

社団法人 私立大学情報教育協会
平成 21 年度第 3 回栄養学教育 FD/IT 活用研究委員会 議事録

- I. 日時：平成 21 年 11 月 6 日（金） 15 時 50 分から 17 時 50 分まで
- II. 場所：私立大学情報教育協会事務局会議室
- III. 出席委員：武藤委員長、小野坂委員、酒井委員
井端事務局長、恩田

配布資料

- 1. 栄養学教育の「詳細な学士力」提案（案）に対する当協会のサイバーFD 研究員からの意見一覧表
- 2. 「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」の提案（日本栄養改善学会理事会）

本日の委員会について

出席委員は 3 名であり過半数 5 名を下回っていたが、本日の会議の検討内容について欠席委員の意見を求め、承認を得ることで委員会を開催することとした。

検討事項

- I 学士力の詳細設計について（継続）
委員会（案）に対する当協会のサイバーFD 研究員からの意見一つ一つについて精読し、意見を反映した修正（案）を作成した。修正理由と修正内容は次の通りである。

【達成目標】

- 1. 栄養・食生活と心身の健康との相互関係を理解できる。
 - ※意見 No. 15 「精神と健康との関係」を入れる意見に対して、相互の関連を証明することは困難であり、健康には心身が含まれるのでことから、⑤は「栄養摂取と健康との関連」から大きな概念である「栄養と健康との関係」に修正した。
 - ※意見 No. 21 代謝を削る方が良いとの意見により③は「栄養との関連から」に修正した。
 - ※意見 No. 30 エネルギー、機能性成分も必要であるとの意見から、「栄養素（3 大栄養素・ビタミン類・ミネラル）」を削除し、栄養素の項目を標記しないこととし「栄養素等」と修正した。
 - ※意見 No. 14、No. 18、No. 21 達成目標 1 では栄養学、食品学などの基礎分野を十分に理解することが重要であり、達成目標 2 との重複があるとの意見から、達成目標 2 の食品学および調理科学の①、②、③を達成目標 1 に移動した。また、②と③の内容は重複していることから③は削除することとした。コアカリキュラムのイメージは「基礎栄養学など」から栄養学教育の基礎分野である食品学と調理科学を追加して「基礎栄

養学、食品学、調理科学など」に修正した。

2. 栄養・食品・調理の知識を持って、個人および集団の健康増進・維持・管理に関する栄養教育ができる。

※意見 No. 21 ⑥の「栄養性、嗜好性が高い」の意味が不明との意見から、「栄養性、嗜好性が良好な」に修正した。

※⑤の「生産・流通・消費・食文化などから」何を「幅広く理解できる」かが明確ではないことから「生産・流通・消費・食文化などから食生活と健康との関わりについて理解している」に修正した。

※意見 No. 30 技能試験と実技試験の違いが不明確との意見から、実技試験に統一することとした。

※達成目標 1 に基づいて達成目標 2 の内容を発展させることを明確にするために、達成目標 2 は「栄養・食品・調理の知識を持って」から「栄養・食品・調理の知識に基づいて」に修正した。

※達成目標 2 の食品学と調理科学の項目は達成目標 1 に移動したので、達成度は①～⑤となった。

3. 食環境づくり(食情報・食物確保・食の安全など)の必要性を理解できる。

※意見 No. 21 食の消費を加えるよいとの意見から、達成目標 3 は「食の安全など」を「食の消費と安全など」に修正した。

※学士力は「食を通じた異文化コミュニケーションを行う」といった技術に終始することなく「視点を持つこと」が重要であることから、「地球規模での食環境についてグローバルな視点を持つことができる」に修正した。

※意見 No. 16 達成目標 3 は「必要性を理解できる」ことを目標にしているが技術を身につける②や③の項目もあるので矛盾しているとの意見から、「必要性を理解し、実践できる」に修正した。

※衛生管理対策の技術として HACCP システムのみが明記されているので幅広く技術を習得するために「衛生管理対策に関する技術 (HACCP システムなど)」に修正した。

4. 疾病の予防・治癒および再発を防ぐための食事・栄養療法について、科学的根拠に基づき説明できる。

※意見 No. 11、No. 12、No. 30 栄養投与量に経口が含まれていないとの指摘から、「栄養投与量 (経口、経腸および経静脈)」に修正した。

※意見 No. 14、No. 18、No. 20 疾病の成因や病態の知識なくして臨床栄養管理はできないとの意見から、①は「病態について理解し、」の文言を追加した。

※意見 No. 12 栄養管理は栄養ケアの方が適切であるとの意見から、「病態別の栄養管理

について」は「病態別の栄養ケアについて」に修正した。

※意見 No. 15 ⑤はサプリメントを追加した方がよいとの意見から、「主要な医薬品・サプリメントの相互作用」に修正した。

5. 栄養マネジメントの基礎となる栄養評価と栄養改善計画が実施できる。

※意見 No. 18 No. 30 栄養マネジメントのコアカリキュラムのイメージが応用栄養学のみでは明確でないとの意見から、「応用栄養学など」は「給食経営管理、公衆栄養学、応用栄養学など」に修正した。

