

2. 特徴的なシラバスの検討

徹的なシラバスをとりあげる。

コンピテンシー得点の上位 10% (11 施設) で特

表 2 施設 No.30 における実習科目一覧

科目名	単位	授業のねらいや内容の概略
1 健康管理実習	必修 2	大学近隣地域と連携して健康栄養教室開講のための栄養マネジメントを 2 週間行う。実習を通して、管理栄養士業務のあり方を学習する。
2 解剖生理学実習	必修 2	講義科目で学習した知識を実験や計測により体得し、知識を深める。
3 化学実習	選択 2	科学実験の基礎的な手法から報告書の提出までひと通りの方法を学習する。
4 生化学実習	必修 2	生化学の実験操作の意味を理解し、一人で実験できるスキルを身につける。
5 病態栄養管理実習	必修 2	臨床検査データ等の情報収集や病棟訪問を通して、患者さんの病態を把握する。病棟での他の医療スタッフとの討論や業務見学を通して、チーム医療における管理栄養士の役割を学ぶ。
6 栄養微生物学実習	必修 1	微生物の取り扱いになれることをねらいとする。
7 食品学実習	必修 2	実験を通して食品成分の理解を深める。
8 基礎調理学実習	必修 2	日本料理の調理基礎技術を習得する。
9 基礎調理学実習 II	選択 2	日本料理、中華料理、西洋料理の調理基礎技術・応用技術を習得する。
10 食品衛生学実習	必修 1	食品衛生学の講義で得た知識を、実験・実習を通して理解する。
11 栄養学実習	必修 1	特別治療食に関する基本的な能力・知識について実習を通して習得する。
12 成長期栄養学実習	必修 1	学童期に焦点をあて、成長期の栄養を考える。小学校、養護学校が実習場所となる。
13 栄養情報学実習	必修 2	新聞や雑誌などの活字媒体を使って栄養情報を把握する。
14 臨床栄養学実習 I	必修 1	実際に患者さんを担当して、実習する。別途再度と電子カルテを知る。模擬患者で、身体計測技術や食生活調査技術を実践する。
15 臨床栄養学実習 II	必修 2	担当患者の栄養アセスメントや栄養ケア計画を作成する。他の医療スタッフ業務、病棟回診、内視鏡などの臨床検査を見学する。
16 福祉栄養学実習	必修 1	社会福祉施設（身体障がい児、高齢者施設等）における管理栄養士業務を把握する。実習施設で 2 週間実習を行う。
17 公衆栄養学実習 I	必修 1	公衆栄養関連サービスの総合的なマネジメントを理解し、その方法を習得する。
18 公衆栄養学実習 II	必修 1	保健所または市町村保健センターでの実習 5 日間を受ける。栄養行政の概要を把握する。
19 給食管理実習 I	必修 1	給食管理実習室を使用し、食事を供与する。
20 給食管理実習 II	必修 1	給食経営管理の在り方を、病院給食施設における実習で学び、理解する。
合計単位		30

※下線の科目名は、学外での実習が記載されていた科目。表 2 の必修実習科目単位数：26 単位。

1) 実習科目が多いカリキュラム

施設 No.30 のシラバスにおいて、実習の科目名とその概要を表 2 に示した。シラバスの内容から、20 科目のうち、8 科目が学外での実習を含む科目であった。これら 8 科目の合計単位数は、11 単位

