

201120038B

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 22 年度～23 年度 総合研究報告書

研究代表者 伊達 ちぐさ

平成 24 (2012) 年 3 月

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 22 年度～23 年度 総合研究報告書

研究代表者 伊達 ちぐさ

平成 24 (2012) 年 3 月

目 次

I. 総合研究報告

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	1
研究代表者 伊達 ちぐさ	
(資料) 臨地実習に関する提言	8
II. 研究成果の刊行に関する一覧表	20
III. 研究成果の刊行物・別冊	21

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）

平成 22～23 年度（総合研究報告書） 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）

研究代表者 伊達 ちぐさ（兵庫県立大学 環境人間学部）

研究要旨

管理栄養士の業務が明確にされ、その管理栄養士像に見合った資質を備えた人材を育成するために、平成 14 年度より新カリキュラムでの教育が開始された。本研究課題は、このカリキュラムで教育された学生が、保健・医療サービスの場で栄養管理の専門職として社会の要求に応えることができる人材として育成されたかどうかを、栄養管理に関する専門的実践能力（コンピテンシー）の到達度を指標として検証すること、及び卒前（4 年）と卒後（5 年程度）が連動して機能するような管理栄養士教育システム構築を目指すための基礎資料を蓄積することを目的として実施された。管理栄養士養成施設 4 年生、実践栄養系大学院生（博士前期課程）、実践現場の初任者（卒後 5 年程度）について、それぞれの立場での栄養管理に関するコンピテンシー（習得すべき知識・技術能力）の指標を開発し、到達度を評価した。

平成 22 年度から 2 カ年の主たる成果を下記に示す。

- 1) 国内外のコンピテンシーに関する文献をレビューし、管理栄養士のコンピテンシーモデルとして、基本コンピテンシー（価値感、自己確信、意欲、態度）、管理栄養士としての共通コンピテンシー（態度、知識・スキル、PDS サイクルにもとづくマネジメント能力）、職域別コンピテンシー（公衆栄養、臨床栄養、給食経営管理）の 3 層構造のコンピテンシーモデルを提案した。このことにより、管理栄養士養成教育におけるコンピテンシー開発の基礎理論を構築できた。
- 2) 「管理栄養士養成課程におけるモデルカリキュラム」を基本として、専門家パネルによる短期的な研究デザインを用いて、管理栄養士養成施設の卒前教育において到達が必要と考えられるコンピテンシー 40 項目を開発した。各養成施設において、これらの項目を用いて到達度を自己評価することにより、教育内容の充実を図ることを可能にした。
- 3) 実践栄養系大学院生（博士前期課程）が到達すべきコンピテンシー項目を、管理栄養士養成施設の 4 年卒業時と同じ内容の 40 項目と決定した。博士前期課程院生の到達度と学部 4 年卒業時の到達度を比較・分析することにより、また、社会人院生と学部から直接大学院に入学した院生の到達度を比較・分析することにより、実践栄養分野の大学院教育の充実を図ることを可能にした。

- 4) 栄養管理の実践現場で働く初任者が到達すべきコンピテンシー項目として、58 項目を開発した。公衆栄養、臨床栄養、給食経営管理の実践現場において、管理栄養士がコンピテンシー項目到達度を自己評価することにより、栄養管理業務の質の向上を図ることを可能にした。
- 5) 管理栄養士養成施設学生（4 年生卒業時）、実践栄養系大学院生（博士前期課程で管理栄養士免許取得者）、実践現場の初任者（卒後 5 年程度）のそれぞれのコンピテンシーを指標とした到達度を、わが国で初めて把握した。今後は、本データを基にして更に到達度の科学的な評価を行うことにより、現行の卒前教育、卒後教育の課題を明らかにし、より良い管理栄養士育成システムを構築するための基礎資料を提供した。
- 6) 管理栄養士養成施設のシラバスをコンピテンシー到達度の観点から事例的に検討した。シラバスを収集できた 97 施設のうち、コンピテンシー合計得点の上位 10% の施設 11 施設を取り上げた。第 1 位の施設は他の施設より突出して得点が高かったが、2 位以下の施設間ではほぼ近似した合計得点であった。コンピテンシー到達度が高い第 1 位の施設の特徴は、実習科目が多く、学外で行う実習が多いことであった。そのため、収集したシラバスから臨地実習の実施状況を示し、本研究班として臨地実習への提言を行った。

