

厚生労働省 令和元年度管理栄養士専門分野別人材育成事業「教育養成領域での人材育成」
「管理栄養士・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の効果的な活用方法に
関する検討 事例報告書(栄養士養成施設 No.3)

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

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

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

1. 目的(各施設内の教育カリキュラムの課題や特徴を含めて記載)

1) 現行の教育カリキュラムの課題

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

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

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

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

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

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

課題③学生の自己評価による成果検証。

課題④学修到達目標及びルーブリックの見直し改善。

課題⑤令和3年度のカリキュラムへの効果的反映。

課題⑥管理栄養士養成課程との調整。

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

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

①現状を踏まえた、モデル・コア・カリキュラムの当該目標に係る教育改善。

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

改善意見が挙がり、上記の課題を含めた改善の実施に至った。

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

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

③学生の自己評価による成果検証。

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

④学修到達目標及びルーブリックの見直し改善。

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

⑤令和3年度のカリキュラムへの効果的反映。

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

⑥管理栄養士養成課程との調整。

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

以下、①と②の実施分について述べる。

2. 教育カリキュラム検討体制

1) 検討メンバー構成

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

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

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

2) 本事業に関わった栄養士養成課程の教員(いずれかに○)

①全員 ②一部の教員

※非常勤講師については、アンケートにて意見等を求めた。

3. 検討の実施

①現状を踏まえた、モデル・コア・カリキュラムの当該目標に係る教育改善。

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

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

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

1) 検討作業の方法や手順

①現状を踏まえたモデル・コア・カリキュラムの当該目標に係る教育改善。

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

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

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

各科目担当者に配付した。

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

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

2) 検討作業の評価

①の作業において

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

②の作業において

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

4. 検討の結果

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

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

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

加し、食の提供を行うなどの実践活動を行った。

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

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

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

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

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

2) 特に、養成する人材像、教育内容の特徴と関連した検討内容

①現状を踏まえた、モデル・コア・カリキュラムの当該目標に係る教育改善

「他職種協同学習」プログラムとして導入した、学生運営レストラン、レストラン研修、そのほか地域で開催されるイベント参加の導入は、モデル・コア・カリキュラムの A-1.プロフェッショナリズム④、A-3.対象者の理解と食事の管理を中心とした栄養管理の実践①②、A-6.連携と協働①②③、更には A-8.生涯にわたって自律的に学ぶ能力①②③に向けた改善充実が図られるものとなった。本コースが養成する人材像、教育内容の特徴は、本報告書(F3)に記す通りであり、この度の改善の検討が、効果的に活用されたものと考えている。

3) その他

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

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

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

※ 資料 2-3 を一部抜粋して掲載

