄養管理を実践できる。	① 人々の価値観や社会的背景の多様性を理解できる。	
A-10	A-3-②				② 適切な栄養管理のために、対象者に寄り添い、全人的な理解ができる。	
A-11	A-4-①	A-4. 社会の構造の理解と調整能力		社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域の関係者・関係組織のネットワークづくりを担うことができる。	① 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えるところができる。	

【資料13-2】コアカリキュラム教員評価解析(一部抜粋)(一部加工あり)

統計量

	A-1-1	A-1-2	A-1-3	A-1-4	A-2-1	A-2-2	A-2-3	A-2-4	A-3-1	A-3-2	A-4-1	A-4-2	A-5-1	A-5-2	A-5-3
度数	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
有効	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
欠損値	1.41	1.32	1.38	1.59	1.21	1.68	1.21	1.50	1.32	1.59	1.44	1.29	1.38	1.41	1.29
平均値	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
最頻値	.743	.638	.652	.701	.538	.768	.479	.826	.589	.857	.660	.676	.652	.701	.524
標準偏差															

	A-6-1	A-6-2	A-6-3	A-7-1	A-7-2	A-7-3	A-8-1	A-8-2	A-9-1	A-9-2	A-9-3	A-10-1	A-10-2	A-10-3
度数	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
有効	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
欠損値	1.53	1.65	1.38	1.35	1.47	1.26	1.12	1.24	1.41	1.24	1.21	1.47	1.71	1.44
平均値	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
最頻値	.662	.646	.697	.646	.788	.618	.327	.496	.701	.554	.538	.748	.871	.660
標準偏差														

度数テーブル

A-1-1

	度数	パーセント	有効パーセント	累積パーセント
1. 教えていない	25	73.5	73.5	73.5
2. 少し教えている	4	11.8	11.8	85.3
3. 教えている	5	14.7	14.7	100.0
合計	34	100.0	100.0	

A-1-2

	度数	パーセント	有効パーセント	累積パーセント
1	26	76.5	76.5	76.5
2	5	14.7	14.7	91.2
3	3	8.8	8.8	100.0
合計	34	100.0	100.0	

【資料13-3】コア・カリキュラム学生評価(Excel版調査票)(一部抜粋)

A管理栄養士として求められる基本的な資質・能力は、主にB～Hの学修を通して修得されるものであり、B～Hの複数の項目がAの修得に関連  
 学生名  
 学生記入：全くそう思わない  
 い：1、そう思わない：2、どちらともいえない：3、そう思う：4、全くそう思う：5

項目番号	項目番号2	中項目	小項目	ねらい	学修目標
A-1	A-1-①	A-1. プロフェッショナルリズム		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、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。	① 管理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栄養の専門職であることを説明できる。 ② 栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。 ③ 生命の尊厳を尊重できる。 ④ 使命感と責任感をもって職務を遂行するためのコミュニケーションができる。
A-2	A-1-②			栄養学の専門的知識および技術を統合し、課題に対して必要な情報を収集・選択し、科学的視点を保持・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・重症化予防、治療に貢献できる。	① 栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる。
A-3	A-1-③				② 人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる。
A-4	A-1-④				③ 専門的知識や収集した情報をふまえ、情報リテラシーをもって正しく活用できる。
A-5	A-2-①	A-2. 栄養学の知識と課題対応能力			④ マネジメントサイクルを説明できる。
A-6	A-2-②			個人の身体状況、栄養状態、価値観、社会経済状況等を総合的・全人的に理解し、適切な栄養管理を実践できる。	① 人々の価値観や社会的背景の多様性を理解できる。
A-7	A-2-③				② 適切な栄養管理のために、対象者に寄り添い、全人的な理解ができる。
A-8	A-2-④			社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考え、地域の関係者・関係組織のネットワークづくりを担うことができる。	① 社会の構造(社会経済状況、社会格差、保健医療福祉制度、食環境など)を理解した上で、栄養・食に関する課題の解決策を考えられる。
A-9	A-3-①	A-3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践			
A-10	A-3-②				
A-11	A-4-①	A-4. 社会の構造の理解と調整能力			

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.14)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野, 今回の検討で重点を置いた分野について, 表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	○
2. 介護・福祉	○	○
3. 公衆栄養	○	○
4. 給食経営管理・給食管理	○	○
5. 学校栄養	○	○
6. スポーツ栄養		
7. 食品開発	○	○
8. 国際栄養		
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 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