【研究組織】

研究代表者

伊達 ちぐさ（兵庫県立大学）

研究分担者

中坊 幸弘（川崎医療福祉大学）

石田 裕美（女子栄養大学）

小松 龍史（同志社女子大学）

奈良 信雄（東京医科歯科大学）

永井 成美（兵庫県立大学）

赤松 利恵（お茶の水女子大学）

の基礎資料を蓄積することであった。

コンピテンシーの開発は管理栄養士の分野での導入は初めてであったため、先ず栄養管理に関するコンピテンシー（習得すべき知識・技術能力）の指標を開発した。次いで、それらを用いて管理栄養士養成施設 4 年生（卒業時）、実践栄養系大学院生（博士前期課程）、実践現場の初任者（卒後 5 年程度）のコンピテンシー到達度を把握した。把握された到達度の現状から、到達度が高いグループの教育環境（カリキュラム）を事例的に検討することとした。

A. 目 的

保健・医療サービスの場で、管理栄養士が栄養管理の専門職として社会の要求に応えることができる人材として養成されるためのシステム構築を最終目的としたが、2 年間の本課題の目的は、卒前（4 年）と卒後（5 年程度）が連動して機能するような管理栄養士育成システム構築を目指すため

B. 研究成果の概要

I. 栄養管理に関するコンピテンシー項目の開発

先ず、国内外の開発例から枠組みを整理して、管理栄養士のコンピテンシーモデル（A：基本、B：共通、C：職域別の 3 層

構造）を作成した。次いで、管理栄養士養成施設卒業時点で到達が必要な専門的実践能力を、以下の順序で抽出した。1次抽出：「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」の到達目標からA～Cに相当する職域別（臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理）に各分野の専門家パネルが582項目のコンピテンシー項目を選定、2次抽出：各職域共通の内容や概念を含む項目を整理・統合して125項目を抽出、3次抽出：2次抽出項目から卒業時点で到達すべき、特に重要な項目を選定して最終的なコンピテンシー項目とした。最終抽出項目から、A：基本コンピテンシー（価値観、自己確信、意欲、態度の4項目）、B：共通コンピテンシー（管理栄養士業務の基盤として特に重要な専門的実践能力29項目）、C：職域別コンピテンシー（公衆栄養、臨床栄養、給食経営管理の各職域で特に重要で到達すべき最低限の専門的実践能力7項目）の合計40項目を決定した。（平成22年度総括・分担研究報告書 pp.55-123）

本研究の詳細は栄養学雑誌70(1)49～58(2012)に掲載され、コンピテンシー測定のための40項目が公開されている。各養成施設において、これらの項目を用いて到達度を自己評価することにより、教育内容の充実を図ることができる。

II. 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

2010年12月に全国の管理栄養士養成施設4年生(111施設)を対象として自記式の質問紙を送付し、102施設6,895人から回答を得た（推定回収率75.7%）。同時に、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給

食経営管理論を担当する専任教員にも質問紙を送付し、374人（各教科1人、推定回収率84.2%）の有効回答を得た。学生は、40項目のコンピテンシー到達度を5段階で自己評価した。教員は基本コンピテンシーを除く36項目について、自校の学生の到達度割合を5段階で評価した。5段階的回答に1～5点の配点をし、項目別に平均点を算出して順位化した。学生による自己評価では、倫理的配慮やコミュニケーション、衛生管理、食事摂取基準、食品成分表の基礎的内容に関する項目の点数順位が高く、調査研究や疫学、公衆栄養、行動科学の理論、モデルやカウンセリングスキルの活用等の専門的内容に関する項目の点数順位が低かった。教員による評価もほぼ同様の傾向を示した。到達度が低い項目の内容に関しては、この後重点的な教育の必要性が示唆された。（平成22年度総括・分担研究報告書pp.1-54）

本研究の詳細は栄養学雑誌70(2)152～161(2012)に掲載された。本論文には、40項目について、学生6,895人の得点の平均値及び標準偏差が収載されている。これらの値を標準値として利用することにより、各養成施設においては自校学生の到達度の相対的評価が可能となり、教育内容の充実を図ることができる。

III. 実践栄養系大学院生（博士前期課程）のコンピテンシー到達度

2011年11月～12月に全国管理栄養士養成施設に設置されている大学院（博士前期課程、76施設）に在籍する管理栄養士免許保有者を対象とし、コンピテンシー到達度を評価するための質問紙を送付した。63施

