

# 西九州大学短期大学部栄養士養成カリキュラムの改善について —「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」に基づく教育改善(第2報)—

平田孝治<sup>1</sup>, 西田江里<sup>2</sup>, 深町梨里可<sup>1</sup>, 福岡百合子<sup>1</sup>,  
松田佐智子<sup>1</sup>, 武富和美<sup>1</sup>, 田中知恵<sup>1</sup>, 西岡征子<sup>1</sup>

(西九州大学短期大学部 地域生活支援学科<sup>1</sup>, 長崎短期大学 地域共生学科 食物栄養コース<sup>2</sup>)

(令和6年2月5日受理)

Improvements of the Dietitian Training Curriculum in NUJC  
— Investigating of Educational Improvements Based on the “Nutrition education model core curriculum  
for nutritionist training” (2nd report) —

Koji HIRATA<sup>1</sup>, Eri NISHIDA<sup>2</sup>, Ririka FUKAMACHI<sup>1</sup>,  
Yuriko FUKUOKA<sup>1</sup>, Sachiko MATSUDA<sup>1</sup>, Kazumi TAKEDOMI<sup>1</sup>,  
Tomoe TANAKA<sup>1</sup>, and Seiko NISHIOKA<sup>1</sup>

(Department of Local Life Support Sciences<sup>1</sup>, Nishikyushu University Junior College (NUJC).  
Department of Regional Collaboration, Nutrition and Food Science course<sup>2</sup>, Nagasaki Junior College (NJC). )

(Accepted February 5, 2023)

## Abstract

We provide an example of how the 'Nutrition Education Model Core Curriculum' is integrated into the competency-based curriculum of a junior college. In this paper, our focus is on Learning Objectives 'A,' which outlines the essential qualities and skills required of nutritionists. We examine subject groups, encompassing both general education subjects and non-designated specialized subjects, to evaluate the educational impact on Objectives 'A.' Furthermore, we objectively assessed the quality assurance of nutritionist education by comparing the learning outcomes assessment system based on the Diploma Supplement with another junior college.

Key words: 栄養学:Nutrition  
モデル・コア・カリキュラム:Model Core Curriculum  
学修目標:Learning Objectives

# 1. 緒言

栄養士養成の「栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」<sup>①</sup>(以下、「モデルコアカリ」と称する。)は、各養成施設のカリキュラムの編成や評価の過程において活用が期待されている。そこでは、各養成施設の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としている。また栄養学については、生涯をかけて修得していくことを前提に、栄養士としてのコンピテンシー概念のなかで、卒業までの教育のなかで行うべきものとして各養成施設の独自性を踏まえて精査する必要性も述べられている。我々は、令和元年度(2019)よりモデルコアカリを参考に、本学食健康コースの学修到達目標を改編し、学修成果の充実改善を教育研究課題として継続実施している。先の報告<sup>②</sup>では、モデルコアカリに基づく教育改善の第1報目として、栄養学教育の現状の課題<sup>③</sup>を整理し、栄養士養成施設の指定科目(施行規則別表第一)について、科目担当教員を対象とした学修成果に関するアンケート調査分析から、西九州大学短期大学部の本コース・カリキュラムの専門科目での取扱いの現状を考察し、学習活動の効果・改善策について論じた。そこでは、専門科目レベルの具体的な教育改善について、科目担当者のモデルコアカリへの理解を図ることの必要性を述べた。

モデルコアカリの学修目標のうち、項目 A「栄養士として求められる基本的な資質・能力」<sup>④</sup>は、専門職としての使命感、倫理観、課題対応能力、コミュニケー

ション力、リスク管理、連携と協働、科学的態度・探究、自律性、そしてキャリアデザインなどの、栄養士に限らない社会人・職業人全般に共通する基本的な能力要素と考えられ、栄養士養成課程として指定される専門科目以外の科目の関与も少なくないと考えられる。そこで、本論では栄養士養成施設に指定される専門科目以外の科目群に焦点を当て、学修目標 A とカリキュラム上のコンピテンシー型学修到達目標との整合性と教育効果について客観的に検証を試みるとともに、学位証明補足資料(ディプロマ・サプリメント)をもとにした他の短期大学との比較を例に、本コース・カリキュラムにおける栄養士養成の教育効果と学修成果の改善について一考する。

## 2. 方法

モデルコアカリの学修目標 A「栄養士として求められる基本的な資質・能力」をもとに、令和5年度の学修到達目標の対応を整理する<sup>⑤</sup>。栄養士養成課程に定める専門科目以外の科目群<sup>⑥</sup>について、学修目標 A の8つ要素(A-1～8)に対応する学修到達目標(学習比率)をシラバスから集計分析し、教育効果を考察する。また、栄養士としての教育の質保証について、「学位証明補足資料」(ディプロマ・サプリメント)の長崎短期大学との比較から考察する。

