

令和2年度管理栄養士専門分野別人材育成事業  
「教育養成領域での人材育成」

管理栄養士・栄養士養成のための  
栄養学教育モデル・コア・カリキュラム活用支援ガイド  
ダイジェスト版

令和3年3月

特定非営利活動法人

日本栄養改善学会

# 目 次

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「コアカリ」という）の活用	1
1) 管理栄養士養成施設	1
(1) はじめに	1
(2) 管理栄養士養成施設（15施設）の現状	1
(3) コアカリのAおよびHの活用について	5
(4) コアカリ活用の手順	6
(5) コアカリ活用事例の概要	10
2) 栄養士養成施設	
(1) はじめに	21
(2) 栄養士養成施設（6施設）の現状	21
(3) コアカリ活用の手順	22
(4) コアカリ活用事例の概要	24

## 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「コアカリ」）の活用

### 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ととら

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ってくる学生、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

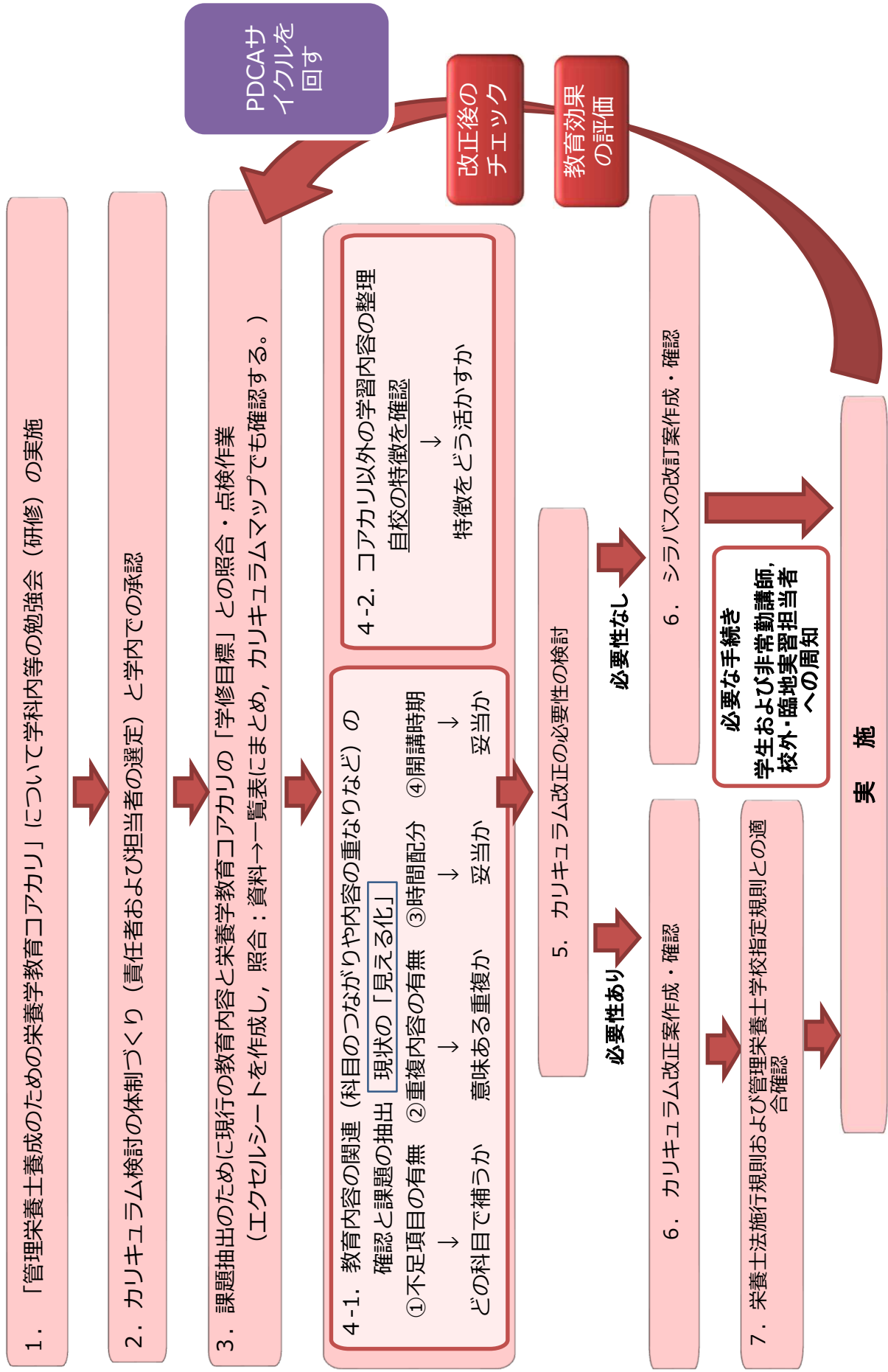
15 養成施設の報告書を集約・検討し、「栄養学教育コアカリの活用支援ガイド」の手順の例（図 1）を作成した。図 2 に解説を加えているので、参照されたい。報告書からみてきたこととして、コアカリの活用において重要なことを次の①～⑤にあげた。コアカリの活用は、個々の教員または個々の分野の検討に留めず、全教員がカリキュラムの全体像を把握することにつながる必要があると考える。また、このようなコアカリの活用を全学的にも認知させることは、管理栄養士養成への理解を深める一助となり、学内の教育連携への発展など、コアカリ以外の教育内容の充実にもつながると考えられた。

