

I. 栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの活用事業概要

1. はじめに：事業の経緯

特定非営利活動法人日本栄養改善学会では、厚生労働省からの委託を受け、社会状況の変化、多様化・高度化する社会や国民のニーズに対応できる管理栄養士・栄養士の目指す姿を踏まえ、平成 29 年度、30 年度に「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」（以下「栄養学教育コアカリ」という。）を検討してきた。検討の経過については、栄養学雑誌特集号¹⁾を参照されたい。

栄養学教育コアカリの概要は以下である。

管理栄養士・栄養士に共通して期待される像を、「栄養・食を通して、人々の健康と幸福に寄与する」とした。栄養学教育コアカリの全体構成は、次のA～Hであり、これらの相互関係、および基礎共用科目や、各養成施設が教育理念に基づいて実施する独自の教育内容との関係、学修の系統を概念図で示した。

- 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
- 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
- G 1 給食の運営に関する統合実習
- G 2 統合実習
- H 栄養学研究

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

- 学生が卒業時までに身に付けておくべき、必須の実践的能力(知識・技能・態度)を、「ねらい」と「学修目標」として明確化
- 管理栄養士の学修時間数の6割程度を目安として整理し、管理栄養士の整理をふまえて栄養士の学修内容を整理
- 「管理栄養士・栄養士として求められる基本的な資質・能力」として、ミニマム・エッセンスである項目を記載

「栄養・食を通じて、人々の健康と幸福に貢献する」管理栄養士・栄養士の養成

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

1. プロフェッショナルリズム★☆
2. 栄養学の知識と課題対応能力★☆
3. 個人の多様性の理解と栄養管理の実践★☆
4. 社会の構造の理解と調整能力★
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★☆
6. 栄養・食の質と安全の管理★☆
7. 連携と協働★☆
8. 栄養の専門職としてのアドボカシー能力★
9. 科学的態度の形成と科学的探究★☆
10. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力★☆

B 社会と栄養（社会および環境と健康の関わり）

（国・都府県・自治体）（民間）（栄養に関わる社会制度・法規と保健活動）

C 栄養管理の実践のための基礎科学

（人体の構造と機能）
（栄養と栄養素のほたろき）
（食事・食べ物の基本）
（栄養管理の基本）
（人間の行動変容に関する理論）

基礎教養科目

F 疾病と栄養管理の実践

（疾病の成り立ちと病態の栄養管理）（疾病者、要介護者および障がい者の栄養管理）（疾病者、要介護者および障がい者に対する栄養管理の基技★）（病期に応じた栄養管理の対応）（ライフステージ別の病期に応じた栄養管理の基技★）

E ライフステージと栄養管理の実践

（ライフステージ別の栄養管理）（栄養教育（栄養指導）の進め方と多様な場での展開）（日本と世界の公衆栄養の現状の理解）（公衆栄養活動の実践のための理論と展開）

D 食べ物をベースとした栄養管理の実践

（食べ物と健康の関連の理解）（食事と調理の科学的理解）（給食と給食経営（給食運営）管理の理解）

基本型総合学修 G1 給食の運営に関する総合実習
（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）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

各養成施設の管理栄養士・栄養士養成の特色ある独自のカリキュラム

- 各養成施設が教育理念に基づいて実施する、独自の教育内容（教養教育や、学生が自主的に選択できるプログラムを含む）
- 学修時間数の4割程度

栄養士法に基づく管理栄養士国家試験

発展型総合学修

G2 統合実習
（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

（科学的根拠に基づく栄養管理のための
反学⑩理解と活用）

現場での実践・卒後教育

栄養士免許取得

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が栄養管理の計画立案）
（多様な対象者への栄養管理の実践）

H 栄養学研究

（栄養学研究における倫理）
（栄養学研究を通じた栄養学実践の探求）

G2 統合実習

（実習が

栄養学教育コアカリの趣旨と養成施設における活用について、平成 30 年度の報告書²⁾の中で、次のように記載している。

<趣旨>

栄養学教育コアカリは、管理栄養士・栄養士養成のための教育において共通して取り組むべきコアとなる内容を抽出し、各養成施設におけるカリキュラム作成の参考となるよう学修内容を列挙したものである。もとより、養成施設におけるカリキュラム構築は、各分野の人材養成に対する社会的要請や学問領域の特性等をふまえて、各養成施設が建学の精神や独自の教育理念に基づいて自主的・自律的に行うべきものである。栄養学教育コアカリは、管理栄養士・栄養士養成の充実と社会に対する質保証に資するため、学生が卒業時まで身に付けておくべき必須の実践能力について、その修得のために必要な具体的な学修目標を、管理栄養士・栄養士養成施設関係者をはじめ、広く国民に対して提示することを目的として策定されたものである。