設（63/76、83%）から回答用紙が返送された。63施設の管理栄養士免許保有大学院生は526人で、うち461人（461/526、88%）から有効な回答を得た。その内訳は、社会人院生84人（84/461、18%）、学部から直接進学した院生（以下、学部院生）366人（366/461、79%）、無回答11人（11/461、2%）であった。学部院生と養成施設4年生の40項目到達度の比較では、院生が学部4年生より到達度が高い項目は、共通コンピテンシーの倫理的態度・調査研究のうち、調査研究に関するコンピテンシー、栄養基本スキルの「人体のエネルギーバランスや各栄養素の働きや代謝を理解し、説明を行う」であった。反対に院生が学部4年生より到達度が低い項目は、共通コンピテンシーの基本スキルのうち、献立・調理、衛生管理、行動科学の理論、カウンセリングスキル、アセスメント、栄養教育に関連するものであった。また、職域別コンピテンシーでも公衆栄養、給食管理に関連する項目の達成度が低かった。学部院生と社会人院生の比較では、各コンピテンシー項目の5段階の到達度に1～5点の配点をし、到達度を合計点数で評価した。社会人院生の40項目のコンピテンシー合計得点の平均値は、学部院生の平均値に比較すると約10%高値を示した。項目別の到達度では、基本コンピテンシーで「そう思う」「かなりそう思う」と回答した割合は、社会人院生で高かった。共通コンピテンシーの倫理的態度・調査研究には2群で差はなかったが、栄養基本スキルとPDSサイクルに基づく栄養マネジメント能力では、「できる」「十分にできる」と回答した割合は社会人院生が学部院生より高値を示した。また、この傾向は職域別

コンピテンシーの公衆栄養、臨床栄養、給食経営管理のいずれにおいても認められた。本研究は横断研究のため時間経過の概念が含まれていないので断定はできないが、養成施設の学部学生の時に実践栄養学の実践部分に対する興味が少なかった学生が大学院に進学したのかもしれない。

本研究で解析の対象となった大学院63校のうち、教員の回答による人材育成の特徴が高度専門職業人の養成であったのは32校、研究者養成は8校、どちらとも言えないと21校、不明1校であった。人材育成の特徴別には、コンピテンシー得点に差は認められなかった。社会人院生との比較によると、高度専門職業人の育成を目指す大学院においては、実践能力養成に実務体験や臨地実習を強化した教育が有効であると考えられるが、学部大学院生の場合は養成施設卒業時点の到達度も考慮して教育方法を考える必要があろう。（平成23年度総括・分担研究 pp. 54-65、pp. 117-120）

IV. 管理栄養士初任者（卒後5年程度）のコンピテンシー到達度

管理栄養士初任者で到達が必要なコンピテンシー項目は、既に開発した「管理栄養士養成課程卒業時点で必要とされる40項目」に、専門家パネルにより検討された18項目を追加し58項目とした。社団法人日本栄養士会の協力を得て、日本栄養士会会員で生年月日と管理栄養士免許保有者の2条件を満たす8,220人を抽出し、対象者とした。2011年9月下旬に、個人ごとに質問紙を登録された住所に送付した。返送期限の2012年1月末までに3,055人の回答が返送された（有効回答率37%）。回答者の職域は、

病院（51.9%）が最も多く、福祉（21.7%）、行政（8.8%）、学校（5.5%）、地域活動（4.6%）、集団健康管理（3.4%）、健康教育（3.1%）であった。管理栄養士・栄養士としての総勤務年数は、5-6年（30.4%）が最も多く、3-4年（25.5%）、7-8年（21.9%）、1-2年（14.4%）、9年以上（7.1%）であった。基本コンピテンシーに関する4項目では、意欲および態度を問う項目で90%以上が「かなりそう思う」または「そう思う」と答えたが、自己確信（管理栄養士に向いている）を問う項目では37%のみであった。共通および職域別コンピテンシーに関する54項目のうち30項目で、50%以上が現在の業務上の役割や機会と関係なく「十分にできる」または「できる」と答えており、同様の回答が25%未満の項目は7項目（調査研究2項目、公衆栄養の職域別コンピテンシー5項目）であった。対象を、新カリキュラムによる教育を受けた者（新カリ卒業生1,702名）、旧カリキュラムによる教育を受けた者（旧カリ卒業生787名）、管理栄養士養成施設卒業生でない者（530名）の3群でコンピテンシー得点を比較すると、58項目中39項目で旧カリ卒業生の得点が有意に高かった。新カリ卒業生では、基本コンピテンシー2項目（意欲、態度）、共通コンピテンシーの「行動科学の理論やモデルを活用する」、職域別コンピテンシー（臨床栄養）の「SOAPなどに基づく記録を行い、チーム内で情報を共有する」の4項目で有意に得点が高かった。以上の結果には、調査対象の職域や経験年数などが関連していると考えられるが、新カリ卒業生では経験年数が短いにも関わらず、得点の高いコンピテンシー項目が見受けられた。

さらに、職域別コンピテンシーを、勤務先別に検討した。公衆栄養分野では行政に勤務する280人、臨床栄養分野では病院、健診センター、医療関連施設（高齢者福祉施設を除く）に勤務する1,594人、給食施設勤務者は2,263人で、内訳は病院（67%）、高齢者福祉施設及び障がい者施設（18.3%）、学校（6.4%）、給食受託企業（4.1%）、児童福祉施設及びその他の福祉施設（3.7%）であり、回答者の半数以上が病院勤務者であった。