- 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

参考資料として、コアカリの学修目標の項目間のつながりをまとめた表を、表 1-1 に示す。



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り、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いたい。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。管理栄養士養成課程以外の教職員から業務に関する理解を得ることで、教育内容の連携・充実が期待できる。</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・臨地実習担当者と連携を密にするための仕組み作りが重要。</p>
<p>4. 教育内容（科目）のつながりや項目の重なりを確認する。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自校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>

表1-1 管理栄養士養成のためのコアカリの学修目標のつながり (参考)

学修項目	基礎とする学修項目	つながる学修項目	つながる資質・能力
<b>A 管理栄養士として求められる基本的な資質・能力 (学修目標数: 29)</b>			
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>B 社会と栄養 (学修目標数: 27)</b>			
B-1. 社会および環境と健康の関わり		E3,4	A1 A4
B-2. 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動		E4 F2	A4
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		E4 H2	A2 A4
<b>C 栄養管理の実践のための基礎科学 (学修目標数: 105)</b>			
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	C1	C4 D,D3 E F	
C-3. 食事・食べ物の基本	C2	D2,3 E F	
C-4. 栄養管理の基本		D3 E,E1,2 F	
C-5. 人間の行動変容に関する理論	B1	E1,2 F3,4,5 G2	A3 A4 A5
<b>D 食べ物をベースとした栄養管理の実践 (学修目標数: 81)</b>			
D-1. 食べ物と健康の関連の理解	C2,3 D1	C3 D1,2,3 E,E1 F	A6
D-2. 食事と調理の科学の理解	C3	D2,3 E F	
D-3. 給食と給食経営管理の理解	C4 D1,2	D3 E1,3 F3,4,5	A1 A4 A6
<b>E ライフステージと栄養管理の実践 (学修目標数: 54)</b>			
E-1. ライフステージ別の栄養管理	C1,2,3,4 D1,2 E1	E2,4 F4,5	
E-2. 栄養教育の進め方と多様な場での展開	B1 C5 E1	E2,4 F4,5	
E-3. 日本と世界の公衆栄養の現状の理解	B1,2	E4	A8
E-4. 公衆栄養活動の実践のための理論と展開	B2,3 E3	G1,2	A4 A6
<b>F 疾病と栄養管理の実践 (学修目標数: 88)</b>			
F-1. 疾病の成り立ちと傷病者の栄養管理		F4,5	A2 A3
F-2. 傷病者、要介護者および障がい者の栄養管理		F4,5	
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		F4,5	
F-4. 病態に応じた栄養管理の実践	C D2,3 F1,2,3		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 D2,3 F1,2,3		A2 A3
<b>G 統合実習 (学修目標数: 8)</b>			
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
<b>H 栄養学研究 (学修目標数: 9)</b>			
H-1. 栄養学研究における倫理			A1 A9
H-2. 栄養学研究を通じた栄養学実践の探究			A9 A10