## 3. 結果及び考察

モデルコアカリの学修目標 A「栄養士として求められる基本的な資質・能力」の8つ要素(A-1～8)がど

表1 「A 栄養士として求められる基本的な資質・能力」要素の学修到達目標との関係性

A 栄養士として求められる基本的な資質・能力*	A-1. プロフェッショナルリズム	A-2. 栄養学の知識と課題対応能力	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	A-4. 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	A-5. 栄養・食の質と安全の管理	A-6. 連携と協働	A-7. 科学的態度の形成と科学的探究	A-8. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力
食健康コースのカリキュラムを通じた学修到達目標								
汎用的能力要素								
【主体的・自立的に行動できる確かな人間力】(態度・志向性)	●		●					●
【教養ある社会人としての基礎力】(知識・理解)	●		●					
【社会人としての汎用的能力】(技能・表現)		●					●	
【地域生活を支援し、創造する力】(行動・経験・創造的思考力)				●				●
専門的能力要素								
【主体的・自立的に行動できる確かな人間力】(態度・志向性)	●					●		●
【教養ある専門職業人としての基礎力】(知識・理解)		●			●	●		
【専門職業人としての汎用的能力】(技能・表現)		●	●		●	●		
【地域生活を支援し、創造する力】(行動・経験・創造的思考力)	●	●		●		●	●	

\* (参考1) A 栄養士として求められる基本的な資質・能力: 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(学修目標)  
日本栄養改善学会 平成30年度管理栄養士専門分野人材育成事業「教育養成領域での人材育成」報告書より抜粋

の学修到達目標に接続されるか、当該科目（シラバス）での具体的内容等を踏まえて、概ね同等と判断される目標間の対応を検討した。その結果、それぞれの能力要素間の主な対応関係を表1に示す。A-1～8は、それぞれ学修到達目標の2～4つの能力要素に含まれており、比較的専門的能力要素との対応が高いことが分かった。一方では、「栄養・食の質と安全の管理」と「連携と協働」（A-5,6）は、汎用的能力要素との関連性が低く、専門的能力要素として取り扱いが重視されていることが考えられた。

西九州大学短期大学部地域生活支援学科食健康コースの履修モデルにおいて、栄養士養成課程で指定される専門教育科目以外の科目群は、共通教育科目に15科目、専門教育科目に12科目が置かれている<sup>参考2)</sup>。これらの科目群について、シラバス上の学修到達目標の各能力要素に置かれる配点（学習比率）を表1の関係性に基づいて、単純集計した。各科目の学修目標 A-1～8 に対応

する学修目標（学習比率）の集計を表2に、目安として科目群の各学修目標の集計平均とその割合を図1に示す。結果が示すように、総じて両科目群は、「プロフェッショナルリズム」、「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」、そして「生涯にわたって自律的に学ぶ能力」（A-1,3,8）の資質・能力への対応が比較的高く、これらの成果の充実に寄与していることが分かり、栄養士養成に対する本カリキュラムの特徴となることが考えられた。長幡ら<sup>3)</sup>は、管理栄養士養成施設において、資格修得者が高い施設の特徴として、「管理栄養士として求められる資質・能力」での専門意識醸成のための教育の実施が有意に高いことを報告しており、ほぼ全ての学生が栄養士を修得する現状を鑑みて、妥当な特徴と考えられる。また、栄養士養成の導入教育として共通教育科目群その他の科目群でこれらに応じた教育を強化することについては、朝見ら<sup>4)</sup>が述べる卒業後の進路（専門職就職や進学など）との関連性のアプローチも考えられ

