

社団法人 私立大学情報教育協会
平成 21 年度第 2 回栄養学教育 FD/IT 活用研究委員会 議事録

日 時： 平成 21 年 10 月 13 日（火） 14 時～15 時 50 分
場 所： 私立大学情報教育協会 事務局会議室
出席委員： 武藤 志真子（委員長）、中川 靖枝、酒井 映子、石崎 由美子、
井上 節子
欠席委員： 市丸 雄平、小野坂 敏見、高橋 啓子、室伏 誠
事務局： 井端 正臣（事務局長）、森下 幸平、恩田 希代子

参考資料

- 参考 1 分野別の教育課程編成上の参照基準について（基本的な考え方）
参考 2 分野別の質保証の枠組みに関する概念図
参考 3 大学教育の分野別質保証の在り方検討委員会
－今までの審議経過と今後の予定－
参考 4 分野の単位の設定並びに分野の選定についての基本的な考え方（案）
参考 5 （案）分野別の教育課程編成上の参照基準について（基本的な考え方）
参考 6 新聞記事「教育ルネサンス 社会人基礎力」（読売新聞 2009/9/19）
参考 7 新聞記事「医療：患者の栄養チームで管理」（朝日新聞 2009/9/11）

検討事項

I 学士力の詳細設計について（継続）

継続審議になっていた「学士力の詳細設計」について、日本栄養改善学会が提案する「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」が発表されたので、このコアカリキュラムで示された内容を加えて検討した。また、当委員会の栄養学教育分野の学士力は管理栄養士教育に特化したものではなく、幅広く栄養・食物系で学ぶものを対象とすることから、この点も踏まえて検討した。到達目標は「知識」と「技能」に区分して検討してきたが、今回はこれを統合して「到達度」とした。また、5つの到達目標の項目ごとに「コアカリキュラムのイメージ」、「到達度」、「測定方法」について検討した。「達成度」について改善した点は次の通りである。

1. 栄養・食生活と心身の健康との相互関係を理解できる。
到達度の4項目は変更なし。
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。

[改善点]

- ①改善前の知識（１）は主要栄養成分として学ぶべき事項を明確にした。
- ②調理・加工の項目を（２）として新たに追加した。
- ③改善前の知識（２）と（３）は変更なし。（２）→（３）、（３）→（４）に番号の繰り延べをした。
- ④改善前の知識（４）の栄養教育に関する項目は削除した。
- ⑤新たに「生産・流通・消費・食文化などから幅広く理解」の項目を（５）として追加した。
- ⑥改善前の技能（１）の栄養カウンセリングは削除した。
- ⑦「食物を調整する技能」の項目を（６）として新たに追加した。
- ⑧改善前の技能（２）に栄養カウンセリングの文言を追加し、（７）とした。
- ⑨新たに「食育」の項目を（８）として追加した。

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。

[改善点]

- ①改善前の項目（１）に衛生管理の文言を加えた。
- ②改善前の項目（２）は技能（１）と重複するので削除した。技能（１）の文言は変更せず項目（２）とした。
- ③改善前の技能（２）はHACCPと衛生管理を追加して項目（３）とした。
- ④世界の食文化と異文化コミュニケーションの項目を新たに（４）として追加した。

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。

[改善点]

- ①栄養評価に関する項目を新たに（１）として追加した。
- ②改善前の知識（１）と（２）はより詳細で明確な内容に変更した。新項目（２）は栄養補給法、新項目（３）は栄養投与量と管理方法の内容に改善した。
- ③改善前の技能（１）と（２）の内容は統合して項目（４）とした。
- ④食事と運動および医薬品の相互作用に関する項目を新たに追加し項目（５）とした。

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。

[改善点]

- ①5. の「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」の目標は達成度の内容と重複するので「栄養マネジメントを実施できる」に変更した。
- ②改善前の知識（１）、（２）、（３）は変更なし。
- ③改善前の技能（１）の内容は変更なし。項目（４）とした。
- ④改善前の技能（２）の内容は変更なし。項目（５）とした。

⑤改善前の技能（３）の衛生管理は目標３．の（１）に加えたので削除した。

本委員会が提案する栄養学教育の学士力の詳細設計の最終案は別紙に示す通りである。

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」提案（案）について、当協会のサイバーFD 研究員にインターネットで意見を聞き、それを踏まえて再度検討する。

III 次回の委員会開催日について

日時：平成 21 年 11 月 6 日（金）15 時 30 分～

場所：私立大学情報教育協会 事務局会議室

本学士力は、食物・栄養学として栄養士教育、管理栄養士教育なども含めた幅広い領域から検討したものです。

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】

基礎栄養など

【到達度】

- (1) 栄養素（3大栄養素・ビタミン類・ミネラル）の役割を説明できる。
- (2) 栄養素の代謝を概説できる。
- (3) 栄養の代謝との関係から人体の構造と機能を概説できる。
- (4) 栄養摂取と健康との関係が説明できる。

【測定方法】

主として、実験レポートや筆記試験などで確認する。

2. 栄養・食品・調理の知識を持って、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) 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。
- (2) 食品の調理・加工による変化について説明できる。
- (3) 機能性からみた調理方法について説明できる。
- (4) 各ライフステージにおける栄養の特性を説明できる。
- (5) 健康と食生活について、生産・流通・消費・食文化などから幅広く理解できる。
- (6) 栄養性、嗜好性の高い食物を調整する技能を身に付けている。
- (7) 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。
- (8) 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)～(5)は、筆記試験、口頭試問などで確認する。
- (6)は、技能試験などにより確認する。
- (7)は、実技試験などにより確認する。
- (8)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。

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。

【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)正しい食情報にアクセスして、活用し、発信できる。
- (3)食の安心・安全、HACCP システムによる衛生管理対策に関する技術を身に付けている。
- (4)世界の食文化について理解し、食を通じた異文化コミュニケーションを行うことができる。

【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。

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)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)病態別の栄養管理について、食事箋にもとづき献立の立案・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)と課題に対するレポート、実技などにより確認する。

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】

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が理解できる。
- (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)と(5)は、コンピューターによる実技試験などで確認する。