注1: 理解しやすいように、特に繋がり深いものを示した。

注2: 本表で示したつながりは、コアカリについて理解を深めるために例として示したものであり、各科目等における学修内容を規定するものではない。

#### (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(表1-2～1-6)。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。

表1-2 管理栄養士養成施設における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)	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(フェイスノートの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	・全般的にモデル・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学年配置等を確認する(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て、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。 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	・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床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。	・検討結果の評価は次年度以降に実施予定である。また各学修目標について、教員の指導状況およ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。
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確認した。	○		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科目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、栄養学教諭系、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)。 ・特にどの管理栄養士にも共通する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床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。 ・「在宅栄養支援実習」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、A-2、A-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、A-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-3～9)。	・臨床実習を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原案を作成。 ②各科目担当者が、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。 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食べ物を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、A-1.プロフェッショナルリズム、A-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床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。	



表1-3 管理栄養士養成施設におけ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（フェイスシート上の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 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 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で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。 ・スポーツ栄養学の開講期を学年進行に合わせて来期から修正することにした。 ・今後、関連科目との連携を深め、授業展開できるようにすることが重要。	・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、A-3、A-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、H-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。	





表1-4 管理栄養士養成施設における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（いずれかに○）		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		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全員	②一部の教員					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								
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。	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と考えている。	・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る。 ・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いれば行っていることと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、基礎的内容から総合・統合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てきた。 ・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。	・教育内容の改善を図る予定である。 ・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に行い、評価・改善を繰り返し、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本学部の全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。	・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・校外実習や卒業に向けて、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、エビベンの使用方法）	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。						



表1-5 管理栄養士養成施設における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。	・専門職連携教育を単位化した ・卒業研究は必修科目ではなく選択科目 →2022年度卒業生はカリキュラム見直し後であるため、4年生で時間的余裕が生まれ、卒業研究の履修につながる	専門職連携教育(IPE: Interprofessional Education)	・シラバスで科目間のつながりに関しては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合は、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が行っているが、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)に絞って、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 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、コアカリを活用して科目間での教育内容の確認をすることともに、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。 *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	・コアカリにない項目として大事であると認識の一致した項目を、教育の特徴として抽出し確認した。	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等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。 <u>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</u> 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。 ・ <u>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。</u>	・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。 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。 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。 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。 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られ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。	・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盛り込む予定にしている。 →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。	・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、『管理栄養士養成の演習・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。	・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	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を実施し、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。	



表1-6 管理栄養士養成施設における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
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。	○		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。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。	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、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。	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-2.②人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる、A-7.②栄養・食に関するリスクについて説明できる、A-10.②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-8.①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-2.①栄養の定義と栄養学の歴史を説明できる、およびA-2.③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、本学科1～3回生の学生すべてとし、給食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・実習を行っている。	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協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合わせ ②カリキュラム改正を行うことを目的とした。	○		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。 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。 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。 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。	・作業シートへの記入のみでのすり合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。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。	・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。 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（各職域で活躍する卒業生）を行っている。 ・いずれかに、偏ることなく臨地校外実習を行っている。どの分野においても活躍す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た。 ・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、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。	○		1. コアカリ情報を、学協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があったが、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な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。		



## 2) 栄養士養成施設

### (1) はじめに

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

活用支援ガイド作成にあたっては、抜本的に教育内容を見直す場合を想定して、活用の手順等を検討した。各養成施設において、教育内容の見直しの程度や状況に応じて、本活用支援ガイドを参考にしていきたい。