表2 栄養士養成課程に定める専門科目以外の科目の、項目A「栄養士として求められる基本的な資質・能力」の要素に対する学修到達目標(学習比率)の合計

区分	教育内容	授業科目	必修/ 選択	A 栄養士として求められる基本的な資質・能力に対する配点※							
				A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8
共通教育科目	教養科目	あすなろう(大学生生活のデザイン)	必修	55	25	40	40	10	30	15	70
		あすなろう(大学生生活とキャリア)	必修	55	25	40	40	10	30	15	70
		SDGs入門	必修	70	20	60	10	0	10	20	50
		SDGsの実践	必修	30	20	30	50	0	0	20	65
		データサイエンスの基礎	必修	40	50	30	10	0	10	50	40
		あすなろう体験	選択必修	60	20	60	20	10	20	10	60
		日本国憲法	選択必修	70	15	65	15	0	5	15	45
		心理学入門	選択必修	60	25	50	25	15	30	10	60
		社会学	選択必修	60	20	60	20	0	0	20	40
		異文化理解	選択必修	60	20	40	20	0	20	20	60
	外国語科目	総合英語(初級)	選択必修	80	10	80	10	0	0	10	20
		英会話 I	選択必修	60	20	60	20	0	0	20	40
		英会話 II	選択必修	60	20	60	20	0	0	20	40
保健体育科目	健康スポーツ理論	必修	55	15	55	30	0	0	15	50	
	健康スポーツ	必修	45	15	45	40	0	0	15	70	
専門教育科目	くらし	地域生活支援学(演習含む)	必修	50	55	35	25	30	60	25	35
		地域生活支援演習(卒業研究)	必修	50	55	35	25	30	60	25	35
		情報リテラシー I (実習を含む)	必修	60	40	60	0	0	0	40	10
		情報リテラシー II	必修	60	40	60	0	0	0	40	10
		食育演習	選択必修	40	65	30	35	40	70	25	30
		実践食育	選択必修	55	65	25	30	40	85	25	25
		創作料理実習	選択必修	50	80	30	30	50	100	30	20
		スイーツクリエイティブ基礎理論	選択必修	60	30	35	10	30	55	0	40
		スイーツクリエイティブ基礎実習	選択必修	50	65	40	15	50	90	15	30
		スイーツクリエイティブ応用実習	選択必修	35	80	30	15	65	100	15	20
	人生	食文化コミュニケーション	選択必修	50	50	30	40	20	50	30	40
		海外食文化研修	選択必修	45	45	45	20	30	35	15	30

※令和5年度シラバスの配点から集計された合計(対応する能力要素の重複を含む)

るところであり、各栄養士養成施設の特色としても期待される。一方、「栄養学の知識と課題対応能力」、「栄養・食の質と安全の管理」、そして「連携と協働」(A-2, 5, 6) は共通教育科目群と比較して専門教育科目群での対応が高く、また A-5, 6 は共通教育科目群での対応が殆ど示されなかった。全体としては、A-5, 6、そして「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」と「科学的態度の形成と科学的探究」(A-4, 7) への対応は低いものとなっていることが分かった。これらの低い対応への改善として、先に報告した科目担当者への理解促進を図ることはもとより、A-4～7の取り扱いを充足させていくこと、各要素への対応が比較的高いと判断され

る科目、例えば A-4 に対しては科目「SDGs の実践」、A-5 は「スイーツクリエイティブ応用実習」、A-6 は「創作料理実習」「スイーツクリエイティブ応用実習」、A-7 は「データサイエンス基礎」などにおいて、当該学修目標に対応する学習をより充足させることで、指定の専門科目以外の科目群による栄養士としての学修成果(学修目標)の補完につながるものと考えられる。

次に、栄養士としての教育の質保証について、西九州大学短期大学部地域生活支援学科食健康コース(NUJC)の「学位証明補足資料」(ディプロマ・サブリメント)について長崎短期大学地域共生学科食物栄養コース(NJC)を参考に比較を行った。その概要を表3

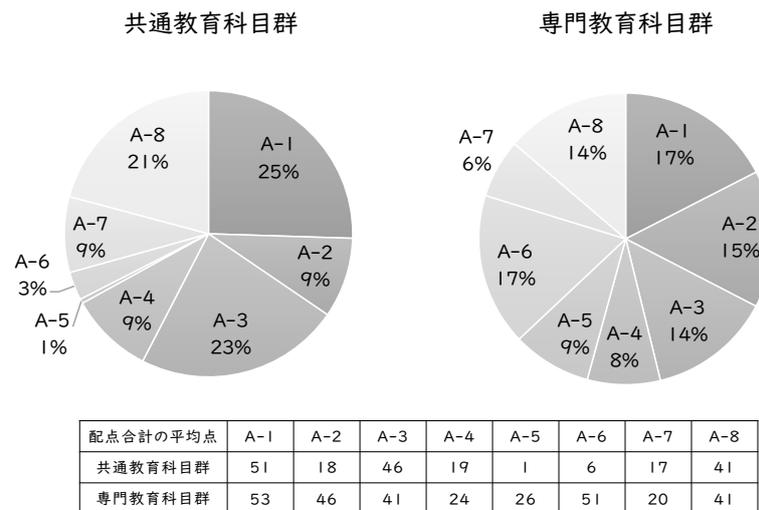


図1 栄養士養成課程に定める専門科目以外の科目群の「栄養士として求められる基本的な資質・能力」に対する配点

表3 学修成果の評価システムの比較(概要)