<養成施設の教育における活用>

各養成施設がカリキュラムを編成するに当たっては、学修目標だけでなく、学修内容や教育方法、学修成果の評価のあり方等も重要な検討課題となる。栄養学教育コアカリは、カリキュラムの枠組みを規定するものではなく、授業科目等の設定、履修順序、教育手法や実験・実習の組み立て等を含めカリキュラムの編成は各養成施設の判断により行うものである。

栄養学教育コアカリの策定に当たっては、最終的な学修目標はいわゆるコンピテンシーの獲得を目的とした記載とするとともに、管理栄養士養成施設における基礎教養分野を除く学修時間の 3 分の 2 程度で履修可能となるよう精選した。各養成施設においては、栄養学教育コアカリが提示する学修目標を包括するとともに、特色ある独自のカリキュラムを含め総合的に構築することが期待される。

なお、栄養学およびその背景にある学問や科学・技術の進歩に伴う新たな知識や技能について、すべてを卒前教育において修得することは困難であり、生涯をかけて修得していくことを前提に、卒前教育で行うべきものを精査することが必要である。栄養学教育においては、栄養学研究への志向を涵養する教育や、栄養学関係者以外の声を聴く等の授業方法の工夫など、各養成施設において特色ある取組や授業内容の改善に加え、これらの実現に向けた教職員の質の向上が求められる。具体的には、教育能力の向上、臨地実習を想定した教員の実践的能力の向上、担当する教育分野と合致した研究の推進などである。

2. 目的

今年度は、引き続き厚生労働省からの委託により、平成 29 年度、30 年度で作成した栄養学教育コアカリを、管理栄養士・栄養士養成施設（以下「養成施設」という。）が効果的に活用できるようにするための検討を行い、養成施設向けの栄養学教育コアカリ活用支援ガイドの作成

を目的とした。

また、支援ガイドの作成にあたっては、養成施設が養成する人材像の特色に応じた活用方法を示すこととした。

3. 実施体制

事業実施に当たり、3つの会議体を設置した。各会議体の役割とメンバー構成は以下のとおりであった（各構成メンバーは巻末資料参照）。

全体会議：学会役員と、平成29年度および平成30年度に栄養学教育コアカリ作成に関わったメンバーを中心に構成。実態調査の設計・解析、各部会での検討をふまえて、支援ガイドのとりまとめを担当した。

管理栄養士部会：全体会議メンバーのうち、管理栄養士養成施設の教員と、5名程度の学会員より構成。各養成施設での検討における交渉・調整の役割を担い、管理栄養士養成施設の検討結果のとりまとめを担った。

栄養士部会：全体会議メンバーのうち、栄養士養成施設の教員と、3名程度の学会員より構成。各養成施設での検討における交渉・調整の役割を担い、栄養士養成施設の検討結果のとりまとめを担った。

4. 方法

方法は、まず、養成施設に対する栄養学教育コアカリの活用状況についての実態調査をおこなった。その実態調査をもとに、養成施設の教育方針・教育目標、養成する人材像等に応じた栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの効果的な活用方法について、事例を収集した。事例を集約して栄養学教育コアカリ活用ガイドの案を作成し、作成に関わっていない養成施設の教員と、現場で管理的立場の管理栄養士・栄養士へのヒアリングをおこない、案を修正してガイドを完成させた。具体的には以下のとおりである。

（1）養成施設に対する実態調査

養成施設の教員（数名程度）により調査票を作成し、一般社団法人全国栄養士養成施設協会の協力により協会に登録している全国の養成施設を対象とした質問紙調査を郵送法にて行った（調査票は巻末資料参照）。

各養成施設が重点的に養成する管理栄養士・栄養士像（めざす姿）を把握し、それとの対応で、平成30年度に作成した栄養学教育コアカリの活用方針や検討状況に関する実態把握を行った。

具体的には、管理栄養士養成施設は、重点的に養成する管理栄養士像が、国際的・社会的にリーダーシップをとれる、所属組織内でリーダーシップをとれる、それ以外の3群に分けて、活用状況を分析した。栄養士養成施設は、管理栄養士と異なる特徴や資質を有する人材の養成をめざしている、将来は管理栄養士の資格取得をめざす人材の育成をめざしている、両者を同じくらい重視して養成をおこなっている、の群に分けて、活用状況を分析した。

(2) 養成施設の教育方針・教育目標、養成する人材像等に応じた栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの効果的な活用方法の検討

(1) の調査結果等を基に、重点的に養成する人材像の分野別に養成施設を分け、それぞれに応じた栄養学教育コアカリの効果的な活用方法について、複数の養成施設に検討を委託した。