本学では以下の3点の課題がある。

- (1) **科目間の教育内容調整**: 専門基礎分野および専門分野の同一分野内の科目あるいは分野を超えた関連科目について, 科目間の教育内容のすりあわせの必要性を感じていた。
- (2) **卒業論文の必修化**: 1995年度入学生までは卒業論文8単位は必修であり, 管理栄養士専攻の卒業単位数は, 他の学部に比べて多かった(147単位)。1991年の文部省による大学設置基準の大綱化を受けて学内での検討が行われ, 卒業単位数を是正することとなった。当時の本学管理栄養士専攻では, 学生に履修するよう指導することを前提に, 卒業論文を選択科目とした。毎年履修を促す指導を丁寧に行っているが, 年によっては1割以上の学生が選択しない状況があり, 改善の必要性を感じていた。
- (3) **総合演習の内容見直し**: 総合演習は2科目に分けられており, 一方は臨地校外実習の事前指導を含むため複数の教員が担当しているが, もう一方の科目は, 現在1人の教員が担当している。コアカリキュラムの趣旨に鑑み, 複数の専門分野の教員が担当し, 統合学習としての強化を図る必要性があると考えた。

#### 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)

上記(1)(2)(3)の課題解決に向けて, モデル・コア・カリキュラムを活用し,

- ①科目間の教育内容をすりあわせ ②カリキュラム改正を行うこと 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)
公衆衛生学	特任教授	
公衆栄養学	教授	分野のリーダー
食品学	准教授	
食品加工学	教授	
調理科学	教授	
給食経営管理論	教授	分野のリーダー
生化学	准教授	
基礎栄養学	特任教授	
応用栄養学	教授	分野のリーダー
栄養教育論	教授	分野のリーダー
臨床病態学	特任教授	
臨床栄養学	特任教授	分野のリーダー

### 2) 本事業に関わった管理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) 本学設置科目の中で、モデル・コア・カリキュラムの学修目標にあげられている項目の実施状況を確認するため、作業シート(エクセルシート)を作成した。【資料1】
- (2) 各科目担当専任教員が、現在教育している内容とモデル・コア・カリキュラムの学修目標の項目との照合作業を行った。手順は次の通りであった。
  - ① A～G の項目ごとに「3:教えている」「2:少し教えている」「1:教えるべきだが教えていない」「0:該当しない」から1つ選択した。Hは、該当する項目に科目名「卒業論文」の担当者名を記入する書式とした。また、臨地校外実習でも関わる項目があると考えて、記入欄を設けた。
  - ② 嘱託講師が担当する科目については、コーディネーターである関連分野の専任教員が、シラバスや使用教科書の確認、および直接口頭で確認をして①の作業を行った。
  - ③ A～H の全ての項目ごとに、集約して【資料2】を作成した。
  - ④ 専任教員全員が集まり、「p2の2.1)検討メンバー構成」の分野別に、【資料2】(一部抜粋)を確認しながら、項目の重複や手薄になっている項目について調整した。  
また、同時に同室で作業したため、他の分野との調整も並行して行うことができた。
  - ⑤ コア以外の項目についても、シラバスを基に確認調整を行った。
- (3) 2020年度のシラバス提出には間に合わなかったが、調整後に修正されたシラバスを、1回目の授業で学生に配付・説明して、授業を実施することを確認した。
- (4) 【資料2】を基に、Aについてはカリキュラムマップのような【資料3】を作成した。



(5)以上の調整を行った後、栄養士法の指定規則に沿って新カリキュラムの検討を行っている。

## 2) 検討作業の評価

- (1)全員が集合して調整作業を行ってみると、【資料 1】の作業シートでは「2:少し教えている」の判断が教員によって異なることが再認識でき、作業シートへの記入のみでのすりあわせは困難であることがわかった。  
この点については、全員が集まり、作業シートを見ながら各分野および他分野との調整も含めた会議を持つことが重要であると考えられた。
- (2)複数の科目で教育している項目と、1つの科目で教育している項目が可視化できた。  
専門基礎分野と専門分野の教育の比重について、ディプロマポリシーに沿って議論する必要があるとわかった。
- (3)今回は専任教員のみで実施したが、その場合は嘱託講師と専任教員との連携が密にとれていることが前提であると考えられた。  
嘱託講師も会議に参加するよう計画することが望ましいが、現実的には全員がそろって日程の設定が不可能であるため、コーディネーターの専任教員を明確に決めておき、日常的に連携をとる仕組み作りが重要であると考えられた。
- (4)A～Gについて全科目を対象に作業を行ったが、Gについては全科目の記入欄は必要なかった。  
Gについては、本学の科目名「総合演習 A」「総合演習 B」「校外実習」「臨地実習」の記入欄のみとすべきであった。理由は、学修目標が他の科目とも関連するため、多くの科目名が記載されてしまい、本来検討する上記の科目の実施状況が見えにくくなったためである。