	西九州大学短期大学部地域生活支援学科食健康コース(NUJC)	長崎短期大学地域共生学科食物栄養コース(NJC)
ディプロマポリシー(DP)	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知識と技術を修得しており、食をとおして地域社会と人々の、今そして未来に貢献できる実践力・応用と創造力を身につけている。 ※1	1【豊かな人間力】人間性と品格を備えた勤勉な社会人として行動できる。 2【確かな専門的知識や技能】栄養士に必要な基礎的・専門的な知識や技能を身につけている。 3【コミュニケーション能力】栄養士の業務に必要なコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力、コーチング能力を身につけている。 4【課題解決能力】現代の食に関わる様々な課題を発見・理解・分析し、解決に取り組むことができる。 5【主体的に学ぶ力】学修経験をもとに、目標とする栄養士像に近づくために自身を向上させることができる。
タイプ	コンピテンシー型 学修到達目標8項目(2能力4要素)各3項目の成果※2	ディプロマポリシー型 ディプロマポリシー5項目の成果
目標としての学修成果(アウトカム指標)	汎用的能力要素(学科共通) 【主体的・自立的に行動できる確かな人間力】(態度・志向性) 【教養ある社会人としての基礎力】(知識・理解) 【社会人としての汎用的能力】(技能・表現) 【地域生活を支援し、創造する力】(行動・経験・創造的思考力) 専門的能力要素(学科・コース別) 【主体的・自立的に行動できる確かな人間力】(態度・志向性) 【教養ある専門職業人としての基礎力】(知識・理解) 【専門職業人としての汎用的能力】(技能・表現) 【地域生活を支援し、創造する力】(行動・経験・創造的思考力)	DP1【豊かな人間力】同上 DP2【確かな専門的知識や技能】同上 DP3【コミュニケーション能力】同上 DP4【課題解決能力】同上 DP5【主体的に学ぶ力】同上
アセスメント	カリキュラムの学修到達目標8項目(2能力4要素) ・学期別の到達度 ・ルーブリックの各学期自己評価と査定値 機関の学修到達目標のルーブリック自己評価 基礎学力テスト 栄養士実力認定試験対策講座	ディプロマポリシー5項目 ・学期別の到達度 ・学期別ルーブリックの自己評価 キャップストーン科目群の評価点 「総合演習A」「総合演習B」「学外実習I」
結果としての学修成果(アウトプット)	・学位(短期大学士) ・GPA ・栄養士資格 ・学内認定資格 ・その他の資格	・学位(短期大学士) ・GPA ・栄養士資格(栄養士実力認定試験の項目別評価と評価判定) ・学内認定資格 ・その他の資格
その他	・カリキュラム外の資格取得・表彰等	・学内外のボランティア活動記録

※1 ディプロマポリシーとアウトカム指標の関係は(参考3)を参照  
※2 2能力4要素の内容は(参考4)を参照

に示す。2つの短期大学で大きく異なるのは、学修成果がコンピテンシー（C）型とディプロマポリシー（DP）型となっている点である。NUJC（C型）の学修成果は24項目（2能力4要素に各3項目）に細分化され、一方のNJC（DP型）はDPと等しいものとして5項目の設定がなされている。C型は、成果指標の細分化によって様々な資質・能力要素との接点が見出される点で、多種多様な能力育成にとって有効と考えられるが、細分化によって評価や実施運用が比較的繁雑とも言え、モデルコアカリに沿った学修成果を直接的に読み取ることが難しいものとなっている。アセスメントでは、いずれも成果指標の到達度に加えて、ループリックによる自己評価が共通している。栄養士養成としてのアセスメントについては、NUJCでは自己評価の査定値、NJCではキャップストーン科目の評価点と、方法は異なるものの、この他のアセスメントの内容を考慮すれば、およそ同等と考えられる。

また、共通点としては、いずれも卒業要件に栄養士資格を必須としない点が挙げられる。これは、いずれも総合学科のコースとして、栄養士に限らない多様な働き方に対応するものである。しかしながら、いずれも栄養士資格を柱とするカリキュラム（履修モデル）が編成されており、特別な事情を除き、ほぼ全ての学生が栄養士資格を修得し、栄養士実力認定試験も受験している。NJCでは、この現状を踏まえてDPが設定され、アウトカム指標として使用されている。概して、DP型は学修成果に栄養士の資質・能力と直接的なつながりが示され、栄養士養成として明解であるが、C型にはそれがないため、モデルコアカリとしての学修成果を、コンピテンシーの学修成果のなかから如何に読み取るかが課題であった。今回の集計分析が一つの方法として活用できるものと考えられる。

#### 4. 今後の課題

本報告では、栄養士養成課程に定める専門科目以外の科目群について、カリキュラムの学修到達目標から得られるモデルコアカリの学修成果について検討したが、モデルコアカリに対応する学修成果を評価する際には、指定科目を含めた評価全体についての検討が必要である。また、C型学修成果におけるモデルコアカリの学修成果については、異なる評価システム（DP型）との比較から類似点や相違点等を検討した。今後、評価システムの枠組みを超えて具体的な学習・評価の方法を見出し、栄養学教育の標準的成果の獲得向上につながる改善の検討が必要である。