であった。

2) 臨床栄養に関する科目が多いカリキュラム

表 3・4 にそれぞれ施設 No.4 と No.15 の臨床栄養に関連した専門科目の科目名を示した。

表 3 施設 No.4 における専門科目の臨床栄養（主に医療・薬学）に関する科目一覧

科目名	配当学年	必修/選択	単位	備考（授業内容の概要等）
1 医療栄養学概論	1 年	必修	2	医療倫理、チーム医療等含む
2 医療栄養学概論演習	1 年	必修	1	管理栄養士が働く医療現場を見学
3 病態解析学 I	2 年	必修	2	臨床検査を含めた診断法、治療法
4 薬物療法学 I	2 年	必修	2	医薬品に関する基本的知識
5 薬物療法学 II	2 年	必修	2	生活習慣病に関する医薬品
6 臨床栄養学 I	2 年	必修	2	栄養アセスメント、疾患と栄養の関連
7 医療栄養学英語 I	2 年	選択	2	医療・栄養系の英文の読解
8 臨床栄養学 II	3 年	必修	2	疾患の背景となる栄養障害の判断と処方
9 臨床栄養学演習 I	3 年	必修	1	栄養アセスメントと計画の演習
10 臨床栄養学演習 II	3 年	必修	1	各疾患別のアセスメントと計画の演習
11 臨床栄養学実習 I	3 年	必修	1	経口栄養治療の栄養管理計画
12 臨床栄養学実習 II	3 年	必修	1	経静脈栄養法を含む栄養管理法
13 病態解析学 II	3 年	必修	2	病態解析学 I と同様。他の疾患を学習。
14 医療制度概論	3 年	必修	1	日本の医療、保健、福祉制度
15 薬理学	3 年	必修	2	薬の作用機序、薬効判定に関わる統計学
16 栄養療法学	3 年	必修	2	栄養補給法、周術期の栄養療法等
17 病態解析学演習	3 年	必修	1	POS に基づいた情報収集・診断等演習
18 医療栄養学英語 II	3 年	選択	2	医療・栄養系の英文の読解
19 医療経済学	3 年	選択	2	医療経済に関する基礎知識
20 医療経営学	3 年	選択	2	医療制度と医療ビジネスの経営課題
21 ハーブ論	3 年	選択	2	医薬品との相互作用
22 薬物療法学 III	3 年	選択	2	生活習慣病以外の疾患の医薬品
23 診断放射化学	3 年	選択	2	核医学診断や放射線治療
24 栄養免疫学	3 年	選択	2	食物アレルギー
25 医療心理学	3 年	選択	2	医療者、患者の心理とコミュニケーション
26 臨地実習 I	3 年	必修	3	病院実習
27 薬局実習	3~4 年	選択	1	薬局における業務の体験
28 薬物食品作用学	3~4 年	必修	2	薬と食品の相互作用に関する基礎知識
29 毒性学	4 年	選択		(資料のシラバス年度では開講しない)
30 医薬品情報学	4 年	選択	2	医薬品添付文書、処方箋の読み方
31 内分泌学	4 年	選択	2	内分泌・栄養代謝系の異常による疾患

施設 No.4 の臨地実習は、臨地実習Ⅰ（3 単位）、臨地実習Ⅱ（1 単位）が必修、臨地実習Ⅲ（1 単位）と薬局実習（1 単位）が選択科目となっている。臨地実習Ⅰが病院実習、Ⅱが給食経営管理、Ⅲが公衆栄養実習に相当する。

施設 No.4 では、この他に、自由科目として、「医薬品情報・マネジメント概論Ⅰ」「医薬品情報・マネジメント概論Ⅱ」の 2 科目の科目を設置してい

る（配当学年：2~4 年、選択、各 2 単位）。「医薬品情報・マネジメント概論Ⅰ」では、大手製薬企業、ドラッグストアなどで働く必要な知識、コミュニケーション力の習得を目標としている。「医薬品情報・マネジメント概論Ⅱ」は、Ⅰの到達目標に加え、製薬工場、病院、ドラッグストア等見学が含まれる。