## 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)モデル・コア・カリキュラムの学修目標の項目を現状のカリキュラムの各科目に落とし込み、内容を網羅できるように適宜、内容の変更を次年度より行うこととした。
  - (2)卒業論文の必修化、総合演習の内容強化を行うため、カリキュラム改正の検討を開始した。2020年度に提案し、各種会議での承認を経て、2022年度のカリキュラム改正を予定している。【資料 4】
  - (3)学生の修得状況の評価については、全学的な授業アンケートを行っているが、各科目の特徴的内容については、担当教員が独自の方法で行っていることがわかった。【資料 5】  
今後、分野ごとに最低限の統一した方法を検討する必要があると考えられた。

## 2)特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートの F3 の1～9の分野)と関連した検討内容

- (1)特に重点をおいた分野を設定していないが、本学の教育の特徴については、4.の4)を参照願いたい。

## 3)モデル・コア・カリキュラムの「A—管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H—栄養学研究」への対応の検討

- (1)「A—管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目
  - ①【資料 2】より、A の項目について、各科目の教育内容を【資料 3】の表にまとめた。
  - ②【資料 3】より、A のすべての項目を網羅できているかを確認した。

③【資料 3】の作成により、A を養うための教育が年次進行に沿って行われていることが確認ができた。

(2)「H-栄養学研究」の項目

- ①【資料 2】より、H の項目について、専門分野(研究室)ごとの卒業論文の学習目標を【資料 6】の表にまとめた。
- ②専門分野ごとに指導教員の認識に差が生じていた。(例えば、研究倫理は統一した文書の配付を行い全研究室で指導しているが、内容の評価は、教員によって異なることがわかった。)
- ③今後、卒業論文を必修化するにあたっては、H の項目を踏まえた論文指導を行うため、シラバス等の記載を検討する。

4) コアカリ(教育課程の 6 割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

(1) 本学ではコアカリ以外の取り組みとして、1 年生より毎学年キャリア教育の一環として、その学年に適した内容のオリエンテーションを行っている。また、年に一度、全学年の学生が聴講できる特別講義を行っている。

- ① 1 年生のオリエンテーションでは、大学での学び方、管理栄養士として将来どのような道があるのか、今の学びがどのように役立つのかなどを、2 年生では 1 年間の学びの振り返りなどを、グループディスカッションも取り入れながら行っている。
- ② 特別講義では、様々な職域で活躍する卒業生を招き、管理栄養士の実際について、仕事の内容だけでなく、仕事に対する姿勢、やりがい、大学での学びとの接点など多様な観点から話してもらっている。
- ③ 以上を通じて、大学での学びと社会とのつながりを知り、将来、どのように自立し、管理栄養士としての役割を果たしていくのかの意識付けを行っている。

(2) 本学では、病院、保健所、福祉施設および事業所のいずれかに、偏ることなく臨地校外実習を行っている。

- ① いずれかの分野に特化した管理栄養士の養成ではなく、どの分野においても活躍できるための基礎となる知識と技術を有した管理栄養士の養成に尽力している。

5) その他

特になし。

4. 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) 活用の検討を行うことで、本学の教育課程の全容を客観的に把握できた。

(2) モデル・コア・カリキュラムと現行のカリキュラムとの照合作業のために、作業用シートがあると便利である。

(3) モデル・コア・カリキュラムの A の項目について、修得度を評価する方法の検討が必要であると思われた。

(4) 学習目標の中には、何を意味しているのかが分かりにくい事項があるため、内容について具体例を示したものがあるとありがたい。



【資料1】作業用シート(一部抜粋)

ブルダウンから選択してください。3：教えている 2：少し教えている 1：教えるべきであるが教えていない 0：該当しない

No.	中項目	小項目	ねらい	学修目標	社会福祉学B	公衆衛生学I	公衆衛生学II	公衆衛生学実習A	公衆衛生学実習B	生化学I	生化学II	解剖生理学I	解剖生理学II	臨床病態学I	臨床病態学II	臨床病態学III	解剖生理学実験			
B-1	1. 社会および環境と健康の関わり	1-1)健康の考え方		①公衆衛生の歴史および理念を踏まえ、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。																
B-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おおまかに説明できる。																
B-3				③健康に関する社会要因を踏まえ、地域における公衆衛生活動について説明できる。																
B-4		1-2)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。																
B-5				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。																
B-6				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。																
B-7				1-3)わ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。														
B-8		②平均余命、平均寿命、健康寿命について説明できる。																		
B-9		③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。																		
B-10		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。																		
B-11		⑤傷病統計による主な疾病の現状と動向について説明できる。																		
B-12	2. 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動	2-1)社会保障制度・衛生法規と保健活動		①日本国憲法第25条の理念を踏まえ、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。																
B-13				②地域保健法および地域保健活動の概要を踏まえ、地域保健に関する行政組織、関連機関、団体等の役割と相互の連携について説明できる。																
B-14				③健康増進に基づく国民の健康づくり対策について説明できる。																
B-15				④母子、児童・生徒、成人、高齢者等の健康や生活習慣の現状と課題をふまえ、関連法規に基づく保健活動について説明できる。																
B-16				⑤医療費の現状、医療保険制度ならびに医療法、医療従事者の各資格の概要について説明できる。																
B-17				⑥地域包括ケアシステムならびに老人福祉法、介護保険法について説明できる。																
B-18				⑦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。																
B-19				⑧高齢者の医療の確保に関する法律による特定健診・特定保健指導、重症化予防のための保健活動、データヘルズ計画について説明できる。																
B-20				⑨公衆栄養に係る法律(栄養士法、健康増進法、食育基本法)に至る背景と意義および内容を説明できる。																