公衆栄養分野では、学生（養成施設4年生、大学院生）で最も得点が低かった「疫学的な考え方に基づき、地域のアセスメントをする」、「地域の栄養問題を解決するためのヘルスプロモーション、食環境整備の観点を含めて計画を立てる」、「エンパワメントの考え方に基づき、健康づくりにかかわる地区組織の育成を行う」については、他の職域勤務者よりも高かった。しかし、他の職域別コンピテンシーと比較すると得点は低く、地域保健を担当するポストに就職した後、on-the-job-trainingとともに必要なコンピテンシーに関する到達度を確認しながら、できるだけ系統的な研修を受けることが望まれた。

臨床栄養分野では、臨床栄養の実務に重要な項目である共通コンピテンシー倫理的態度、PDSサイクルに基づく栄養マネジメント能力、臨床栄養職域別コンピテンシーにおいて到達度が高く、経験年数に応じた到達度の上昇が認められた。一方、公衆栄養職域コンピテンシーの到達度は低く、医療が地域社会や在宅へとシフトすることが予想される中、今後対応が必要な分野であると認識された。

給食経営管理分野では、職域別コンピテ

ンシーの臨床栄養と給食経営管理の項目は、対象者全員の到達度より高かった。一方、臨床栄養分野と同様に公衆栄養分野のコンピテンシー到達度は、全体よりも低かった。給食経営管理に関するコンピテンシーは、勤務年数の長い方が高い傾向を認めたが、この傾向は給食施設の種類によって異なっていた。必要とされるコンピテンシーは、給食施設の種類（給食の目的、管理栄養士の配置規定、配置状況）によっても業務内容が異なるので、給食施設の種類ごとにも検討が必要であることが考えられた。（平成23年度総括・分担研究報告書 pp. 66-80、pp. 81-116、pp. 121-140、pp. 141-160）

実践現場初任者全体、公衆栄養、臨床栄養、給食経営管理のそれぞれの実践現場におけるコンピテンシー到達度が公開されたことによって基準値が示された。管理栄養士が自己評価によりコンピテンシー項目到達度を測定することによって、栄養管理業務の質の向上を図ることが可能になった。

V. 管理栄養士教育の卒前・卒後教育のあり方

本研究課題では、養成施設4年生、実践栄養系大学院生（博士前期課程）、栄養管理の実践現場での初任者の3グループに対して、同じ手法で開発したコンピテンシー項目を用いて到達度調査を実施した。どのグループの調査も断面調査であるが同一視点によるコンピテンシー開発であるため、養成施設4年生（卒前教育）、大学院生及び実践現場での初任者と経験を積むにしたがって、コンピテンシーがどのように変化するかを明らかにすることができる。それに基づいて卒前教育・卒後教育を一体化したもの

のと考え、経験にしたがって到達度が上昇する項目、下降する項目、不变（維持が可能）な項目を整理することにより、卒前教育と卒後教育を連動させたシステムを構築するための資料を蓄積できた。（平成22年度総括・分担研究報告書 pp. 1-54、平成23年度総括・分担研究報告書 pp. 54-65、pp. 66-80、pp. 81-116、pp. 117-120、pp. 121-140、pp. 141-160）

VI. コンピテンシーの観点からみた管理栄養士養成校のカリキュラムに関する研究

—コンピテンシーの得点が高い養成校のシラバスについて事例的検討—

管理栄養士養成施設のシラバスを、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校のうちコンピテンシーの合計得点の上位10%の施設11校をとりあげた。本研究から、①第1位の施設は他より得点を大きく離し、高かった。この施設は、実習科目が多く、内容から学外で行う実習が多いことがわかった。②2位以下の施設の合計得点は近似していた。分野別の得点も施設ごとに類似しており、平均得点に近かった。③シラバスの内容から、各施設で特徴ある管理栄養士養成を目指していることが考えられた。しかしながら、これらの結果からカリキュラムとコンピテンシーの関係は言及できない。本研究が事例的な質的検討であることを踏まえて、結果を解釈する必要がある。（平成23年度総括・分担研究報告書 pp. 167-177）

①で示したコンピテンシー得点第1位の養成施設は、総てのコンピテンシーで全体

の平均点より高かった。この施設のシラバスの内容を確認すると、実習は 20 科目あり、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。既述の社会人大学院生と学部から直接進学した大学院生の比較では、実践現場の経験はコンピテンシーの達成度を高めることが示唆された。そこで、本研究班として臨地実習のあり方について提言し、資料として追加することとした。