表 4 施設 No.15 における臨床栄養に関する科目一覧

科目名	配当学年	単位	備考（授業内容の概要等）
1 臨床栄養学Ⅰ	2 年	2	栄養アセスメント、栄養補給法等基礎知識
2 臨床栄養学Ⅱ	2 年	2	消化器、循環器、腎・尿路、内分泌等栄養管理
3 臨床栄養学Ⅲ	3 年	2	血液疾患、感染症、がん、摂食機能障害等の栄養管理
4 臨床栄養学Ⅳ	3 年	2	ライフステージ別の特異的な疾患の栄養管理
5 臨床栄養学実習Ⅰ	2 年	1	学生をモデルにして栄養ケアマネジメントを実体験
6 臨床栄養学実習Ⅱ	3 年	1	傷病者への栄養管理の演習
7 臨地実習	3 年	3	選択必修で臨床栄養実習（全 4 週間のうち、3 週間）
8 健康・栄養食品論	3 年	2	医薬品、健康食品などの薬効と相互作用
9 臨床栄養学実習Ⅲ	3 年	1	（選択）ただし臨床栄養学臨地実習に行く学生は必修
10 臨床栄養教育論	3 年	2	（選択）臨床の場における栄養教育
11 臨床栄養学演習Ⅰ	3 年	1	（選択）疾患別の栄養マネジメント
12 臨床栄養学演習Ⅱ	3 年	1	（選択）疾患に応じた献立作成と展開
13 看護・介護演習	3 年	1	食事介助等、食の援助に必要な基本的知識と技術
14 園芸療法	2 年	2	医療・福祉の現場での園芸活動。体験を含む。

施設 No.15 は、「臨地実習」の他に、特定給食施設の現場で、1 週間の実習を行う「校外実習」科目を設置している。この科目では、給食の運営を学ぶ。「臨地実習」科目においても、給食の運営を学ぶ 1 週の実習は必修となっており、合計で 2 週間は給食の運営の実習になる。臨地実習 3 単位のうち、1 週間が先にあげた「給食の運営」（必修）であり、残りの 2 単位（3 週間）は、「給食経営管理実習」「臨床栄養実習」「公衆栄養学実習」から 1 つ選ぶ。すなわち、臨床栄養実習（病院実習）は必修でなかった。

### 3) 選択科目が多いカリキュラム

施設 No.59 は、表 5 のとおり、管理栄養士養成

という専門基礎分野および専門分野以外に科目においても、食に関する選択科目が多く設置されていた。施設 No.59 の科目は、大きく管理栄養士養成の科目を含んだ科目群を専門教育科目と、それ以外の基礎教養科目の 2 つに分けられている。基礎教養科目は、1~2 年生での受講する科目であり、24 単位以上履修することが必修である。表 5-1 に、基礎教養科目における食や栄養に関する選択科目をまとめた。

また、専門教育科目にも、管理栄養士養成の科目以外の科目も多く含まれ、これらは主に 3~4 年生で受講する科目となっている。表 5-2 に、管理栄養士養成の科目以外の専門教育科目を示した。表 5-2 のとおり、これらの科目は、福祉、実践栄

養、食と健康、食品産業・流通など、幅広い分野の科目であった。

表 5-1 施設 No.59 における基礎教養科目における食や栄養に関する科目一覧

	科目名	配当学年	必修/選択	単位	備考（授業内容の概要等）
1	食と哲学Ⅰ	1年	必修	2	哲学的視点から食の根本的意義を考える。
2	食と哲学Ⅱ	1年	必修	1	宮沢賢治等の著名人の食思想を学ぶ。
3	栄養カウンセリング	2年	必修	2	
4	食と福祉	1年	必修	2	管理栄養士の定義など導入教育。
5	栄養士の法制度論	1年	選択	2	食に関連する法規を学ぶ。
6	食と経済	1年	選択	2	食関連ビジネスを事例に取り上げ学ぶ。
7	食物と薬	1年	選択	2	薬食同源や食品機能について学ぶ。
8	料理とフランス語	1年	選択	1	メニューやレシピの読み方、食文化等
9	料理と中国語	1年	選択	1	日中食文化の比較を通し、日本食を学ぶ。
10	国際理解（海外研修）	1年	選択	2	中国で中医学や薬膳料理、太極拳を学ぶ。