### (2) 栄養士養成施設（6施設）の現状

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

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

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

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

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

コアカリの大項目D・Eを重点的に有効活用することで「食事の管理を中心とした栄養管理の実践」ができる栄養士養成を目的としたカリキュラム改正や、地域の栄養士・管理栄養士を対象に、『職務上、特に必要と考える栄養士モデル・コア・カリキュラムの学修項目』を調査することで、職域による必要度の差異を見出し、栄養士養成に係る教育課程の改善並びに栄養士の資質・能力向上に役立てるなど、現場（地域）で求められている栄養士像に即した教育実践を重視したコアカリの活用例の報告もあった。

### （3）コアカリ活用の手順

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

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

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

栄養士養成施設におけるコアカリ活用の手順例の概要を以下に示す。

#### ①カリキュラム検討チームの責任者および担当者の選定

コアカリの活用にあたっては、全学あるいは学科の責任者がリーダーとなって行うことが重要である。また、リーダーは、現状の教育課題を認識し、新しい教育内容についてビジョンを持っていることが重要である。

#### ②「栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の研修会の実施

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

#### ③現行の教育内容のコアカリを活用した点検と課題の抽出

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



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

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

#### ④改正案の作成・確認

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

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

#### ⑤実施の妥当性確認と最終確認

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

#### ⑥教育成果の評価方法の決定と実施

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

教育成果の評価方法としては、重点項目を多く含んだ講義や実習科目の成績の経年変化によって、評価することができる。ただし、毎年の評価がぶれないように、その授業のルーブリックを明確に設定しておくことが重要である。「技能」に関しては、例えば調理技術

や献立作成などに関する一定の課題を決め、毎年学生を評価していく方法もある。

外部団体が行っている実力試験の得点状況や各種資格試験の合格率などを指標のひとつとすることもできる。実技試験を含めた検定試験では、知識と技能の両面を評価することができる。また、いくつかの企業により社会人としてのジェネリックスキルを評価するテストも開発されており、このようなテストを入学時と卒業時に実施している学校もある。

#### ⑦カリキュラム等改正に必要な手続き

学則改正を行った後、関係省庁へ必要な手続きを行う。カリキュラムの改正にあたっては、2ヶ月前までに厚生労働大臣に申請書を提出しなければならない場合がある(栄養士法施行規則第12条)。学則変更等を伴う場合は、承認会議前に改正案を作成する必要がある。これらのことを念頭に置きながら、活用検討のスケジュールを組む必要がある。

