

栄養学教育における学士力の考察

※ 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。

【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、客観式・論述式の筆記試験などにより、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、疾病予防の活用に応用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、客観式・論述式の筆記試験、口頭試問などにより、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、客観式・論述式の筆記試験などにより、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る。
- 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、客観式・論述式の筆記試験などにより、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、客観式・論述式の筆記試験などにより、確認する。
- ④は、実技試験などにより、確認する。
- ⑤は、コンピューターによる実技試験などにより、確認する。