【資料2】照合作業集計表（一部抜粋）

B. 社会と栄養

No.	中項目	小項目	ねらい	学修目標	3: 教えている		2: 少し教えている		1: 教えるべきだが 教えていない	
					科目数	科目名	科目数	科目名	科目数	科目名
B-1	1. 社会および環境と健康の関わり	1-1) 健康の考え方	管理栄養士制度の歴史をふまえて、人々の健康と幸福に貢献する栄養の専門職としての職務を実施(A-1)するために、健康の定義と現代社会における健康増進、疾病予防の重要性を理解し、そのための取り組み、課題、今後の展望について考察できる。本項目の学修は、我が国の栄養課題、社会状況の変化に伴う健康・栄養対策の変遷を理解する(E-3)ことにつながる。	①公衆衛生の歴史および理念を踏まえ、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。	4	公衆衛生学 I 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		0	
B-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おおまかに説明できる。	4	応用栄養学 III 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	3	社会福祉学 B 栄養教育論 II 総合演習 A	0	
B-3				③健康に関する社会要因を踏まえ、地域における公衆衛生活動について説明できる。	3	公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		0	
B-4		1-2) 環境と健康	豊かな人間性、生命への尊敬や職業に対する倫理観を備え、幅広い教育を有し、栄養の専門職としての使命感と責任感を持って、職務を遂行する(A-1)ために、地球規模で変化しつつある環境問題および環境衛生を理解し、環境因子が特定の臓器や生体機能に影響することと理解する(E-3)こと、および災害時における課題と対策を理解する(E-4)ことにつながる。	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。	6	公衆衛生学 I 食品学総論 食品衛生学 B 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		0	
B-5				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。	1	公衆衛生学 I	5	公衆衛生学実習 B 食品衛生学 B 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0	
B-6				③地球規模の環境変化(地球温暖化、オゾン層破壊)による健康影響について説明できる。	1	公衆衛生学 I	3	公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0	
B-7				1-3) わが国における健康の現状	社会経済状況や食環境の変化など社会の構造を理解し、栄養・食に関する課題解決に向けた方策を考える(A-4)ために、健康にかか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する。本項目の学修は、国民の疾病構造の変化や少子・高齢化における栄養課題を説明できる。	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。	5	公衆衛生学 I 公衆衛生学実習 A 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	3	栄養教育論 II 栄養教育実習 総合演習 A
B-8		②平均余命、平均寿命、健康寿命について説明できる。	4			公衆衛生学 I 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	3	栄養教育論 II 栄養教育実習 総合演習 A	0	
B-9		③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。	5			公衆衛生学 I 公衆衛生学実習 A 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		0	
B-10		④人口動態統計による死因別死亡等の現状と変遷(疾病構造の変化)の概要について説明できる。	5			公衆衛生学 I 公衆衛生学実習 A 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		1	総合演習 A
B-11		⑤傷病統計による主な疾病の現状と動向について説明できる。	5	公衆衛生学 I 公衆衛生学 II 公衆栄養学 I 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習	0		1	総合演習 A		

【資料3】「A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の教育状況一覧表(一部抜粋)