C. 結 論

本研究で収集した、管理栄養士養成施設学生（4 年卒業時）、実践栄養系大学院生（博士前期課程）、実践現場の初任者（卒後 5 年程度）のそれぞれのコンピテンシーを指標とした到達度を、わが国で初めて把握した。今後は、本データを基にして更に到達度の科学的な評価を行うことにより、現行の卒前教育、卒後教育の課題を明らかにする。課題解決のため、管理栄養士育成システムを改善する際には、本課題で収集したデータを基礎データとして活用できる。

D. 健康危機情報

この研究において健康危機情報に該当するものはなかった。

E. 知的財産の出願・登録状況

なし

臨地実習に関する提言

I. 臨地実習の現状と問題点

1. シラバスに基づく、わが国の管理栄養士教育における臨地実習の現状

1) データの収集方法

本研究で平成 22 年度に実施した管理栄養士養成施設 4 年生を対象としたコンピテンシー到達度調査に協力した 102 施設のうち、研究者が収集できたシラバスは当初は 97 施設分であった。それらを詳細に検討すると、臨地実習に関する情報が不十分であった 4 施設分を除外し、93 施設のシラバスを用いて現状分析を行った。

コンピテンシー到達度調査への協力を依頼した際には、結果等の公表は施設名を特定できないよう配慮することを条件にしたので、回答用紙に氏名、施設名を記入しない完全な無記名方式とした。しかし、養成施設の教員が学生から記入済回答用紙を回収した後、それらを研究者に返送した際の封筒には施設名が明示されていた。そのため、特定の研究補助者 1 名が無作為に施設番号を付け、以後データはこの施設番号で管理された。一方、シラバスにも施設名が印刷されていたので、上述の研究補助者が臨地実習と隣地実習事前・事後教育に関連する記載がある頁をコピーし、そのコピーにデータと同じ施設番号を付けて取り扱った。本研究は兵庫県立大学環境人間学部研究倫理委員会の審査を受け承認を得たものである。

2) 必修単位数及び実施のパターン分類

臨地実習実施方法を明らかにするため、臨地実習科目名、単位数、必修・選択の区別、及び事前・事後教育の科目名、単位数、必修・選択の区別を表 1 にまとめた。給食の運営実習は、栄養士のための校外実習であるが、本稿では校外実習を臨地実習に含めて取り扱った。臨地実習の必修総単位数は、収集したシラバスでは必修・選択が明示されていない施設が 31 施設と全体の 1/3 を占めていた。これらの施設では選択必修にされている可能性が高いが、シラバス上では判断できなかった。残りの 64 施設では、必修を 4 単位としている施設が 57 施設と大部分を占めていた。必修 5 単位は 2 施設、6・7・8 単位は各 1 施設であった。6 単位以上の 3 施設は S 群として残りの 90 施設とは別に取り扱うこととした。

90 施設の臨地実習実施方法（臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理、給食の運営の単位及び必修・選択の区別）には養成施設間で差があるので、以下のように分類した。①公衆栄養臨地実習が必修：A、選択：B、②A 及び B の 2 群を更に重点を置いている科目を考慮して次のように 6 分類した。臨床栄養、公衆栄養、給食経営管理、給食の運営が 1 単位ずつで重みづけされていない均等パターン（表 1 での表示は 10）、臨床栄養重視パターン（20）、給食管理重視パターン（30）、臨床栄養と給食管理が同様に重みづけされている臨床・給食パターン（25）、公衆栄養重視パターン（40）、シラバスからはパターン分類が不可能（50）の 6 群に分けた。実施パターンは表 1 には分類番号として示した。

S群以外の施設を公衆栄養臨地実習が必修とされていた施設は 90 施設のうち 54 施設、選択とされていた施設は 36 校であり 58%の施設で必修としていた。必修の施設では、34 校が臨床栄養重視パターン、すなわち 4 単位のうち臨床栄養臨地実習を 2 単位分実施していた。均等パターンは 17 施設、公衆栄養重視パターンは 1 施設のみであった。公衆栄養実習が選択の場合は、シラバスから必修単位を確認できなかった施設が 14 施設と最も多かった。均等パターンが 11 施設、臨床栄養重視パターンが 4 施設、給食管理重視パターンが 2 施設、臨床。給食パターンは 5 施設であった。全体として見ると、臨床栄養を 2 単位、公衆栄養 1 単位、給食経営管理 1 単位（合計 4 単位中に、給食の運営 1 単位分含む）で臨地実習を構成している施設が最も多かった。