具体的な分野として、管理栄養士養成施設(4年制大学)では、①臨床栄養・介護、②スポーツ栄養、③学校栄養、④給食経営管理、⑤公衆栄養(含む国際栄養)の5分野をとりあげ、分野毎に2~4施設、計15施設とした。栄養士養成施設(短期大学)では、給食管理1分野とし、6施設とした。

検討を行う養成施設は、(1)の調査から抽出すると同時に、日本栄養改善学会のホームページにて公募し、主体的に検討を希望する養成施設を募って決定した。検討を行う養成施設向けに実施要領を作成し、予め、検討結果の報告内容とフォーマットを明示するなどして、標準化した検討がされるようにした。

事例報告書の項目は、以下のとおり(事例報告書の様式は巻末資料参照)。

- ・重点的に養成する人材像、教育内容の特徴
- ・目的(各養成施設内の教育カリキュラムの課題や特徴を含めて記載)
 - 現行の教育カリキュラムの課題
 - 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)
- ・教育カリキュラム検討体制
 - 検討メンバー構成
 - 本事業に関わった栄養士養成課程の教員
- ・検討の実施
 - 検討作業の方法や手順
 - 検討作業の評価
- ・検討の結果
 - 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)
 - 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
- ・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（管理栄養士養成施設のみ）

「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

「H 栄養学研究」の項目

・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（管理栄養士養成施設のみ）

・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

（3）栄養学教育モデル・コア・カリキュラム活用支援ガイドの作成

（2）の検討結果を踏まえ、養成施設向けの栄養学教育コアカリの効果的な活用にかかる支援ガイド（案）を作成した。案について、（2）の検討に関わっていない養成施設の教員および現場で管理的立場の管理栄養士・栄養士にヒアリングを行うこととした。ヒアリングにあたっては、質問項目を共通に設定し、意見が整理できるようにヒアリングの様式を作成した。項目は以下のとおりとした。

①養成施設の教員対象

<実行可能性の観点>

- ・本活用支援ガイドの中で、貴学でも実施している共通点の有無
- ・共通点ありの場合のみ：導入の経緯、手続き
- ・今後導入してみたい活用方法、実行可能性（%）、その根拠、実行可能性を高めるために、何が必要か
- ・一般的に簡単に導入できそうな点、その理由
- ・導入が困難な点、その理由
- ・自分の分野以外の分野への意見

<教育効果を高める観点>

- ・特に重視する項目や教育する時期、有効な活用方法

②現場で管理的立場の管理栄養士・栄養士対象

<教育効果を高める観点>

- ・管理栄養士・栄養士養成教育で足りない点、足りない点の充実のためにコアカリ活用で推進してほしい事項
- ・コアカリA「管理栄養士に求められる基本的な資質・能力」に掲げられている学修目標を達成するために、臨地・校外実習（就職）までに特に実施して欲しい項目
- ・コアカリAの学修目標について、臨地・校外実習で修得できる項目
- ・コアカリAやG「統合実習」の学修目標の修得のため、実習施設がコアカリをどのように活用できるか、そのために事前に大学から必要な情報や、大学からどのような方針が示されると良いか

- ・現在の職務上，コアカリを活用できること
- ・コアカリH（卒業研究等）について，重視すべき学修内容
- ・その他

（ヒアリング項目は巻末資料参照）

ヒアリング結果をもとに，実行可能性と教育効果を高めるための修正を行い，支援ガイドを完成させた。

5. 事業実施スケジュール

2019年9月～2020年3月に下記のスケジュールで実施した。

事業の作業スケジュール

事業内容	2019年				2020年			備考
	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
(1) 養成施設に対する実態調査 (質問紙調査，郵送法)	調査票の設計	調査会社の選定	調査の実施					調査は全国栄養士養成施設協会の協力得て実施
(2) 養成施設の教育方針・教育目標、養成する人材像等に応じた栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの効果的な活用方法の検討			養成施設の公募・抽出	各校での検討の実施				管理栄養士養成15校，栄養士養成6校での検討
(3) 栄養学教育モデル・コア・カリキュラム活用支援ガイドの作成					報告書提出	各報告書とりまとめ	ガイド案作成	ガイド完成
会議の開催			全体会議	全体会議 管理栄養士部会 栄養士部会	全体会議	全体会議 管理栄養士部会 栄養士部会	全体会議	3月末，厚労省に報告書納品

6. 結果の概要

(1) 養成施設に対する実態調査

郵送による調査票の配布数，回収数（回収割合）は，管理栄養士養成施設 149 施設，111 施設（74.5%），栄養士養成施設のうち短期大学 94 施設，70 施設（74.5%），計 243 施設，181 施設（74.5%）であった。

栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの学内での周知は，「学内で情報提供を行った」，「学外の研修会等の参加を呼びかけた」が中心であり，「学内での研修を実施した」は18%台に留まっていた。教育課程への活用は，「学内での活用検討を実施済み」は20～30%台であり，「今後学内での活用を検討予定」は，管理栄養士養成施設の47.7%，栄養士養成施設の35.7%で，いずれも最も多かったことから，本事業で作成したコアカリ活用支援ガイドの有効利用が期待される。重点的に養成する管理栄養士・栄養士像による活用状況の差はみられなかった。

一方、人材養成上、重点を置いている分野として、管理栄養士養成施設では、臨床栄養、介護・福祉、給食経営管理、公衆栄養、学校栄養、スポーツ栄養の分野が複数あげられた。栄養士養成施設では、給食管理分野に集中しており、本事業でとりあげた分野が妥当であることが示唆された。

(2) 養成施設の教育方針・教育目標、養成する人材像等に応じた栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの効果的な活用方法の検討

管理栄養士養成施設 15 施設、栄養士養成施設 6 施設から、協力が得られた。事例をもとに、管理栄養士部会、栄養士部会で効果的な活用方法について検討した。

(施設のリストは巻末資料参照)

(3) 栄養学教育モデル・コア・カリキュラム活用支援ガイドの作成

(2) の検討をもとに、管理栄養士部会、栄養士部会で、支援ガイドの案を作成し、その案に対してヒアリングを実施した。

ヒアリングは、養成施設の教員 (5 分野×2 名, 1 分野×3 名=13 名) および各分野で活躍する現場の管理栄養士・栄養士 (6 分野×2 名=12 名) に、コアカリ活用支援ガイドの実行可能性と教育効果を高める観点からヒアリングを実施した。

(ヒアリング対象者は巻末資料参照)

①養成施設の教員へのヒアリング結果 (表 1)

<実行可能性を高める観点での主な意見>

導入したい活用方法

- ・カリキュラムを全体として捉えること
- ・照合表の活用によるカリキュラムの重複、充足、もれ、課題や強みの見える化

導入が進むための条件

- ・学内での 3 つのポリシーやカリキュラムの見直し時期と一致すること
- ・教員のコアカリ活用についての意識の共有と時間の確保
- ・学科長等が主導して実施すること
- ・導入について国からの通達

導入が難しいこと

- ・全教員の参加
- ・臨地実習時間の増加
- ・教育効果の評価

<教育効果を高める観点での主な意見>

- ・学修目標等の導入教育を重視
- ・A管理栄養士として求められる基本的な資質・能力をどのように教育するかが重要,
またAとGやCとのつながりを重視
- ・統合実習, 卒業研究, インターンシップ, ボランティアを重視
- ・教員の共通理解, 臨地実習施設との相互理解が重要