A.管理栄養士として求められる基本的な資質・能力

◎教えている、○少し教えている

No.		A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8		
中項目		1. プロフェッショナリズム				2. 栄養学の知識と課題対応能力					
ねらい		豊かな人間性、生命への尊敬や職業に対する倫理観を備え、幅広い教養を有し、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。				栄養学の専門的知識および技術を統合し、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・重症化予防、治療に貢献できる。					
学修目標		①管理栄養士制度の歴史をふまえ、人間の健康と幸福に貢献する栄養の専門職であることを説明できる。	②栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。	③生命の尊敬を尊重できる。	④使命感と責任感をもって職務を遂行するためのコミュニケーションができる。	①栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる。	②人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる。	③専門的知識や収集した情報をふまえて、情報リテラシーをもって正しく活用できる。	④マネジメントサイクルを実現できる。		
科目名		年次									
基礎教育科目	講義	栄養素の化学	1	必							
		生物の基礎	1								
		化学の基礎	1								
		情報処理 I	1								
基礎教育科目	実験実習	情報処理 II	2								
		生物学実験B	2	必							
基礎教育科目	実験実習	化学実験B	2	必							
		社会福祉学B	2	必							
入門・概論科目	講義	生化学 I	1	必							
応用・各論科目	講義	解剖生理学 I	1	必							
		基礎栄養学 I	1	必				○			
		解剖生理学 II	1	必							
		食品学総論	1	必					○		
		調理科学	1	必							
		給食経営管理論 I	1	必	○						
		生化学 II	2	必						○	
		基礎栄養学 II	2	必						○	
		応用栄養学 I	2	必	◎	◎					
		給食経営管理論 II	2	必							
		臨床栄養学 I	2	必			○				
		臨床病態学 I	2	必			○				
		臨床病態学 II	2	必							
		食品学各論	2	必			○				
		応用栄養学 II	2	必						○	
		食品衛生学B	2	必						○	
		食品加工学	2	必			○				
		臨床栄養学 II	2	必							
		公衆衛生学 I	2	必							
		臨床栄養学 III	3	必			○				
		臨床栄養学 IV	3	必			○				
		公衆栄養学 I	3	必	◎						
		公衆栄養学 II	3	必	◎						
		公衆衛生学 II	3	必							
		栄養教育論 I	3	必	◎	◎		◎			
		応用栄養学 III	3	必			○				
		臨床病態学 III	3	必							
		栄養教育論 II	3	必	○	○	○	○	○	◎	
		総合演習A	3	必	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
		総合演習B	3	必	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
		栄養教育論 III	4	必	○	○	○	◎			
		卒業演習	4	必							
		応用・各論科目	実験実習	調理科学実習 I	1	必					
				調理科学実習 II	1	必					
				食事計画実習	2	必					
				解剖生理学実験	2	必					
公衆衛生学実習A	2			必					◎		
公衆衛生学実習B	2			必					◎		
生化学実験	2			必							
基礎栄養学実験	2			必							
食品学実験	3			必							
食品加工学実験	3			必							
臨床栄養学実習A	3			必	○						
臨床栄養学実習B	3			必							
臨床病態学実習	3			必							
応用栄養学実習	3			必							
栄養教育実習	3			必	○	◎	○	◎			
給食経営管理実習(学内実習)	3			必							
公衆栄養学実習(学内実習)	3			必							
給食の運営(校外実習)	3			必							
臨床栄養学実習 I(臨地実習)	3	必	◎	◎	◎	◎	◎				
公衆栄養学実習(臨地実習)	4	必	◎	◎	◎	◎	◎				
臨床栄養学実習 II(臨地実習)	3	必	◎	◎	◎	◎	◎				
給食経営管理実習(臨地実習)	3	必	◎	◎	◎	◎	◎				
卒業論文	卒業論文	4									