一方では、少子高齢化、労働人口の減少、及びこれに伴う外国人労働者の受け入れ拡大等の政府方針によって

外国人在留者が増加している。また、業務のDX化や情報科学の伸展などによって働き方が多様化するであろうことや、近年頻発する自然災害に向けた防災や災害時における食に関する支援など、モデルコアカリはもとよりカリキュラム上の学習はそれらに対して、様々に対応していく必要があることを踏まえ、今後の教育改善を検討していく必要がある。

本論では、栄養士養成課程の他大学との比較検討により、共通のモデルコアカリに基づく、それぞれのアウトカム指標の相違点や重視する点が異なることを明らかにした。それぞれの教育の特徴となるこの差が、実際に学生の学修成果にどのように影響するかにつて、今後検討を重ね、社会的ニーズに適った栄養士養成を目指したい。

（代表執筆 平田）

#### 5. 要約

栄養士養成「栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」の、短期高等教育カリキュラムへの反映を一事例として報告する。学修目標A「栄養士として求められる基本的な資質・能力」を焦点に、コンピテンシー基盤型の学修到達目標を置くカリキュラムについて、指定された専門教育科目以外の科目群（共通教育科目群と指定科目以外の専門教育科目群）の学修目標Aに対する教育効果と改善点を考察するとともに、学修成果の評価システムについて、学位証明補足資料（ディプロマ・サプリメント）の他大学との比較から栄養士養成に対する教育の質保証について一考した。

#### 特記

本研究は、長崎短期大学と西九州大学短期大学部の連携協定に基づく共同研究として、令和5年度西九州大学短期大学部学長裁量経費「短期大学が進める研究」を受けたものである。

#### 補注

注1) 参考文献2) の抜粋を参考まで照会する。

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

課題②科目担当者の栄養士モデル・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プ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。

## 参考文献

- 1) 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」平成 31 年 3 月。
- 2) 平田孝治, 西岡征子, 武富和美, 尾道香奈恵, 松田佐智子, 古賀敬章, 田中知恵「西九州大学短期大学部栄養士養成カリキュラムの改善について—「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」に基づく教育改善 (第 1 報)」永原学園西九州大学短期大学部紀要, 54, 1-14(2020).
- 3) 長幡友美, 朝見祐也, 奥村仙示, 木村典代, 永井成美「管理栄養士として求められる資質・能力」の卒業時修得割合の高い養成施設の特徴」栄養学雑誌, 77, S26-34(2019).
- 4) 朝見祐也, 奥村仙示, 木村典代, 長幡友美, 永井成美「管理栄養士・栄養士養成施設における導入教育, 専門性を高める教育内容および進路との関連」栄養学雑誌, 77, S15-25(2019).

### (参考1) 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(学修目標)

日本栄養改善学会 平成30年度管理栄養士専門分野人材育成事業「教育養成領域での人材育成」報告書より抜粋

#### A 栄養士として求められる基本的な資質・能力

##### A-1. プロフェッショナリズム

- ① 栄養士制度の歴史をふまえ, 人々の健康と幸福に貢献する食事の管理を中心とした栄養の専門職であることを説明できる。
- ② 食事の管理を中心とした栄養の専門職としての職業倫理を説明できる。
- ③ 生命の尊厳を尊重できる。
- ④ 使命感と責任感をもって職務を遂行するためのコミュニケーションができる。

##### A-2. 栄養学の知識と課題対応能力

- ① 栄養の定義を説明できる。
- ② 人と栄養・食の相互的な関係性を説明できる。
- ③ 専門的知識や収集した情報をふまえ, 情報リテラシーをもって正しく活用できる。
- ④ マネジメントサイクルを説明できる。

##### 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

- ① 人々の価値観や社会的背景の多様性を説明できる。
- ② 食事の管理を中心とした適切な栄養管理のために, 対象者の特性を理解し, 適切な食事計画を立案し, 食事の提供ができる。

##### A-4. 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

- ① 対象者の栄養・食に関する主体的な意思決定を尊重することができる。
- ② 対象者と適切なコミュニケーションができる。
- ③ 適切な支援を行うために, 食に関わる体験の蓄積がある。

##### A-5. 栄養・食の質と安全の管理

- ① 食事の管理を中心に, 安全で質の高い栄養管理ができる。
- ② 栄養・食に関するリスクについて説明できる。
- ③ 緊急時の食事の管理を中心とした栄養管理が説明できる。

##### A-6. 連携と協働

- ① 幅広い分野, 業種における栄養士の役割を説明できる。
- ② 適切な食事の管理を中心とした栄養管理のために, 管理栄養士と協働することができる。
- ③ 連携・協働するために, 他職種の役割と専門性を説明できる。