#### ⑧教育内容について学生・校外実習先へ周知

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

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

#### ⑨教育成果の評価・チェック

PDCA サイクルの観点から、教育内容等の改正効果を調べるために、改正前の教育成果との比較分析を行い、継続的な改善が行えるようにする。

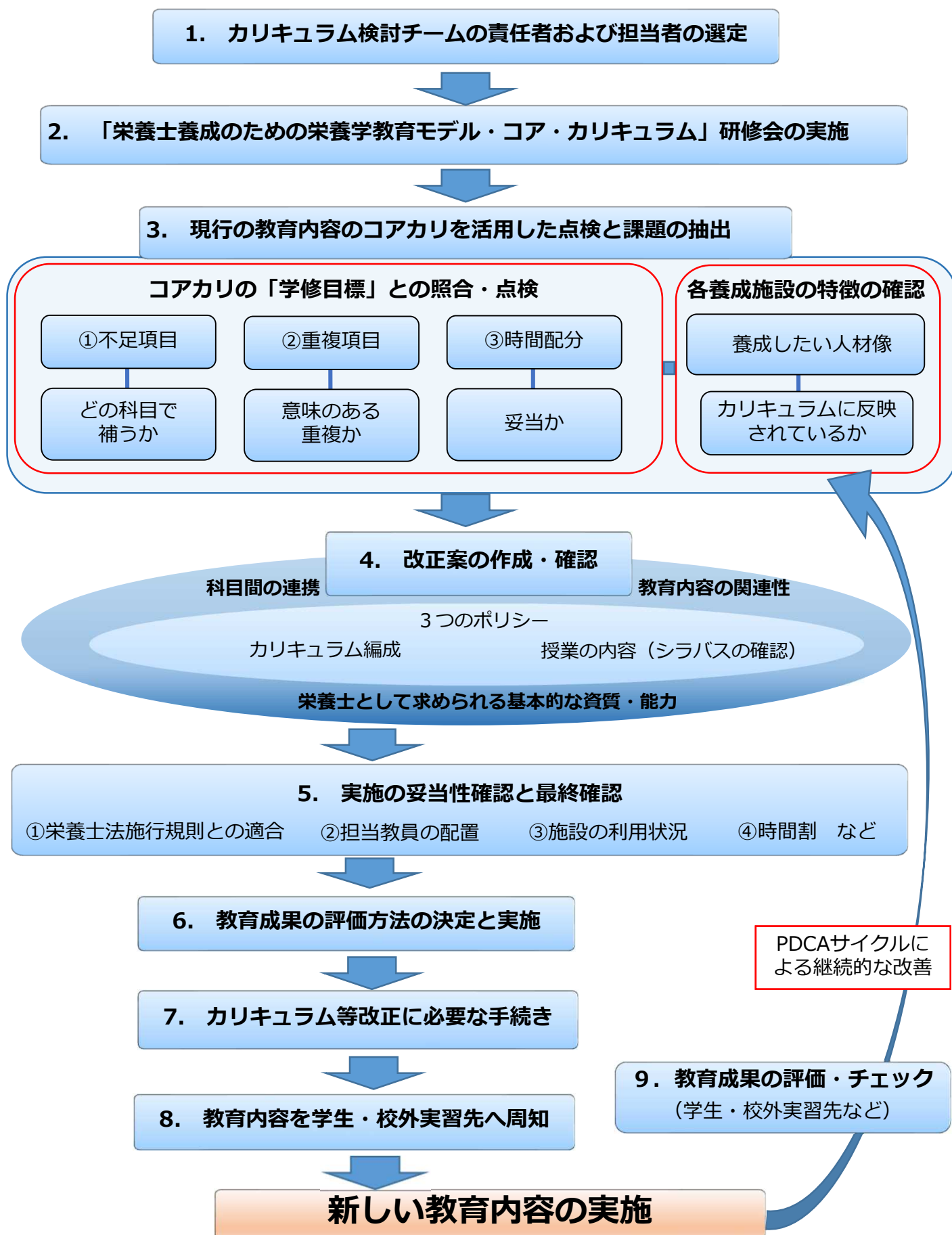
参考資料として、コアカリの学修目標の項目間のつながりをまとめた表を、表 2-1 に示す。

#### (4) コアカリ活用事例の概要

栄養士養成施設でのコアカリ活用事例 6 施設の概要を一覧表に示した(表 2-2)。施設名等は匿名化して 1-6 の番号で表記している。

なお、活用事例の詳細報告については、「令和元年度管理栄養士専門分野別人材育成事業 教育養成領域での人材育成 報告書および活用支援ガイド」に掲載されている。

図3 栄養士養成施設におけるコアカリ活用の手順例



## 図4 栄養士養成施設におけるコアカリ活用の手順例の解説

### 1. カリキュラム検討チームの責任者および担当者の選定

コアカリの活用にあたっては、全学あるいは学科の責任者がリーダーとなって行うことが重要である。また、リーダーは、現状の教育課題を認識し、ビジョンを持っていることが必要である。