※基礎教養科目：表 5-1 の科目 10 科目（17 単位）を含む計 33 科目（54 単位）

表 5-2 施設 No.59 における管理栄養士養成科目以外の専門教育科目一覧

	科目名	配当学年	必修/選択	単位	備考（授業内容の概要等）	
1	専門 共通 科目	食品学各論	2年	必修	2	
2		食品学実験Ⅲ	3年	必修	1	
3		有機化学	2年	必修	2	
4		食品バイオテクノロジー	2年	選択	2	
5	福祉 分野	栄養福祉論	3年	必修	2	食・栄養と疾病や心の病
6		社会福祉援助技術	3年	必修	2	ソーシャルワークの理論や基本姿勢
7		高齢者心理学	3年	選択	2	高齢者理解を深める
8		育児と栄養	2年	選択	2	乳幼児期、学童期の栄養や食環境
9		リハビリテーション概論	2年	選択	2	
10		食事介助実習（学外）	4年	選択	1	高齢者施設で5日の実習を行う
11	実践 栄養 分野	料理特別実習Ⅰ	4年	選択	1	洋料理
12		料理特別実習Ⅱ	4年	選択	1	和料理
13		料理特別実習Ⅲ	4年	選択	1	中華料理
14		管理栄養士演習Ⅰ	4年	必修	4	国家試験対策科目
15		管理栄養士演習Ⅱ	4年	選択	2	
16		運動処方論	4年	必修	2	運動処方のための実践的科目
17	食と 健康 分野	食品機能論	4年	選択	2	
18		薬理学	3年	選択	2	
19		薬草学	3年	選択	2	
20		中国伝統医学と薬膳	3年	選択	2	
21		細菌性食中毒学	2年	選択	2	

表 5-2 (続き) 施設 No.59 における管理栄養士養成科目以外の専門教育科目科目一覧

	科目名	配当学年	必修/選択	単位	備考 (授業内容の概要等)
22	食品産業・流通分野	食卓デザイン論	4年	選択	2
23		フードスペシャリスト論	4年	選択	2
24		食品の官能評価・鑑別演習	4年	選択	2
25		食品流通論	4年	選択	2
26		フードコーディネーター論	4年	選択	2
27		卒業研究	専門ゼミナールⅠ	3年	必修
28	専門ゼミナールⅡ		4年	必修	2
29	卒業論文		4年	選択	2

※専門教育科目：表 5-2 の科目 29 科目 (55 単位) を含む計 92 科目 (135 単位)

4) 運動関連科目が多いカリキュラム

施設 No.36 は運動に関連する講義・実習科目が多いカリキュラムであった。表 6 に施設 No.36 のシラバスに含まれる運動関連の科目をまとめた。これら科目の多くは、「健康運動実践指導者用テキ

スト」を用いている (表 6 科目 No.2~6 と 9~12)。健康運動指導演習Ⅰ・Ⅱは、健康運動実践指導者認定試験対策の科目であった。なお、シラバスには、これらが必修科目であるかの記述はなかった。

表 6 施設 No.36 における運動に関連する科目一覧

	科目名	配当学年	単位	備考 (授業内容の概要等)
1	運動生理学	2年	2	運動による各身体諸機能、運動処方
2	運動心理学	2年	2	運動実践と心の健康、運動の継続など
3	身体運動のメカニズム	2年	2	運動に使用される運動器のしくみと働き
4	健康運動指導実習Ⅰ	2年	1	補助運動、筋肉トレーニング
5	健康運動指導実習Ⅱ	2年	1	水泳・水中運動
6	健康運動指導実習Ⅲ	2年	1	エアロビックダンス
7	健康体力学実習	3年	1	体力・運動能力の測定などの実習
8	運動栄養学	3年	1	運動の効果を高める食物摂取
9	スポーツ障害と救急処置	3年	2	運動を行う上での安全管理および指導上の留意点
10	健康運動論	3年	2	トレーニングのプログラム作成
11	健康運動指導演習Ⅰ	3年	1	健康運動実践指導者認定実技試験種目と筆記試験科
12	健康運動指導演習Ⅱ	3年	1	目のための科目

※学科全専門教育科目 95 科目 (143 単位)

5) 週複数時間設定しているカリキュラム

施設 No.17 では、ほとんどの科目が同じ週に 2 回授業を組んでいた。これらの多くは同日の 2 時間続きではなく、別の日に設定されていた。たとえば、栄養カウンセリング論は、対象が 3~4 年生