※No. 30 ④の測定方法はコンピューターによる実技試験では評価できないとの意見から、④は実技試験で測定することに修正した。

6. その他

意見 No. 18、No. 23、No. 24、No. 25、No. 27、No. 28、No. 29 本委員会が提案する学士力と栄養士養成課程および管理栄養士養成課程の各コアカリキュラム、管理栄養士国家試験ガイドラインなどとの関係、位置づけが明確でないとの意見があった。栄養学教育の学士力の最後に注として「なお、以上の学士力案は、既存の栄養士養成課程、管理栄養士養成課程のコアカリキュラムによるだけでなく、今後の栄養学教育発展の視点から作成したものである」を加えることとした。

II 今後の検討スケジュールについて

栄養学教育の「詳細な学士力」(案)を踏まえて、どのような情報活動能力を育成していくのか、本委員会委員の実践事例を持ち寄って検討する。

III 次回の委員会開催日について

平成 21 年 12 月下旬に日程調整をして開催する。

場所：私立大学情報教育協会 事務局会議室

インターネットの意見反映済み

栄養学学士力(案)

平成 21 年 11 月 6 日現在
栄養学教育 FD/IT 活用研究委員会

【到達目標】

1. 栄養・食生活と心身の健康との相互関係を理解できる。

【コアカリキュラムのイメージ】

基礎栄養学、食品学、調理科学など

【到達度】

- ① 栄養素等の役割を説明できる。
- ② 栄養素の代謝を概説できる。
- ③ 栄養との関係から人体の構造と機能を概説できる。
- ④ 食品の化学成分(栄養成分、嗜好成分、機能性成分等)が説明できる。
- ⑤ 食品の調理・加工による変化について説明できる。
- ⑥ 栄養と健康との関係が説明できる。

【測定方法】

①～⑥は、主として、口頭試問、実験レポート、筆記試験などで確認する。

【到達目標】

2. 栄養・食品・調理の理解に基づいて、個人および集団の健康維持・増進、疾病予防の活用
に発展させることができる。

【コアカリキュラムのイメージ】

食教育など

【到達度】

- ① 各ライフステージにおける栄養の特性を説明できる。
- ② 栄養性、嗜好性の良好な食物を調整する技能を身に付けている。
- ③ 栄養・食生活に関するアセスメント、計画・実践・評価およびカウンセリングの技法を身に付けている。
- ④ 生産・流通・消費・食文化などから食生活と健康との関わりについて理解している。
- ⑤ 食育の意義について理解し、地域社会での取り組みを提案できる。

【測定方法】

- ①と④は、筆記試験、口頭試問などで確認する。
- ②と③は、実技試験などにより確認する。
- ⑤は、実習課題に対するプレゼンテーション、レポートなどにより確認する。

【到達目標】

3. 食環境づくり(食情報・食物確保・食の消費と安全など)の必要性を理解し、実践できる。

【コアカリキュラムのイメージ】

食環境など

【到達度】

- ① 食の安心・安全性(法規・制度・施策・リスク情報など)、衛生管理について概説できる。
- ② 衛生管理対策に関する技術(HACCPシステムなど)を身に付けている。
- ③ 正しい食情報にアクセスして、活用・発信できる。
- ④ 世界の食文化について理解し、地球規模の食環境についてグローバルな視点を持つことができる。

【測定方法】

- ①は、筆記試験などで確認する。
- ②と③は、実技試験などにより確認する。
- ④は、課題に対するプレゼンテーションなどにより確認する。

【到達目標】

4. 疾病の予防・治癒および再発を防ぐための食事・栄養療法について、科学的根拠に基づき説明できる。

【コアカリキュラムのイメージ】

臨床栄養など

【到達度】

- ① 病態について理解し、臨床における主観的・客観的な栄養評価について概説でき。
- ② 疾病、身体状況に対応した栄養補給法について概説できる。
- ③ 傷病者の適正な栄養投与量(経口、経腸および経静脈)を算定し、管理する方法を身に付けている。
- ④ 病態別の栄養ケアについて、献立の立案・実践・評価・改善ができる。
- ⑤ 食事と運動および主要な医薬品・サプリメントの相互作用について概説できる。

【測定方法】

- ①と②と⑤は、筆記試験などで確認する。
- ③は、実技試験などにより確認する。
- ④は、課題に対するレポート、実技などにより確認する。

【到達目標】

5. 栄養マネジメントを実施できる。

【コアカリキュラムのイメージ】

給食経営管理、公衆栄養学、応用栄養学など

【到達度】

- ① 栄養アセスメント、栄養ケアプラン、モニタリング、評価、改善のシステムについて説明できる。

- ② 栄養マネジメント業務遂行上の機能、方法、手順が説明できる。
- ③ 栄養マネジメントのために他職種間との連携の必要性を理解している。
- ④ 栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養ケアプラン、モニタリング、評価、改善に関する技術を身に付けている。
- ⑤ 栄養マネジメントに必要な情報を収集・蓄積・分析し、活用できる。

【測定方法】

- ①～③は、筆記試験などで確認する。
- ④は、実技試験などで確認する。
- ⑤は、コンピューターによる実技試験などで確認する。

(注) なお、以上の学士力案は、既存の栄養士養成課程、管理栄養士養成課程のコアカリキュラムによるだけでなく、今後の栄養学教育発展の視点から作成したものである。