### 2. 「栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の研修会

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

### 3. 現行の教育内容のコアカリを活用した点検と課題の抽出

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

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

### 4. 改正案の作成・確認

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

### 5. 実施の妥当性確認と最終確認

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

### 6. 教育成果の評価方法の決定と実施

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

### 7. カリキュラム等改正に必要な手続き

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

### 8. 教育内容を学生・校外実習先へ周知

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

### 9. 教育成果の評価・チェック

PDCAサイクルの観点から、教育内容等の改正効果を調べるために、改正前の教育成果との比較分析を行い、継続的な改善が行えるようにする。

表2-1 栄養士養成のためのコアカリの学修目標のつながり (参考)

学修項目	基礎とする学修項目	つながる学修項目	つながる資質・能力
<b>A 栄養士として求められる基本的な資質・能力</b>			
A-1. プロフェッショナリズム	B1,2 D3 E2,3 F2,3 G		
A-2. 栄養学の知識と課題対応能力	B1,3 C1,2,4,5 D3 E F1,3 G		
A-3. 対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践	C D E1,2,3 F2,3 G		
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	C5 U <sub>2,3</sub> E1,2,4 G		
A-5. 栄養・食の質と安全の管理	C2,3,4 D E1,4 G		
A-6. 連携と協働	B2 E2,4 G		
A-7. 科学的態度の形成と科学的探究	B3 E2,4 F1 G		
A-8. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力	B1 G		
<b>B 社会と栄養 (学修項目数: 24)</b>			
B-1. 社会および環境と健康の関わり		E F G	A1 A2 A8
B-2. 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動		E F G	A1 A6
B-3. 科学的根拠に基づく栄養の実践のための疫学の理解		E F	A2 A7
<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 (学修項目数: 87)</b>			
C-1. 人体の構造と機能		C2 E <sub>1,2</sub> F	A2 A3
C-2. 栄養と栄養素等のはたらき	C1	D3 E <sub>1,2</sub> F3 G	A2 A3 A5
C-3. 食事・食べ物の基本		D E F G	A3 A5
C-4. 食事の管理を中心とした栄養管理の基本		D2,3 E F G	A2 A3 A5
C-5. 人間の行動変容に関する理論		E F	A2 A3 A4
<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 (学修項目数: 70)</b>			
D-1. 食べ物と健康の関連の理解		D2,3 E F3 G	A3 A5
D-2. 食事と調理の科学の理解	C3,4 D1 U <sub>1,2</sub>	D3 E <sub>1,2</sub> F3 G	A3 A4 A5
D-3. 給食と給食運営管理の理解	C2,3,4	G	A1 A2 A3 A4 A5
<b>E ライフステージと食事の管理を中心とした栄養管理の実践 (学修項目数: 50)</b>			
E-1. ライフステージ別の食事の管理を中心とした栄養管理	C U <sub>1,2</sub>	G	A2 A3 A4 A5
E-2. 栄養指導の進め方と多様な場での展開	C D2 E1	G	A1 A2 A3 A4 A6 A7
E-3. 日本と世界の公衆栄養の現状の理解	B	G	A1 A2 A3
E-4. 公衆栄養活動の実践のための理論と展開	B C4	G	A2 A4 A5 A6 A7
<b>F 疾病と食事の管理を中心とした栄養管理の実践 (学修項目数: 26)</b>			
F-1. 疾病の成り立ち	C	G	A2 A7
F-2. 食生活の改善を中心とした栄養管理のための協働者、要介護者および障がい者の理解	B C	G	A1 A3
F-3. 病態に応じた食事の管理を中心とした栄養管理	C D E1	G	A1 A2 A3
<b>G 給食の運営に関する総合実習 (学修項目数: 5)</b>			
G-1. 給食施設の利用者への食事の管理を中心とした栄養管理の実践	B C D E F		A1~8

注1: 理解しやすいように、特に繋がりの深いものを示した。

注2: 本表で示したつながりは、コアカリについて理解を深めるために例として示したものであり、各科目等における学修内容を規定するものではない。

注3: コアカリ本文記載にしたつながりの項目に一部追記したものもあり。



表2-2 栄養士養成施設におけるコアカリ活用事例の概要

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