であり、前期木曜日と金曜日に開講されている。これらは同じ教員が担当していた。

6) 研究スキルの科目を取り入れているカリキュラム

施設 No.24 では、1 年次から論文講読や統計学

の科目が組み込まれている。1年次で受講する論文講読法Ⅰ（2単位）では、研究室に分かれ、文献検索から講読、レジメの作成、発表までの一連の流れを学習する。さらに2年次で受講する論文講読法Ⅱ（2単位）では、英文の論文を講読する。

統計学は、講義科目（配当学年1年、2単位）と実習科目（配当学年1年、1単位）が組み込まれており、基礎学習の後、実習を通して統計学の基礎を学ぶ。

#### 7) 合宿型演習を取り入れているカリキュラム

施設 No.72 は、4年次に包括的計画論演習（3単位）と呼ばれる合宿型の演習を取り入れている。ここでは、管理栄養士にすでになったと仮定し、計画立案能力を養成することを目的としている。6~7人を1グループとし、学内で準備をした後、3泊4日の合宿の中で、集中的に演習を行う。

#### 8) 各回で習得してほしい能力要素を記載するシラバス

施設 No.102 は、15回の授業、1回ずつに、習得してほしい能力要素を記載している。能力要素とは、前に踏み出す力（主体性、働きかける力、実行力）、考え抜く力（課題発見力、計画力、創造力）、チームで働く力（発信力、傾聴力、柔軟性、状況把握力、規律性、ストレスコントロール力）。

たとえば、食事摂取基準論（配当学年1年、1単位）は、1~2回目（総論）と3~7回目（各栄養素）で、主体性、傾聴力、8回目（ライフステージ）で、実行力を習得してほしい能力要素としてあげている。

### D. 考察

本研究では管理栄養士養成施設校のシラバスを、コンピテンシーの観点から事例的に検討することを目的とした。ここでは、コンピテンシーの得点が高い管理栄養士養成施設として、97の対象施設校のコンピテンシー合計得点の上位10%の施設11校をとりあげた。

11校のコンピテンシー得点を調べた結果、施設 No.30は、第2位以下と大きく得点を離していた。分野ごとの得点を見ても、どの分野の得点も平均点より、1点近く高かった。一方、残りの10校は、若干の違いはあるものの、それらは平均点との差が0.5点以下であり、特徴的な結果とするのは難しい。

先行研究によると、基本コンピテンシー（図1のA）は他のコンピテンシーのベースになるコンピテンシーと報告されている<sup>1,2)</sup>。このことから、基本コンピテンシーが高いと、他の分野のコンピテンシーが高いことが考えられる。本研究において、11施設の各分野の得点の動きが類似していた結果は、コンピテンシーの各分野がお互い影響しているからだと考えられる。

施設 No.30のシラバスを調べると、実習科目が多いカリキュラムであった。この施設では、実験という言葉が科目名で用いてなく、授業内容が実験であっても、実習という科目名になっている。管理栄養士養成施設のカリキュラムでは、専門基礎分野、専門分野両方あわせて実習の単位数を22単位と定めている<sup>3)</sup>。施設 No.30は、30単位の实習を組んでおり、そのうち、26単位が必修であった。配当学年がシラバスに明示されていないため、各科目が何年次で受講するように組み込まれているかわからないが、実習内容と科目数から、1~2年次から、実習科目があると推測される。

また、シラバスの内容から、施設 No.30の実習は、学外での実習を多く含むものであった。そして、その実習施設は、病院や福祉施設が多いことから、臨床栄養に力を入れていることが示唆された。

学外での実習時間とコンピテンシーとの関連について、本研究は、統計的に比較検討をしていないため、言及はできない。しかし、これまでも、日本の管理栄養士養成教育における臨地実習の期間が短いことは議論になっており<sup>4)</sup>、本研究の結果はその議論に対し、臨地実習期間の延長の提案になる1つの資料になると考える。