## 【資料 4】カリキュラム見直しに向けた検討資料

### 管理栄養士専攻カリキュラムの一部見直し（案）

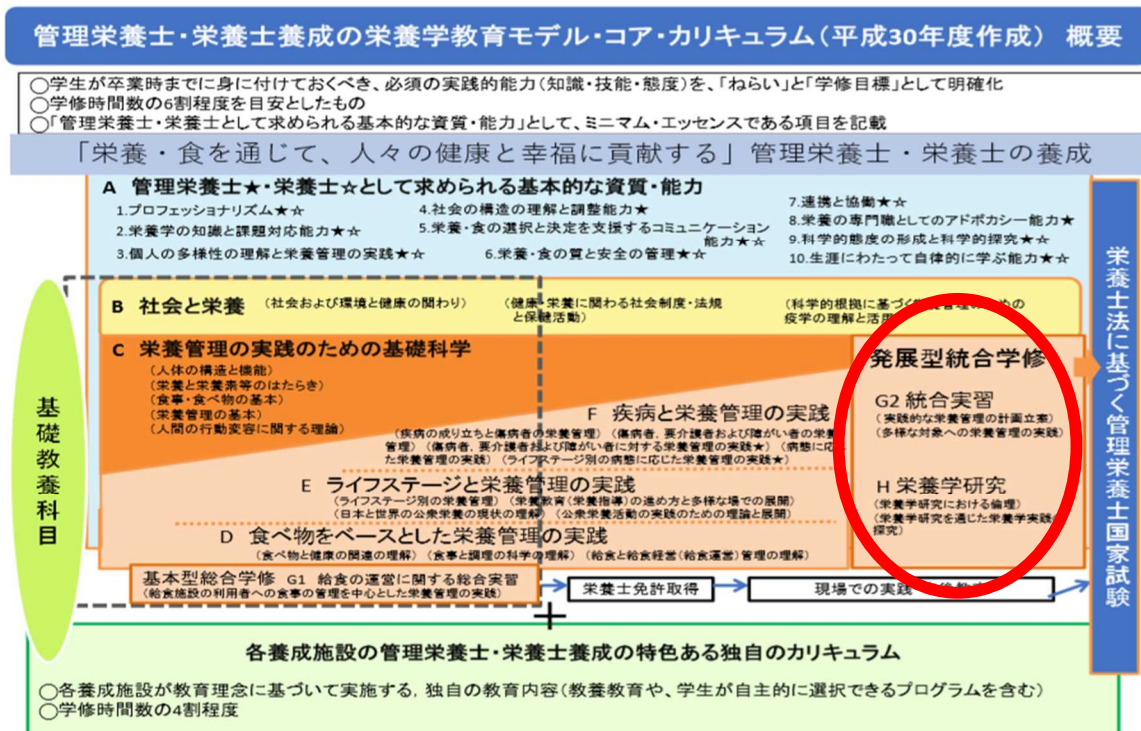
#### I 目的

2000年の栄養士法改正を受け、本学では2002年度にカリキュラムを改正した。その後、さらに教育内容の充実化を図るため、2010年にもカリキュラムの見直し（現行カリキュラム）を行った。2019年3月に管理栄養士・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（平成29年度及び30年度管理栄養士専門分野別人材育成事業）が策定され、2019年5月に厚生労働省より、管理栄養士のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム（以下 コア・カリキュラム）を質の高い卒前教育に広く有効活用することが周知依頼された。薬学教育、看護学教育においても、それぞれのモデル・コア・カリキュラムに準拠した教育がなされている。

改正の主たる目的は、コア・カリキュラムと照らし合わせて、社会状況の変化、多様化する社会や国民のニーズに対応できる管理栄養士を養成するために、基礎および専門分野の学びを統合し実践する力を伸ばす教育内容とすることである。2022年度を旨としたカリキュラム改正の要点と具体的な内容は次のとおりである。

#### 【改善のポイント】

改善のポイントは、①コア・カリキュラム（図1）で示された発展型統合学修としての総合演習A(G統合実習)と卒業論文（H栄養学研究）の充実化（→総合演習Aの充実化、卒業論文の必修化）、および②管理栄養士養成施設の指定基準（栄養士法指定規則第11条第1号関係）およびコア・カリキュラムに沿った科目及び担当者の見直しである。



参考図1 管理栄養士・栄養士の栄養学教育モデル・コア・カリキュラム(平成30年度作成)概要



## 【資料5】学生の修得状況の評価例

(和-26) 個人レポート 1/2枚 食事計画実習・給食経営管理実習  
 ※【3～11】は成績評価に含めませんが、教育方法を検討するために活用させていただく場合があります。  
 実習日： 年 月 日  
 【和食献立・洋食献立・試作①・試作②・試作③・100食（ ）】  
 学籍番号： 氏名： グループ：

【1. 実習目標（課題）】

1.	
2.	
3.	

【2. 自分が担当した作業】

問1 本日の実習で自分が担当した作業を書いてください。

【3～10】について、①～⑤の中から該当する番号を複数回答欄に記入してください。⑤とでもあてはまる①全くあてはまらない ②あてはまらない ③どちらでもない ④あてはまる ⑤とでもあてはまる  
 本日作業を行わなかった場合は (0) と記入してください。

【3. 予習に関する質問】

問1	
問2	
問3	
問4	
問5	

【4. 作業を行うための準備に関する質問】

問6	
問7	
問8	

【5. 作業への対応に関する質問】

問9	
問10	
問11	
問12	
問13	
問14	
問15	
問16	

【6. 技術に関する質問】

問9	
問10	
問11	
問12	
問13	
問14	
問15	
問16	

(和-26) 個人レポート 2/2枚 食事計画実習・給食経営管理実習  
 実習日： 年 月 日  
 【和食献立・洋食献立・試作①・試作②・試作③・100食（ ）】  
 学籍番号： 氏名： グループ：