2. 臨地実習時間数、実習施設の問題

従来から知られていたことではあるが、わが国の栄養士養成数は北米、ヨーロッパ諸国に比較して多い。日本の栄養士数は、人口 10 万人当たり 56 人で、アメリカ、カナダの 2 ~3 倍である・一方、臨地・校外実習時間は 4 週間程度（最低 180 時間）で、アメリカの最低 1,200 時間、カナダの約 1,600 時間に比較すると 1/7~1/9 と極端に少ない¹⁾。英国の国家資格である Registered Dietitian(RD)も 1,000 時間の病院及び公衆栄養での実習が課せられている²⁾。国際栄養士連盟（International Confederation of Dietetic Associations, ICDA）が定めている国際的標準時間 500 時間の足元にも及ばず、1/3 程度しか実施できていない。今回の調査でも大部分の施設が最低の 4 単位を必修としており、これを超えて実施していた施設は 5~8 単位が必修で、5 施設しか確認できなかった。これらの状況を鑑みると、わが国の管理栄養士は国際的には異質な職種のように思える。

国内の他職種の臨地実習と比べると、医師 50 週、薬剤師 24 週、看護師 30 週、理学療法士 20 週で、管理栄養士の 4 週は極めて少ない³⁾。管理栄養士がチーム医療に加わって活躍が期待される現在、他職種と同レベルの資質が要求されることから考えると、もっと長期間の臨地実習時間が必要であろう。

このような状況の中、わが国の管理栄養士養成方法は国際基準に近づくことができるかどうかが議論されてきた³⁾。修業年限が 4 年間の養成施設において 1,000 時間を超える臨地実習のための時間を確保できるかどうか疑問である。今回のコンピテンシー到達度調査において、群を抜いた高コンピテンシー得点を示した第 1 位の施設では、シラバスの内容をみると実習科目が 20 科目あり、うち 8 科目が学外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。このように多くの学外実習を実施することは学内外の指導者（教員）にとっても負担が大きいと思われる。時間的要因もあるが、現在の臨地実習の状態でも実習受け入れ先を確保することにも困難が伴うようになっている⁴⁾。特に保健所設置数が大幅に減少した現在、公衆栄養臨地実習先の確保が問題となっている。

【文献】

- 1) 笠岡（坪山）宣代、他：諸外国における栄養士養成のための臨地・校外実習の現状に関する調査研究、日本栄養士会雑誌、54(8) : 16-25(2011)

- 2) 福田ふみ：ヨーロッパの栄養士の活動 第5回英国における管理栄養士養成の現状（Part2）、医と食、2(6) : 332-3 (2010)
- 3) 斎藤長徳、他：栄養士制度検討から見た臨地実習、日本栄養士会雑誌、53(3) : 18-28(2010)
- 4) 鈴木道子、他：管理栄養士・栄養士養成課程における学外実習制度の変遷とその決定過程、尚絅学院大学紀要、59 : 57-68 (2010)

II. 臨地実習に関する研究班からの提言

2年間の本研究班の調査の結果から、次の3点が示された。①卒業年次生において、社会人経験（管理栄養士等）がある者で、コンピテンシーが高かった。②シラバス検討から、臨地実習が多いカリキュラムを受けた学生のコンピテンシーが高かった。④初任者対象調査から、勤続年数が長くなると、コンピテンシーは高まる傾向にあった。

このことから、コンピテンシーを高めるには、管理栄養士養成において、臨地実習の充実が重要であることが示唆された。

質の高い管理栄養士養成には、臨地実習の期間の延長が必要と考えるが、実習先の確保等、実習期間を延長させるといった対応は早急に行なうことは難しい。そこで、実行可能性を考慮し、考えられる対応を、厚生労働省等、実習受け入れ先、養成施設の3つの視点から、以下に提案する。

1. 厚生労働省等は、管理栄養士養成施設における臨地実習の内容をより具体的に示す

現在、厚生労働省が通知文書としている管理栄養士養成施設における臨地実習の内容は、具体的と言い難い。栄養教諭のための教育実習（栄養教育実習）の具体的な内容例は、文部科学省から示されている。これも、「例」ではあるが、具体的に示されているので、養成施設も実習先に実習内容を提示しやすい。また、実習先も、実習内容を考える際参考になる。

2. 実習受け入れ先担当者のモチベーションおよび知識、スキルの向上

実習先の担当者の実習生受け入れのモチベーションを高める工夫が必要であると考える。実習生を受け入れると「仕事が増える」といった、実習生受け入れに消極的であると、養成施設側も受け入れの許可だけで満足し、実習内容まで、要求しにくい。具体的には、「実習講師」のような肩書を出すことも必要ではないかとの意見もあるが、実習生を受入れることで、自分にとってのメリットを実感させることが必要である。

養成施設での教育内容と業務のギャップがあり、実習内容の詳細を示すと実習先の受け入れ担当が実習受け入れを躊躇するという経験を持つ養成施設教員もいる。実習受け入れ先担当者が、「自分は実習生を教育することができる」といった確信を持つことが重要である。そのためには、国立保健医療科学院や栄養士会等における研修の充実とそれに参加させるシステムが必要である。