臨床栄養に力を入れていると考えられる施設はその他にもみられた。施設 No.4 の臨地実習科目は、病院と給食の運営の必修の臨地実習科目の他に、公衆栄養か薬局での選択の臨地実習が設けられていた。薬局での臨地実習は、他の 10 校にもみられなかった。施設 No.4 は、その他にも医薬品関連の科目が多く、医薬品に強い管理栄養士の養成を目指していることが考えられた。施設 No.15 も臨床栄養に関する科目が多く、また、施設 No.59 では中国伝統医学に関連する科目が多かった。

このように、臨床栄養分野で特徴を出している事例は何校かみられたが、公衆栄養分野に力を入れているカリキュラムは今回検討の施設のシラバスではみられなかった。先にあげた例のように、臨地実習においても、公衆栄養は選択科目である施設が多かった。この点については、公衆栄養に関連するコンピテンシー (C1) の得点が全体的に低かったことに関連している可能性もある。今後、さらに検討する必要がある。

その他、臨床栄養分野以外で、特徴を出そうとするカリキュラムもみられた。たとえば、施設 No.36 は、シラバスの内容から、健康運動実践指導者認定科目をカリキュラムに入れており、健康運動実践指導者養成校の認定を受けていることが考えられた。他に、今回調べた 11 校では、時間割の組み方やシラバスの書き方で特徴ある施設もあった。このように、各施設特徴ある管理栄養士の養成を目指していることがわかる。

しかしながら、これらの特徴がコンピテンシーに関連しているとは、本研究の結果からはいえない。その理由として、検討資料がシラバスだけでは、不足していたことがあげられる。コンピテンシーには、各養成施設のアドミッションポリシー、そして、それについて教員が共通認識を持って連携して、教育しているかが関係していると考えられる。また、教員に対する学生の人数、施設の充実、教員の能力など、コンピテンシーを高める教育には、様々な要因が影響していると考えられる。しかし、本研究ではこれらの要因を考慮して検討していない。

また、本研究で検討したシラバスは、各施設によって書き方が異なり、配当学年、必修/選択が書かれていないものも多かった。

本研究は、事例的な質的検討であるため、結果は一般化できない。ここでとりあげたカリキュラムに似たカリキュラムを組んでいる養成施設は、他にある可能性もある。これらを加味して、結果を解釈する必要がある。

## E. 結論 (まとめ)

本研究の結果は、以下の 3 点にまとめられる。  
①対象施設 97 施設のコンピテンシー上位 11 施設のうち、第 1 位の施設は他より大きく得点を離し、得点が高かった。この施設は、実習科目が多く、内容も学外で行うものが多かった。  
②一方、2 位以下の施設の得点は近似していた。分野別の得点も類似しており、平均得点に近かった。  
③シラバスの内容から、各施設特徴ある管理栄養士の養成を目指していることが考えられた。

## F. 参考文献

- 1) 永井成美, 赤松利恵, 長幡友実, 吉池信男, 石田裕美, 小松龍史, 中坊幸弘, 奈良信雄, 伊達ちぐさ. 卒前教育レベルの管理栄養士のコンピテンシー測定項目の開発. 栄養学雑誌, **70**, 49-58 (2012)
- 2) 赤松利恵, 永井成美, 長幡友実, 吉池信男, 石田裕美, 小松龍史, 中坊幸弘, 奈良信雄, 伊達ちぐさ. 管理栄養士に関する基本コンピテンシーの高い学生の特徴—卒業年次の学生の自己評価による調査結果の解析—. 栄養学雑誌 (印刷中)
- 3) 健康・栄養情報研究会 編, 管理栄養士国家試験出題基準 (ガイドライン). 第一出版 (東京) pp. i -vi, 2004
- 4) 笠原賀子, 野中博雄. ICDA ワークショップ. 日本栄養士会雑誌, **52(6)**: 34-40, 2009