【7. 観察力に関する質問】

問17	
問18	

【8. 安全管理に関する質問】

問19	
問20	
問21	
問22	

【9. 品質管理に関する質問】

問23	
問24	
問25	

【10. コミュニケーションに関する質問】

問26	
問27	
問28	

【11. 自己評価点】

問29	点/100
-----	-------

問29 今日自己評価は何点ですか。  
 【1.2. 【1～10】の項目を踏まえて自己評価点の根拠を説明しましょう】

【1.3. 次回に向けての改善点】

もう1度記入漏れがないか確認してください。

【資料6】専門分野（研究室）ごとの卒業論文の学習目標

H\_栄養学研究

◎教えている、○少し教えている

No.		H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9
中項目		2. 栄養学研究を通じた栄養学実践の探究								
小項目		2-2) 研究成果の活用方法								
	ねらい	1. 栄養学研究における倫理			2-1) 栄養学研究の探究・意義					2-3) 研究活動の実践
		生命の尊厳や人権の尊重等への配慮を 持って栄養学研究を行うために、倫理の 必要性、研究者倫理、および人や動物に おける具体的な配慮とその理由を理解す る。本項目の学修は、プロフェッショナル リズム(A-1)、科学的態度の形成と科学的 探究(A-9)につながる。	栄養学実践の質を 高めるために、栄養 ・食の課題に対 して必要な情報を 収集・選択し、科 学的根拠を持って その解決にあたる 栄養学研究が必要 であることと目的を 理解する。本項目の学 修は、科学的態度 の形成と科学的探 究(A-9)につなが る。	栄養学実践の成果を 解釈し活用するために、情報リテラシー の獲得や統計学の基本的知識の理解によ り、文献検索の実践や文献の解釈ができ る。本項目の学修は、科学的態度の形成 と科学的探究(A-9)、生涯にわたって自律 的に学ぶ能力(A-10)につながる。	栄養学の専門職として、栄養 学研究活動を実践するため に、研究の一連の過程を理 解しながら研究の計画・実施 手法を学修する。本項目の 学修は、科学的探究(A-9)、生涯 にわたって自律的に学ぶ能 力(A-10)につながる。					
科目	分野	学修目標								
		①栄養学研究 における倫理 の必要性につ いて説明でき る。	②研究者倫理 (対象者の人 権擁護や研究 不正の回避に 必要な知識を 含む)を説明 できる。	③栄養学研究 における動物 による倫理的配 慮の具体的な理 由を説明でき る。	①栄養学実践の探 究のために、研究 活動が必要なが ら説明できる。	①情報リテラ シーを獲得 し、統計学の 基本的知識を 説明できる。	②研究成果、 統計資料、実 践報告等の文 献検索方法を 理解し、実践 できる。	③基本的な研 究方法の知識 を持ち、文 献・統計資料 等を読み、指 導を受けなが ら成果を解釈 できる。	①研究課題の 抽出、研究計 画の立案、実 施の一連の過 程を説明でき る。	②実験・調査 研究等の研究 を、指導を受 けながら計画 ・実施でき る。
	専門基礎	○	○	○		○	○	○	○	○
	社会・環境と健康									
	人体の構造と機能				○					
	および疾病の成り立ち	○	○	○						
	食べ物と健康	○	○	○						
卒業論文	専門	○	○	○						
	基礎栄養学	○	○	○						
	応用栄養学	○	○	○						
	栄養教育論	○	○	○						
	臨床栄養学	○	○	○						
	公衆栄養学	○	○	○						
	給食経営管理論	○	○	○						

## 事例報告書(管理栄養士養成施設 No.15)

F3. 日頃重点的に養成する人材像の分野、今回の検討で重点を置いた分野について、表の中に○をつけてください(複数可)。

分野	日頃重点的に養成する人材像の分野	今回の検討で重点を置いた分野
1. 臨床栄養	○	○
2. 介護・福祉	○	○
3. 公衆栄養	○	○
4. 給食経営管理・給食管理	○	○
5. 学校栄養	○	○
6. スポーツ栄養	○	○
7. 食品開発	○	○
8. 国際栄養	○	○
9. その他(具体的に記載) ( )		

### 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、カリキュラム・ポリシーの1つとして、「基礎教育科目は、専門知識の習得に必要な基礎知識への理解を図ることを目標に配置する」を掲げているが、カリキュラム上、十分な科目を配置できていないことが課題であった。

#### 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)

上記の課題解決に向けて、モデル・コア・カリキュラムに示されている栄養管理の実践ができる管理栄養士養成を目指し、基礎教育科目として、「管理栄養士論」、「栄養統計学」、「食事調査法演習」、「食事摂取基準論」を配置した。