3. 実習ができなかった内容について、養成施設でフォローする

実習期間中できなかった内容は、養成施設においてフォローする必要がある。そのため

には、養成施設では学生がどのような実習を受けてきたか、その詳細を確認し、足りない部分を事後教育等で補う。

資料

管理栄養士教育の発展に向けて一医学部教員からの期待ー 医学教育者から見た提案

東京医科歯科大学 医歯学教育システム研究センター長、教授

奈良信雄（研究分担者）

1. チーム医療への積極的参加

現在ではチーム医療の概念が定着し、それぞれの専門職種がそれぞれの専門性を発揮して医療を担当するようになっています。疾病を持つ患者や、介護が必要な高齢者等では食事・栄養療法が重要な意味を持っています。医師は栄養管理を確実に行えるわけではなく、専門職である管理栄養士に全面的に依頼したいと考えています。経口食事の管理はもちろんですが、経管栄養の管理もお願いできればと考えています。チーム医療を推進するには、すべての医療職が対等に話し合えるだけの知識・技能を持っておくことが前提になります。この意味では、管理栄養士教育で、栄養障害をきたしうる疾病患者や要介護者の病態を的確に判断し、評価できる能力を涵養していくほしいと考えます。講義の充実は勿論ですが、演習や実習を通じて、患者の病態を学生が把握できるように指導していただければと考えます。

2. 実習の充実

医学部教育でも、従来は知識伝授が主でした。しかし、教えるべき知識量は増加の一途をたどり、その反面で知識は情報科学の恩恵を受けて容易に入手できるようになりました。管理栄養士教育でも学生が学ぶべき知識は増加の一途をたどっています。すべてを教えるわけではなく、学生が自主的に学習できるよう、必須事項を伝授して他は自己学習、あるいは学生同士が学習しあって理解を深まるような教育システムの構築が望ましいと思います。この目的には、問題解決指向型学習（PBL）やチーム基盤型学習（TBL）を積極的に活用し、e-learning の充実などが望まれます。学生を中心とした教育を進めると同時に、臨地・学外実習の充実が望されます。実習時間については医学部でも欧米に比べてかなり少ないので現状で、臨床実習の時間数と内容の充実を検討中です。管理栄養士教育でもぜひ実習の充実をお願いしたいと思います。

3. 健康教育

疾病予防の観点からは、食生活の改善が極めて重要です。管理栄養士が市民講座などを通じて一般市民を対象に、栄養指導できる技能、企画力などが身につくような教育を推進していただきたいと思います。医学生でもコミュニケーション能力の教育は大きな課題の一つです。モデルコアカリキュラムにも明記されていますが、学生が患者や他職種と良好な関係を築ける教育の充実をお願いします。この目的には、学生同士や教員とのロールプレイ、また標準模擬患者や、実際の患者、市民等との交流ができる学習機会の充実をお願いします。

最後に、医師や一般市民が、食事指導や栄養管理を信頼して任せられるだけの実力を持つ管理栄養士がどしどし育っていくような教育を是非とも期待します。

表1 管理栄養士養成施設別の臨地実習及び臨地実習事前・事後教育実施内容

No	履修の タイプ	区分	臨地実習				臨地実習の事前・事後教育				備考
			科目名	単位 数	必修 ・ 選択	詳細	科目名	単位 数	必修 ・ 選択	詳細	
1	A	20	I	臨地実習 I(給食運営) 臨地実習 II(給食経営管理理論・公衆栄養学) 臨地実習 III(臨床栄養学)	1 1 2	◎ ◎ ◎		総合演習 I(臨地実習事前事後教育)	1	◎	
2	B	10	I	管理栄養士実習 (臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論、給食の運営)	4	◎	「臨床栄養学」「公衆栄養学」 「給食経営理論」で4単位以上 「給食の運営」に係る校外実習 の1単位を含むものとする	総合演習 I 総合演習 II	1 1	◎ ◎	
3	B	10	I	臨地実習 I(給食管理) 臨地実習 II(臨床栄養) 臨地実習 III(公衆栄養) 臨地実習 IV(臨床栄養)	1 2 1 1	◎ ◎ ○ ○		栄養総合演習 I	1	◎	
4	B	25	II	臨地実習 I(臨床) 臨地実習 II(給食管理) 臨地実習 III(保健施設) 臨地実習 薬局実習	3 1 1 1	◎ ◎ ○ ○	公衆栄養学領域と栄養教育領域	☆			
5	B	10	III	給食経営管理臨地実習 I(給食の運営を含む) 給食経営管理臨地実習 II 公衆栄養臨地実習 臨床栄養臨地実習	1 1 1 2	◎ ○ ○ ○		給食経営管理実習事前事後	1		
6	A	20	I	臨地実習 I 臨地実習 II 臨地実習 III 食事介助・食教育実習	1 2 1 1	◎ ◎ ◎ ○	給食管理 病院栄養管理 地域保健 公衆栄養学領域と臨床栄養学領域 福祉施設	管理栄養士総合演習 I	1	◎	
7	B	10	I	給食経営管理臨地実習 臨床栄養・公衆栄養・給食経営管理臨地実習	1 3	○ ○	給食の運営管理	臨地実習事前事後指導 臨床栄養特別演習 総合演習	1 2 1	○ ○	
8	B	50	V	臨床栄養学実習b 公衆栄養学実習b 校外給食実習 給食経営管理論実習	2 1 1 1		学校給食又は事業所給食	☆			
9	A	20	V	給食経営管理実習 II 臨床栄養学実習 II 公衆栄養学実習 II	1 2 1		給食運営を含む	総合栄養マネジメント演習 I 総合栄養マネジメント演習 III		事前指導 事後指導	
10	A	10	I	臨地実習 I(給食の運営) 臨地実習 II(給食経営管理) 臨地実習 III(公衆栄養学) 臨地実習 IV(臨床栄養学)	1 1 1 1	◎ ◎ ○ ○		総合演習 I	1	◎	