表1 養成施設の教員へのヒアリング結果のまとめ

養成する対象		管理栄養士養成			栄養士養成		
分野		臨床	スポーツ栄養	学校	給食経営管理	公衆栄養	栄養士養成
実行可能性を高めるために	コアカリ検討について、ガイドとの共通点	・自校のカリキュラムとコアカリの照合による漏れや重なり確認	・教育内容の関連性の確認と課題抽出 ・学科内での内での勉強会や検討	・教育内容の関連性の確認と課題抽出 ・自校の特徴をもったカリキュラム作成	なし	・自校のカリキュラムとコアカリの照合による漏れや重なり確認	・3つのポリシーの見直し ・養成する人材像の確認 ・責任者を決め教員への説明 ・自校のカリキュラムとコアカリの照合による漏れや重なり確認
	共通点がある場合	なし	・シラバス作成時に学修目標の確認が求められるようになった ・学科(学部)長からの情報提供	・自校の特徴となる科目の新設に向けてFDとして実施 ・全学的な3つのポリシー一点に合わせた実施	なし	・定期的なカリキュラムの見直し実施	・大学全体の3つのポリシーの見直し時期であった ・学科会議で取り上げてきた
導入したいと思う方法	共通点がある場合	・組織的ではなく特定の担当者を実施	・各担当教員が個別に実施	なし	なし	・学科(学部)全体での取り組み	前述の具体的な共通点に記載
	今後、費学も導入してみたいと思った活用方法	・支援ガイドのような方法で、全教員で実施すること	・G統合実習の強化 ・照合、点検作業と改善 ・コアカリが占める率の確認 ・卒業生へのアンケート	・発展型統合学習の検討	・A「管理栄養士として求められる基本的な資質・能力」の教育状況の一覧表作成 ・各分野および分野間での課題、強みの見える化	・教員間での見える化、学生が参加した検討	・非常勤講師を含めた研修会の実施 ・検討チームの設置 ・学修目標別アンケートとカリキュラムへの反映
導入したいと思った活用方法は、どのような点を評価したか	導入したいと思った活用方法は、どのような点を評価したか	・活用の手順が図で示されていてわかりやすい ・個別の担当教員だけでなくカリキュラムを全体として考える点 ・大学の特徴について議論できる点	・学生の学習成果の評価の中で情報発信能力が低いことが課題としてあげられたためGを強化することが必要 ・実態把握により客観性が得られる点	・重複、充足、もれの確認ができる点 ・個別の担当教員だけでなくカリキュラムを全体として考える点	・基礎系を含めて全教員が管理栄養士養成の方向を共有する点 ・各分野での課題、強み、各分野間の関連性の見える化 で、学科の特色を出せ、インターンや就職等にも反映される点	・重複、充足、もれの確認ができる点 ・学生の学力は養成施設間で異なる、学生の実態を考慮している点	・専任教員だけでなく、全教員が共通認識を持つ必要があるため ・時間的に制約がある教員もいるためWGが必要
	コアカリ活用の実行可能性を高めるために、何を(誰が)どうすればよいか	学科長等のリーダーが主導する必要がある。	・研修の実施、照合・点検 ・照合表の作成とコアカリが占める率の確認	・学科長等のリーダーが主導する必要がある。国からの導入についての連携が必要。	・教員だけでなく、事務職員にも依ってもらう教員の負担軽減。	・卒業生へのアンケート ・4年生への学修目標達成度に関する調査	・事例にある管理栄養士として求められる基本的な能力・資質のSTEPS
支援ガイドの中でどのような点が簡単、やりやすいと思ったか	支援ガイドの中でどのような点が簡単、やりやすいと思ったか	・支援ガイドで順序よく示されているため	・照合・点検作業は出題基準の準拠と併せて実施可能	・エクセルシートが提供されれば導入しやすい	・教育効果からカリキュラムを検証することが可能 ・学修目標の達成度に関する調査票がガイドに添付されると大学間の比較が可能	・既にあるカリキュラムマップと方法が類似しているため	・トップを決定し、チーム体制をつくることで作業が進む
	支援ガイドの中で導入が難しいと思ったもの	・臨床実習の時間の増加	・臨床実習先の確保が困難	・全教員が時間をかける点 ・勉強会への理解と参加を促すこと ・教員の共通理解と時間の確保が最も困難 ・コアカリは国ではなく学会の事業として捉えられており同意が得られにくい	・ガイドの給食経営管理の事例は、導入したいが難しい ・給食経営管理の担当教員が1名で検討困難	・臨床実習を含めた学外実習 ・評価項目の選定や評価基準の決定は難しい ・他校の事例があるとい	・改正後のチェック、教育効果の評価。
教育効果を高めるために	導入が難しい理由	・臨床実習先の確保が困難	・臨床実習先の確保が困難	・教員の共通理解と時間の確保が最も困難 ・コアカリは国ではなく学会の事業として捉えられており同意が得られにくい	・インターンシップ、施設見学、ボランティア、卒業研究を重視 ・給食分野でG2統合学修をおこなうためには先駆的な施設とコラボした学内外での教育が必要	・学修目標を早期に示すこと で学生が何のために学ぶのかを理解すること ・各施設のカリキュラムマップに反映させる	・学修目標を早期に示すこと で学生が何のために学ぶのかを理解すること ・各施設のカリキュラムマップに反映させる
	教育効果を高めるために	基礎科目においても、管理栄養士養成に必要な内容になるよう整合性が必要。A管理栄養士として求められる基本的な資質・能力の学修目標をどのように教育するか重要。	なし	教員の共通理解が重要。学生が卒業後、栄養の専門職として研鑽を積むことが必要。	・臨床実習内容の施設制と大学の相互理解が重要。質の高い施設や指導者のもとの実習するために、総合演習での指導が重要だが、教員の負担が大き。	アドボカシーの教育は、管理栄養士教育の枠組みを超えておこなうとよい。	各施設の育てたい人材像、学生の資質に合わせて活用する。
コアカリの効果的な活用支援ガイドに対する他のご意見	コアカリの効果的な活用支援ガイドに対する他のご意見	・教員間で管理栄養士養成に対する考え方が異なる ・医療分野を重点化するには臨床実習時間の拡大が必要だが実習先の確保が困難	・コアカリについて国が設定したものであると実効性がある ・コアカリと大学設置基準との照合が提示しやすい ・ガイドがフロー図を指しているのか、事例を含めていく	・検討のためのエクセルフォーマットが提供されるとよい ・本ガイドが必要とされる管理栄養士の養成、大学教育としての地位向上に役立つことを期待している	・教員の意識によりコアカリ活用に差がある ・教員の意識改革と長期的な取組が必要 ・活用案の図式ができると教員間で共有しやすい	・コアカリについて国ではなく学会が前面にでると学生にとって理解しにくい ・ガイドがフロー図を指しているのか、事例を含めていくかがわかりにくい	・カリキュラムを検討する際の実施すべきことや手順がわかる ・学生の学修成果の評価方法が知りたい(ルーブリック等の実例を紹介してほしい) ・事例が参考になった ・ガイドのフロー図について：各実施時期の目安がある とよい。全体が少し複雑で重要なところが見えにくい。コアカリに該当しない部分の内容がわかりにくい