##### A-7. 科学的態度の形成と科学的探究

- ① 実践現場の課題と研究のつながりを説明できる。
- ② 科学的探究における批判的思考の必要性を説明できる。

##### A-8. 生涯にわたって自律的に学ぶ能力

- ① 食事の管理を中心とした栄養の専門職として誇りを持ち, 生涯にわたり自己研鑽する必要性を説明できる。
- ② 自律的に学び続ける能力を修得する。
- ③ 専門職として, 自らのキャリアデザインができる。

(参考2) 「教育に関する基本方針」(抜粋)

本学の建学の精神は「高度の知識を授け、人間性の高揚を図り、専門知識と応用技術をもって社会に貢献し、世界文化の向上と人類福祉に寄与する人物を養成する」である。この建学の精神(理念)のもと、本学では「①栄養・福祉・保育・教育・多文化理解・共生」に関する専門的知識・技能を有する人材を育成すること ②社会人としての汎用的能力の醸成を図りながら、生涯地域社会や国際社会においてグローバルに活躍できる人材を育成すること」を目標として掲げる。これらの理念・目標を踏まえ、本学並びに幼児保育学科、地域生活支援学科の学位授与方針を次のように定める。

修学期間を通した機関全体の学修到達目標			
I【主体的・自立的に行動できる確かな人間力】	II【教養ある専門職業人としての基礎力】	III【社会人としての汎用的能力】	IV【地域生活を支援し、創造する力】
① 自己の心と体の状態を把握し、健康な生活管理を図ることができる。 ② 自己の良心と社会の規範やルールに則って行動できる。 ③ 主体的に、自らを律して行動するとともに、目標実現のために協調・協働して行動できる。 ④ 社会の一員としての意識を持ち、義務と権利を適正に行使しつつ、社会の発展のために積極的に関与できる。 ⑤ 生涯にわたって自律・自立して学習できる。	① 社会生活・職業生活にとって意味ある知識を獲得し、総合的に理解・使用することができる。・多文化・異文化に関する知識の理解。・人類文化、社会、自然に関する知識の理解。 ② 専攻する特定の学問分野における知識を体系的に獲得することができる。 ③ 上記知識体系を外部的視点で捉え返すことができるとともに、自己と関連付け洗練していくことができる。	① 確かな日本語に加え、一つ以上の外国語を用いて、読み、書き、話すことができる。 ② 自然や社会的事象について、図表等のシンボルを用いて分析、理解、表現することができる。 ③ ICTを用いて、多様な情報を収集・分析して適正に判断し、モラルに則って効果的に活用することができる。 ④ 情報や知識を複眼的、論理的に分析し、表現できる。⑤問題を発見し、その解決に必要な情報を収集・分析・整理し、その問題に的確に対応できる。	① 上記I～IIIの態度・志向性・知識・技能の知識を総合的に活用し、個人の職業生活及び社会生活のクオリティ向上を図ることができる。 ② 地域での実践活動をもとに、上記I～IIIの知識・技能・態度・志向性を総合的に活用し、自発的に地域課題を解決することができる。 ③ 上記I～IIIの知識・技能・態度・志向性の総合的知識を統合し、個人の人間性の高揚を高めていくことができる。

地域生活支援学科食健康コースのディプロマポリシー  
 地域生活支援学科共通  
 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。  
 食健康コース  
 ③ 食と栄養についての専門知識と技術を修得しており、食をとおして地域社会と人々の、今そして未来に貢献できる実践力・応用と創造力を身につけている。