## G. 研究発表

1. 論文発表

- 1) 永井成美, 赤松利恵, 長幡友実, 吉池信男, 石田裕美, 小松龍史, 中坊幸弘, 奈良信雄, 伊達ちぐさ. 卒前教育レベルの管理栄養士のコンピテンシー測定項目の開発. 栄養学雑誌, 70, 49-58 (2012)
- 2) 赤松利恵, 永井成美, 長幡友実, 吉池信男, 石田裕美, 小松龍史, 中坊幸弘, 奈良信雄, 伊達ちぐさ. 管理栄養士に関する基本コンピテンシーの高い学生の特徴ー卒業年次の学生の自己評価による調査結果の解析ー. 栄養学雑誌, (印刷中)
- 3) 長幡友実, 吉池信男, 赤松利恵, 永井成美, 石田裕美, 小松龍史, 中坊幸弘, 奈良信雄, 伊達ちぐさ. 管理栄養士養成課程学生の卒業時点におけるコンピテンシー到達度. 栄養学雑誌, (印刷中)

## 2. 学会発表

- 1) 赤松利恵, 永井成美, 長幡友実, 中坊幸弘, 吉池信男, 石田裕美, 小松龍史, 伊達ちぐさ. 管理栄養士に関する基本コンピテンシーの高い学生の特徴ー卒業年次の学生の自己評価による調査結果の解析ー. 第58回日本栄養改善学会学術総会, 2011年9月8日~10日, 広島
- 2) 永井成美, 赤松利恵, 長幡友実, 中坊幸弘, 吉池信男, 石田裕美, 小松龍史, 伊達ちぐさ. 管理栄養士養成教育の到達度把握の試みーコンピテンシーの概念を導入してー. 第58回日本栄養改善学会学術総会, 2011年9月8日~10日, 広島
- 3) 長幡友実, 赤松利恵, 永井成美, 中坊幸弘, 吉池信男, 石田裕美, 小松龍史, 伊達ちぐさ. 管理栄養士養成教育の到達度に関する検討ー卒業年次の学生および教員に対する調査結果からー. 第58回日本栄養改善学会学術総会, 2011年9月8日~10日, 広島
- 4) 赤松利恵, 吉池信男, 石田裕美, 伊達ちぐさ. 管理栄養士・栄養士の資格を活かした就職内定者のコンピテンシーに関する研究. 第70回日本公衆衛生学会総会, 2011年10月19日~21日, 秋田

## H. 知的所有権の所得状況

1. 特許取得  
なし
2. 実用新案登録  
なし
3. その他  
なし

## I. 利益相反

なし



## 研究成果の刊行に関する一覧表

- 1) 永井成美、赤松利恵、長幡友実、吉池信男、石田裕美、小松龍史、中坊幸弘、奈良信雄、伊達ちぐさ. 卒前教育レベルの管理栄養士のコンピテンシー測定項目の開発. *栄養学雑誌*. 2012 ; 70 (1) : 49-58
- 2) 赤松利恵、永井成美、長幡友実、吉池信男、石田裕美、小松龍史、中坊幸弘、奈良信雄、伊達ちぐさ. 管理栄養士に関する基本コンピテンシーの高い学生の特徴－卒業年次の学生の自己評価による調査結果の解析－. *栄養学雑誌*. 2012 ; 70 (2) : 110-119
- 3) 長幡友実、吉池信男、赤松利恵、永井成美、石田裕美、中坊幸弘、小松龍史、奈良信雄、伊達ちぐさ. 管理栄養士養成課程の卒業時点におけるコンピテンシー到達度. *栄養学雑誌*. 2012 ; 70 (2) : 152-161
- 4) 小松龍史、中坊幸弘、伊達ちぐさ. 臨床栄養分野における初任者コンピテンシー調査と5年以上の実務経験を有する管理栄養士スキル調査に基づく卒後教育の検討資料. 「保健・医療の栄養管理サービスの評価に基づく専門的人材育成システム構築に関する研究（指定型）」*分担研究報告書付属資料*. 2012

厚生労働科学研究費補助金  
(循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業)

保健・医療の栄養管理サービスの評価に基づく  
専門的人材育成のシステム構築に関する研究  
(指定型)

平成 23 年度  
総括・分担研究報告書

2012 年 3 月 31 日 発行

兵庫県立大学  
伊達 ちぐさ

〒670-0092 兵庫県姫路市新在家本町 1-1-12  
電話&FAX : 079-292-9334