②現場で管理的立場の管理栄養士・栄養士へのヒアリング結果（表2）

<教育効果を高める観点での主な意見>

管理栄養士・栄養士教育で足りない点

- ・卒業後も自律的に学び続ける姿勢
- ・知識から実践への展開力
- ・論理的思考力
- ・専門家としての発信力
- ・社会制度や自分の環境を変える力

足りない点を充実させるための方策

- ・G 統合実習, H 栄養学研究の充実（管理栄養士のみ）
- ・実践力をつけるための演習・実習の充実

臨地・校外実習で可能なこと

- ・コアカリのAの学修目標の多くは修得可能
- ・実習内容をコアカリと対応させて組み立て、学生に説明することは可能

そのために事前に大学から提供されるとよいこと

- ・コアカリの内容の共有
- ・コアカリとの対応で必要な実習内容
- ・コアカリについて実習生の修得状況

表2 現場で管理的立場の管理栄養士・栄養士へのヒアリング結果のまとめ

養成する対象		管理栄養士養成		スポーツ栄養		学校		給食経営管理		公衆栄養		栄養士養成	
分野		臨床		スポート栄養		学校		給食経営管理		公衆栄養		栄養士養成	
教育内容を高めるために	臨地・校外実習生や新卒者、後輩栄養士の指導を通して、管理栄養士・栄養士教育で足りないと思う点	・コミュニケーション力 ・診療報酬等の栄養管理の対価の理解 ・実践的な理解（診療報酬の書類、栄養スクリーニング、栄養記録の取り方）	・対象者のアセスメントにおいて、真の数字が求められないような事象に対する対応方法 ・物事を推測して、明確な答えが無くても前に進む力 ・知識から実践への展開力 ・論理的思考力 ・専門家としてのプレゼン力、発言力、良い意味での主張 ・相手を尊重しながら専門家としてエビデンスに基づいた発言と行動	・G統合実習、H栄養学研究で、 <u>物事を推測し応用する力をつける</u> ・実践力をつけるための実習（実際の対象者に対する実践教育をし、課題をあげ、課題の解決方法を自ら考える学修）	・B-2 健康・栄養に関わる社会制度・法規と保健活動を通して社会制度を変えらるは自分たちであることを理解させる、栄養士会等の職能団体について理解させる ・C-5 人間の行動変容に関する理論 ・臨地実習の時間を多くする	・A-1 ③④ A-2 ④ A-3 ①②	・A-1 ④ A-2 ③ A-3 A-4 A-5 A-6 A-7	・コアカリ以外の部分（アレルギー対応、農学、食材の流通等）も重要 ・理論と実務を結びつける演習	・コアカリを共有する ・実習施設では、実習内容がコアカリのどの部分に該当するか学生に伝える ・大学で学んでいることがいかに現場で重要か、現場でどのように応用されているのか、知識と実践を結びつける	・コアカリに合わせた社会的モデルカリキュラムを作成し、各店舗が独自に展開 ・D-1～D-3を踏まえ、現場で実習項目の振り返りをおこなう	・A-1 ④ A-2 ③ A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 ①②③ A-8 ①	・A-1 A-2 A-3 A-4 ① A-5 A-6 A-7 ①②③ A-8	・D全般 特に食事計画等 ・A-1プロフェSSIONナリズム ・A-8生涯にわたって自律的に学ぶ力 ・栄養士業務の理解 ・給食管理システムの理解 ・献立作成力 ・調理、大量調理技術 ・PC操作ができない
	臨地・校外実習（職業体験を含む）を通じて、特にコアカリ「管理栄養士・栄養士に求められる基本的な資質・能力」の学修目標を達成するために、実習施設（実習指導者）は、コアカリをどのように活用できるか	・臨地実習の内容をコアカリの項目に紐づけし、学内の学修とのつながりを確認する ・実習生のコアカリ修得度がわかれば、それに合わせた実習内容に変更	・臨地実習施設と養成施設がコアカリを共有する ・実習施設では、実習内容がコアカリのどの部分に該当するか学生に伝える ・大学で学んでいることがいかに現場で重要か、現場でどのように応用されているのか、知識と実践を結びつける	・当該実習とコアカリとの関連を理解しながら実習ができるよう、大学でテキストを作成し、実習施設に事前に説明するとよい	・他の実習施設の実習内容の情報があると参考になる	・A-1 ③④ A-2 ④ A-3 ①② A-4 A-5 ② A-7	・A-1 A-2 A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 A-8	・コアカリに合わせた社会的モデルカリキュラムを作成し、各店舗が独自に展開 ・D-1～D-3を踏まえ、現場で実習項目の振り返りをおこなう	・短い実習期間では学修目標より、現場の仕事に魅力を感じることを重視 ・臨地実習施設と養成施設がコアカリを共有する	・養成施設で学修している内容がわかると、指導しやすい ・実習内容をコアカリに当てはめて検討する	・A-1 A-2 A-3 A-4 ① A-5 A-6 A-7 ①②③ A-8	・A-1 A-2 A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 ①②③ A-8	・D全般 ・Eの乳幼児期 ・Fのアレルギ