食健康コースのカリキュラムを通した学修到達目標			
【学科共通】 汎用的能力要素			
【主体的・自立的に行動できる確かな人間力】(態度・志向性)	【教養ある社会人としての基礎力】(知識・理解)	【社会人としての汎用的能力】(技能・表現)	【地域生活を支援し、創造する力】(行動・経験・創造的思考力)
1) 自己意識を持って意見や立場を理解し、自律的意識をもって協調する態度を身につけることができる。 ① 自分の意見を自律的に分かりやすく人に伝えることができる。 ② 相手の意見を丁寧に聴き、意見の違いや立場の違いを理解して協調した対応ができる。 2) 社会規範に沿った倫理観をもち、社会の一員としての責任をもつことができる。 ① 自己の良心と社会規範に沿った倫理観の下での対応ができる。 ② 社会のルールや人との約束を守って社会の一員として責任を持って立ち居振る舞い対応ができる。 3) 将来目標に向けた自立的志向、ライフスタイルに応じた生涯学習志向を持つことができる。 ① 社会規範に沿った基本的な生活習慣や、自己の健康・体力を管理することができる。 ② ストレスの発生源に対して自律的かつ柔軟に対応し、危機管理を行うことができる。 ③ 自主的に将来の目標に向かって自立学習をすることができる。	1) 人文科学、他文化や異文化に関する知識を身につけ、人間性への理解認識を深めることができる。 ① 人文科学に関する知識を基に物事を理解し、処理することができる。 ② 多文化や異文化に対する認識と理解を持って知識を身につけることができる。 2) 社会科学・自然科学に関する知識を身につけ、物事への理解認識を深めることができる。 ① 社会科学に関する知識を基に物事を理解し、処理することができる。 ② 自然科学に関する知識を基に物事を理解し、処理することができる。 3) 将来社会生活・職業生活に向けた基礎知識を身につけ、生活での多様な役割や意義関連への理解を深めることができる。 ① 生活・仕事上の多様な役割や意義及びその関連等を理解し、自己の果たすべき役割等についての認識を深めていくことができる。 ② 職業生活・社会生活に必要な基本的な常識を身につけることができる。	1) 日本語と特定の外国語を用いて、読み、書き、聞き、話すことができる。 2) 自然や社会的事象について、シンボルを活用して分析、理解し、表現することができる。 3) 将来社会生活・職業生活に必要な基礎的スキルを身につけ、問題を発見し解決する行動することができる。 ① 情報通信技術(ICT)を用いて、多様な情報を収集・分析して適正に判断し、モラルに則って効果的に活用することができる。 ② 情報や知識を複眼的、論理的に分析して物事を考え、その結果を文書や発言として表現できる。 ③ 問題を発見し、解決に必要な情報を収集・分析・整理し、その問題を確実に解決できる。 ④ 職業生活・社会生活に必要な基本的な所作やマナー、文章作成、必要に応じた技能検定資格等を身につけることができる。	1) 物事に進んで取り組み、他人との協調のなかで行動することができる。 ① 物事に進んで取り組み行動することができる。 ② 他人に働きかけを行い、巻き込みながら行動することができる。 2) 目的を設定し、将来設計に沿って確実に行動することができる。 3) 獲得した知識・技術・技能・態度等を総合的に活用し、経験から新しい価値や課題を見出し解決することができる。 ① 経験を基にさらに新しい価値を生み出すことができる。 ② これまでに獲得した知識・技術・技能、態度等を総合的に活用し、自らが立てた新たな課題にそれらを適用し、その課題を解決することができる。

【地域生活支援学科】 専門的能力要素			
【主体的・自立的に行動できる確かな人間力】(態度・志向性)	【教養ある専門職業人としての基礎力】(知識・理解)	【専門職業人としての汎用的能力】(技能・表現)	【地域生活を支援し、創造する力】(行動・経験・創造的思考力)
地域生活支援学科共通 1) 「食健康」と「介護福祉」と「多文化」に共通する分野について、興味を持って学修し、自ら進んで人々への生活支援のために活用できる。 食健康コース固有 2) 食と栄養を目指す者としての自立心と他者との協調性を持って主体的に考え取り組むことができる。 ① 食と栄養に関する専門職域の仕事内容の理解ができている。 ② 自分がどういふ食の専門職・栄養士になりたいか目標を持つことができる。 ③ 約束を守る、規則を守る、時間を見ながら行動できなご自己管理能力が備わっている。 3) 健康と環境や社会に関心を持つことができる。 ① 健康と環境に関する社会的問題に興味を持つことができる。 ② 食物の栄養や食品の流通と消費について考えることができる。 ③ 食生活の安全性の確保のあり方に関心を深めることができる。	地域生活支援学科共通 1) 地域の特性に応じた衣・食・住の生活科学分野と人文・社会・自然の各科学分野との連携ができる知識と技術がある。 食健康コース固有 2) 栄養と健康について専門領域の基本的理解ができている。 ① 社会生活と健康、人体の構造と機能について理解ができている。 ② 食品の栄養特性と衛生管理及び栄養の意義について理解ができている。 ③ ライフステージ別栄養のあり方と各種疾病における基本的な食事療法について理解ができている。 3) 食の各分野の対象者特性に応じた食支援のねらいや内容、方法を理解している。 ① 対象者の実態を把握し問題点を抽出できる。 ② 健康や栄養に関する知識や技術を駆使して対象者に合わせて必要な情報を提供することができる。 ③ 対象者の状態に応じた食支援を考えることができる。	地域生活支援学科共通 1) どのような状況の変化にも対応できる食健康と介護福祉と多文化にわたる広範囲の知識と技能および柔軟な人間性を持っている。 食健康コース固有 2) 食の現場で求められる専門的スキルを基本として多様な場面で展開できる。 ① 基本的な調理技術が身に付いている。 ② 旬の食材や季節感を大事にし、多様な場面に応じた食事計画による給食の運営ができる。 ③ 対象者の健康や食生活の問題点を把握し、それらを解決するための方法を計画し実践できる。 3) 対象者の立場に立ち、対象者に応じた食支援(食指導)ができる。また、適切に食環境を整備できる。 ① 対象者への話しかけや説明が適切にできる。 ② 対象者の生活習慣や食習慣、食嗜好など様々な面を考慮して総合的に支援を展開できる。 ③ 対象者が健康的で安全な食生活を送るために適切に食環境を整備できる。	地域生活支援学科共通 1) 生活を科学的に分析・把握し生活全般を見渡す能力と、経験をもとにした創造的発想ができる能力を身につけている。 食健康コース固有 2) 食育活動を通して地域貢献できる力を身につける。 ① 学内外の食育活動に関心を持つことができる。 ② 学内外の食育活動に積極的に参加できる。 ③ ニーズに応じた食育活動を計画・実施できる。 3) 他者と信頼関係を築き、協働できる。 ① グループワークができる。 ② 報告・連絡・相談ができる。 ③ コミュニケーション力がある。