## 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)
全体	教授	全体統括
全体	教授	カリキュラム進行統括
基礎共通分野	教授	人体に係る基礎系担当
基礎共通分野	教授	人体に係る基礎系担当
基礎共通分野	教授	食品に係る基礎系担当
基礎共通分野	教授	食品に係る基礎系担当
基礎共通分野	教授	食品に係る基礎系担当
基礎共通分野	教授	食品に係る基礎系担当
治療学領域	教授	治療学領域統括
予防学領域	准教授	予防学領域統括
周辺領域	教授	周辺領域統括

### 2) 本事業に関わった管理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. 日本栄養改善学会によって示されたモデル・コア・カリキュラム情報を、学科会議において全教員に周知した。
2. 現在教育している内容とモデル・コア・カリキュラムに示された学修目標の項目との照合作業を、シラバスをもとに教務担当者が行った。
3. 2の照合結果から、教育内容の状況を把握した。
4. 3を踏まえ、モデル・コア・カリキュラムを確認しつつ、本学独自部分も含めたカリキュラムの全体像について検討した。

### 2) 検討作業の評価

検討にあたっては、所属全教員を対象に、本学の理想とする管理栄養士養成像について意見徴収した。

この際、自由な様式により意見を求めたため、集計しにくい(まとめにくい)という点はあったが、反面、職位や経験にとらわれることなく、有益な意見が寄せられた。

## 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)

本学のカリキュラムにおいては、確認の結果、概ねモデル・コア・カリキュラムの趣旨に整合する形で現行カリキュラムも編成されていた。しかしながら、「H-栄養学研究」のように不足する面もみられた。

そこで、新カリキュラムにおいては、3年次後期に卒業研究方法論(1単位)を、4年次に卒業論文(4単位)を配し、必修とすることとした。

## 2) 特に、今回の検討で重点をおいた分野(フェイスシートの F3 の1～9の分野)と関連した検討内容

前述 F3 で示すように、管理栄養士としての就業先がどのような分野であっても、強固な基礎力を持ち、自己の力で課題発見、解決ができる人材育成に主眼を置いた。そのため、基礎教育科目及び卒業研究を充実させた。

## 3) モデル・コア・カリキュラムの「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」「H-栄養学研究」への対応の検討

### ① 「A-管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の項目

モデル・コア・カリキュラムを参考に、基礎教育科目として、「管理栄養士論」、「栄養統計学」、「食事調査法演習」、「食事摂取基準論」を配置し、基本的な資質・能力の向上に役立てることとした。

### ② 「H-栄養学研究」の項目

新カリキュラムにおいては、モデル・コア・カリキュラムの趣旨を踏まえ、1 年次前期に「食物栄養科学概論」と「管理栄養士論」を配し、卒業後の進路として栄養学分野の研究者への道があることを早期に教育することとしている。

加えて、「管理栄養士論」においては、医療機関、教育機関、公衆衛生機関、福祉機関や給食経営管理業務に従事する者であっても、実践活動をとおしての栄養学研究が重要であることを教育することとしている。この「管理栄養士論」では、職業倫理教育はもとより、実践の場における栄養学研究の倫理面の問題も教育する。

これら動機付けを担う科目群を配置するとともに、実践的な能力を身につけさせるため、「基礎化学」、「基礎化学実験」、「栄養学の基礎」、「栄養学英語」、「栄養統計学」、「疫学」、「食事調査法演習」等の基礎教育科目を設け、すべて必修とした。さらに、前述のように、3年次後期に卒業研究方法論(1 単位)を、4年次に卒業論文(4単位)を配し、必修としている。卒業論文作成のための研究過程においても研究倫理教育を行う。

## 4) コアカリ(教育課程の 6 割)以外の教育カリキュラム・教育内容の特徴を記載してください。

管理栄養士学校指定規則に規定されている科目に加え、社会的課題となっている分野を学ぶ科目である「分子栄養学」、「在宅栄養ケア支援論」、「リハビリテーション栄養学」、「健康スポーツ栄養学」、「国際栄養学演習」、「食料経済学」、「健康科学」等を設定した。

前述のとおり、基礎教育科目を充実させるとともに、専門教育科目の見直しを図り、カリキュラム全体をスリム化した。

## 5) その他

カリキュラムのスリム化によって、大学教育の深化はもちろんのこと、ボランティア活動等の大学外の自主的な活動にも教員、学生が積極的に取り組むことを期待している。

さらに、卒業研究により多くの時間を当てることによって、研究の面白さを実感してもらい、大学院への進学も視野に入れたキャリア設計の一助としたい。

## 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・カリキュラムを参考としたことによって、1で記載した課題を明確にするとともに、新カリキュラ

ム編成に生かすことができたと評価している。

今後も引き続き、定期的に関業リキユラムの点検や、カリキユラム編成の問題点を委員会において検討、点検していくこととしているが、その際もモデル・コア・カリキユラムを活用させていただきたいと考えている。