	現在の職務上、コアカリを活用できているか（例：現場教育への活用等）	・現職者についてもコアカリの達成度を確認する とよい	・現職者として求められている知識、技術、態度を再確認する機会になる	・養成施設が変化していることを現場が知る必要がある	・養成施設が変化していることを現場が知る必要がある	・A-1 ④ A-2 ③ A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 A-8	・A-1 A-2 A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 A-8	・コアカリに合わせた社会的モデルカリキュラムを作成し、各店舗が独自に展開 ・D-1～D-3を踏まえ、現場で実習項目の振り返りをおこなう	・短い実習期間では学修目標より、現場の仕事に魅力を感じることを重視 ・臨地実習施設と養成施設がコアカリを共有する	・養成施設で学修している内容がわかると、指導しやすい ・実習内容をコアカリに当てはめて検討する	・A-1 A-2 A-3 A-4 ① A-5 A-6 A-7 ①②③ A-8	・A-1 A-2 A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 ①②③ A-8	・D全般 ・Eの乳幼児期 ・Fのアレルギ
	コアカリH（卒業研究等）の各大学での活用状況に関する意見、就職後のために特に重視している学習内容	・実務は研究によって証明され、その価値も高くして理解させてほしい ・大学と施設と共同研究が望まれる	・専門的な立場で情報を判断する力が必要	・大学で研究を学んでから就職することが必要 ・アンケートの実施と解析、データ処理の方法を学んでほしい	・現場にもコアカリの情報が活用されているとの情報提供があるとよい ・コアカリ上の理論と現場での実務がどのように結びついているか示すものがある	・A-1 ④ A-2 ③ A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 A-8	・A-1 A-2 A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 A-8	・コアカリに合わせた社会的モデルカリキュラムを作成し、各店舗が独自に展開 ・D-1～D-3を踏まえ、現場で実習項目の振り返りをおこなう	・短い実習期間では学修目標より、現場の仕事に魅力を感じることを重視 ・臨地実習施設と養成施設がコアカリを共有する	・養成施設で学修している内容がわかると、指導しやすい ・実習内容をコアカリに当てはめて検討する	・A-1 A-2 A-3 A-4 ① A-5 A-6 A-7 ①②③ A-8	・A-1 A-2 A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 ①②③ A-8	・D全般 ・Eの乳幼児期 ・Fのアレルギ
コアカリの効果的な活用支援ガイドに対するその他の意見		・管理栄養士養成施設でコアカリで教育内容が大幅に統一されることはよい ・管理栄養士の道は自分で切り拓いていかなければならないことを理解させてほしい ・現場にもコアカリの内容や活用についての情報提供があるとよい	・今回のコアカリは、管理栄養士の実践活動の実際と養成施設の理想を統合したものか ・学生の学修目標を、実習施設と養成施設で共有することに意義が大きい ・養成施設側では、多くの養成施設の教員がコアカリの理解、現場の管理栄養士も現在求められている情報を理解し、自己研鑽することが必要	・現場にもコアカリの情報が活用されているとの情報提供があるとよい ・コアカリ上の理論と現場での実務がどのように結びついているか示すものがある	・現場にもコアカリの情報が活用されているとの情報提供があるとよい ・コアカリ上の理論と現場での実務がどのように結びついているか示すものがある	・A-1 ④ A-2 ③ A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 A-8	・A-1 A-2 A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 A-8	・コアカリに合わせた社会的モデルカリキュラムを作成し、各店舗が独自に展開 ・D-1～D-3を踏まえ、現場で実習項目の振り返りをおこなう	・短い実習期間では学修目標より、現場の仕事に魅力を感じることを重視 ・臨地実習施設と養成施設がコアカリを共有する	・養成施設で学修している内容がわかると、指導しやすい ・実習内容をコアカリに当てはめて検討する	・A-1 A-2 A-3 A-4 ① A-5 A-6 A-7 ①②③ A-8	・A-1 A-2 A-3 A-4 A-5 A-6 A-7 ①②③ A-8	・D全般 ・Eの乳幼児期 ・Fのアレルギ