(参考3) ディプロマポリシー(DP)と学修到達目標との関係性(補足)

DP	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知識と技術を修得しており、食をとおして地域社会と人々の、今そして未来に貢献できる実践力・応用と創造力を身につけている。
汎用的能力要素			
【主体的・自立的に行動できる確かな人間力】(態度・志向性)			
1)		○	
2)		○	
3)		○	○
【教養ある社会人としての基礎力】(知識・理解)			
1)	○		○
2)	○		○
3)	○		○
【社会人としての汎用的能力】(技能・表現)			
1)	○	○	
2)	○		○
3)	○		○
【地域生活を支援し、創造する力】(行動・経験・創造的思考力)			
1)	○	○	
2)	○	○	
3)	○	○	
専門的能力要素			
【主体的・自立的に行動できる確かな人間力】(態度・志向性)			
1)	○	○	
2)	○		○
3)		○	○
【教養ある専門職業人としての基礎力】(知識・理解)			
1)	○	○	
2)			○
3)	○		○
【専門職業人としての汎用的能力】(技能・表現)			
1)	○	○	
2)	○		○
3)		○	○
【地域生活を支援し、創造する力】(行動・経験・創造的思考力)			
1)	○	○	
2)	○		○
3)		○	○

(参考4) 栄養士養成課程に定める専門科目以外の科目群(地域生活支援学科食健康コース履修モデル)

区分	授業科目※	単位	開講期	到達目標(学習比率)																							
				汎用的能力要素												専門的能力要素											
				態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動・経験・創造的思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動・経験・創造的思考力		
				1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)
共通教育科目	あすなろう(大学生活のデザイン)	1	1年通年	20		10			5			5	20	10		10			5			5			10		
	あすなろう(大学生活とキャリア)	1	2年通年	20		10			5			5	20	10		10			5			5			10		
	SDGs入門	2	1年前期	30			20	10		20			5	5		10											
	SDGsの実践	1	1年後期	15			5	5	5			20	5	5	40												
	データサイエンスの基礎	2	1年後期	10		10		10			20	30			10	5		5									
	あすなろう体験	2	1年通年	10	10	10	10		10			10	10	10		5		5							10		
	日本国憲法	2	1年前期	10	10	5	5	30	5		5	10	5		10		5										
	心理学入門	2	1年後期	10	10	10	5		10			5	10		10			10					5				5
	社会学	2	1年後期		20			40			20			20													
	異文化理解	2	1年前期	10		10	10		10	10		10	10		10	20											
	総合英語(初級)	1	1年後期	10				70		10			10														
	英会話 I	1	1年前期	10		10	20		20	10		10	10		10												
	英会話 II	1	1年後期	10		10	20		20	10		10	10		10												
	健康スポーツ理論	1	1年前期	5	5	10	10	10	15		5	10	10	10	10												
	健康スポーツ	1	1年後期	5	5	20	5	5	5		5	10	20	10	10												
専門教育科目	地域生活支援学(演習含む)	2	1年通年	4	4	2	5		5	3	3	4	4	4	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
	地域生活支援演習(卒業研究)	2	2年通年	4	4	2	5		5	3	3	4	4	4	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
	情報リテラシー I (実習を含む)	2	1年前期	10			10	20	20		10	30															
	情報リテラシー II	1	1年後期	10			10	20	20		10	30															
	食育演習	1	2年前期	5				5			5	5	5	5			10		10	10			10	10		10	
	実践食育	2	1年後期				5	5					5			10	10				25			15		25	
	創作料理実習	1	2年後期													10	5	5		20		30			20	5	
	スイーツクリエイト基礎理論	2	1年前期			5	20	10							10				25	30							
	スイーツクリエイト基礎実習	1	2年前期	5				5									5	20		20			25	5		15	
	スイーツクリエイト応用実習	1	2年後期														10	10		15	20		20	10		15	
	食文化コミュニケーション	1	1年後期	10			10				10		10		10	10				10			10		10	10	
	海外食文化研修	1	1年通年	10	5		25			5		5	5		10				25			5				5	

※令和5年度シラバスを参照