

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

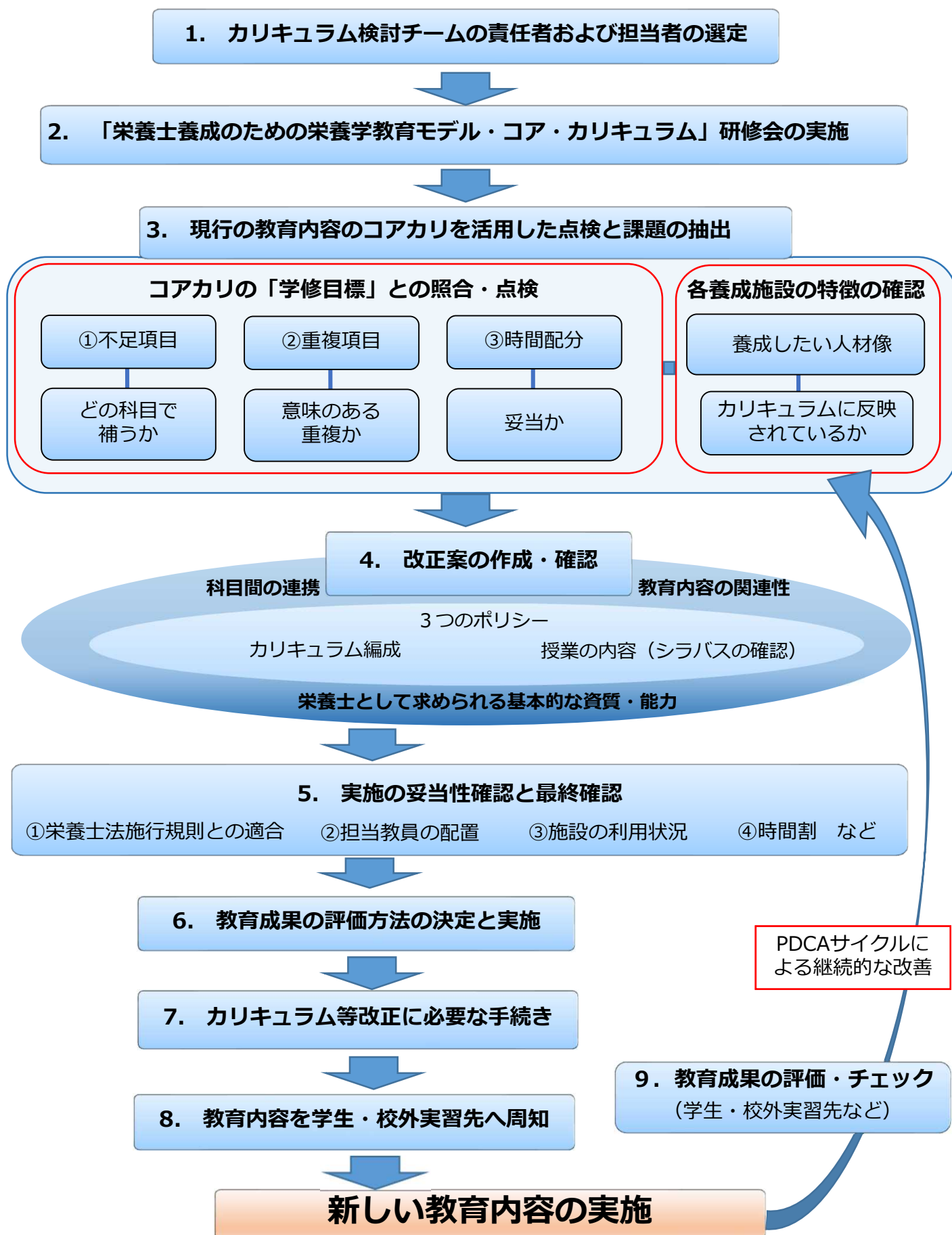


図4 栄養士養成施設におけるコアカリ活用の手順例の解説

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
A 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	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 _{2,3} 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 社会と栄養 (学修項目数: 24)			
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
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)			
C-1. 人体の構造と機能		C2 E _{1,2} F	A2 A3
C-2. 栄養と栄養素等のはたらき	C1	D3 E _{1,2} 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
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)			
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 _{1,2}	D3 E _{1,2} 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
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)			
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 _{1,2}	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
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)			
F-1. 疾病の成り立ち	C	G	A2 A7
F-2. 良薬の管理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
G 給食の運営に関する総合実習 (学修項目数: 5)			
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加したものもあり。

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にならざるを得ないため、学力低下により栄養士必修科目の単位の取得が難しい学生が増えている。	・コアカリと照合することで、重点的に扱っている学習項目(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がないかを確認 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。