③ヒアリング結果を踏まえた修正点

<実行可能性を高める観点>

管理栄養士養成

臨床栄養・介護分野

臨地実習時間の増加は必要である一方、定員数が多い大学では臨地実習時間の確保が困難であることを追記した。

スポーツ栄養分野

G 統合実習の中にスポーツ栄養分野を導入することについて、ヒアリングにおいても、その重要性は重視されていた。但し、大規模養成施設になると実習先の確保が困難であるという意見や、非常勤講師を含めての実施が困難という意見があがった。そのため、大学の諸条件によっては導入が困難であることを加筆した。また、教育課程4年間での導入が難しい場合には、大学院教育等への発展的強化も視野に入れる必要性について意見があがったため加筆した。

学校栄養分野

コアカリ学修目標項目と各養成施設のカリキュラムとの照合作業に関する実行可能性を高めるための意見として、教員間の意識の差が挙げられた。このことから、まずはコアカリ活用に対する教員間の共通理解を図ることが重要である点を追記した。

給食経営管理分野

養成施設教員からは、コアカリは最低ラインにとらえ大学の特徴を出すべきであるが、大学間の教育内容の差（給食管理実習の大学間格差）が学生の学びの差につながることを懸念するとの意見があり、追記した。

公衆栄養（含む国際栄養）分野

特に修正加筆無し。

栄養士養成

コアカリを活用してカリキュラム等を改正するにあたり、スケジュール上の注意点について追加した。また、活用の流れが一目で理解しやすいように、活用フローチャートの修正を行った。

<教育効果を高める観点>

管理栄養士養成

臨床栄養・介護分野

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、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、とした。

H 卒業研究について、研究活動を通じて、管理栄養士の実務研究について、さらに、実務者

になった時の研究能力の向上について追記した。

スポーツ栄養分野

コアカリ A 全体の指摘を受けており、すでにそれを含めて記載していたため、修正加筆はしていない。

学校栄養分野

教育効果を高めるためにどのような活用が有効かたずねたところ、養成施設の教員から給食経営管理が特に重要であるとのご意見があったため、当該分野のコアカリ活用を積極的に行う必要がある点を追加した。また、現場の栄養教諭からは、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、コアカリ以外の内容（食物アレルギー対応、食料生産・流通等）も求められるとの意見があったため、その点も追加した。

給食経営管理分野

ヒアリングの結果、A項目修得のためのより具体的な方法として、各分野間の教員の連携について加筆した。実務を行う管理栄養士からは、卒後の自律的な実践についての期待が強く、主としてコアカリ A 項目について追加修正した。

公衆栄養（含む国際栄養）分野

コアカリ A 項目について、公衆栄養分野で特に力を入れる必要があると思われる項目、および臨地実習の教育効果を高めるために実習指導者との協議の必要性を明記した。コアカリ H を通じて学ぶ力、遂行力を養うことを強調し、総合的に資質、能力を養う必要性を追記した。

栄養士養成

開講時期の決定において校外実習の時期も考慮すること、カリキュラムの過密化に注意することなどについて加筆した。また、3つのポリシーと「A 栄養士として求められる基本的な資質・能力」との関連についても追加の記載をした。さらに、校外実習施設との打ち合わせにおいて、コアカリが活用できることについても言及した。

以上により、栄養学教育コアカリを、管理栄養士・栄養士養成施設が効果的に活用できるようにするための検討を行い、養成施設向けの栄養学教育コアカリ活用支援ガイドを作成した。

文献

- 1) 武見ゆかり：「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」作成過程と今後の課題。栄養学雑誌，77，S4-S13（2019）
- 2) 特定非営利活動法人日本栄養改善学会：平成 30 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。http://jsnd.jp/img/H30_houkoku_all14.pdf（2020 年 3 月 1 日）