I : 臨地実習・事前事後演習の科目、単位数等が記載されている

◎: 必修

☆: 臨地実習科目のカリキュラムの中に含まれているもの

II : 臨地実習科目に事前事後指導が含まれる

○: 選択又は選択必修

III : 事前事後演習に『必修・選択』の区別が明示されていない

IV : 事前事後演習の記載が全くない

V : 臨地実習の単位のみ記載(『必修・選択』の区別が明示されていない)

VI : 臨地実習の科目名のみで、単位の記載がない

A: 臨地実習科目で公衆栄養学が必修

B: 臨地実習科目で公衆栄養学が選択

S: 臨地実習必修が6単位以上

10: 臨床栄養学、公衆栄養学、給食管理、給食の運営が各1単位

20: 臨床栄養学に重きを置いている

30: 給食管理に重きを置いている

25: 臨床栄養学と給食管理に重きを置いている

40: 公衆栄養学に重きを置いている

50: シラバスからは分類不能

表1(続き)

No	履修の タイプ	区分	臨地実習					臨地実習の事前・事後教育					備考
			科目名	単位数	必修・選択	詳細	科目名	単位数	必修・選択	詳細			
11	B	25	I	公衆栄養学実習(校外) 給食経営管理実習Ⅰ(校外) 給食経営管理実習Ⅱ(校外) 臨床栄養学実習Ⅰ(校外) 臨床栄養学実習Ⅱ(校外)	1 1 1 1 1	◎ ○ ○ ○ ○		総合演習Ⅰ 臨地実習特別演習Ⅰ 臨地実習特別演習Ⅱ 総合演習Ⅱ	1 1 1 1	◎ ○ ○ ○			
12	B	50	I	給食管理実習	1	◎		総合演習Ⅰ	1	◎			
13	A	10	V	臨地実習①(給食の運営を含む) 臨地実習② 臨地実習③ 臨地実習④	1 1 1 1	○ ○ ○ ○							科目一覧のみあり
14	A	10	III	校外実習(給食の運営) 臨地実習(給食経営管理) 臨地実習(臨床栄養) 臨地実習(公衆栄養学)	1 1 1 1	◎ ○ ○ ○		総合演習	2				
15	A	20	V	臨床栄養学臨地実習(給食の運営を含む) 公衆栄養学臨地実習 給食経営管理臨地実習	2 1 1			☆					
16	A	10	III	給食経営管理論実習Ⅰ 給食経営管理論実習Ⅱ 臨地実習(臨地実習) 公衆栄養臨地実習(集中)	1 1 1 1	◎ ○ ○ ○		管理栄養士演習					
17	A	20	I	臨地実習(臨床栄養学) 臨地実習(公衆栄養学) 臨地実習(給食栄養管理)	2 1 1	◎ ○ ○	給食の運営	総合演習Ⅰ 総合演習Ⅱ	1 1	◎ ○			
18	A	10	III	臨地実習Ⅰ(給食の運営) 臨地実習Ⅱ(給食経営管理) 臨地実習Ⅲ(臨床栄養学) 臨地実習Ⅳ(公衆栄養)	1 1 1 1	◎ ○ ○ ○	校外実習	総合演習Ⅰ 総合演習Ⅱ	1 2				
19	A	10	I	臨床栄養学臨地実習 公衆栄養学臨地実習 給食経営管理臨地実習 給食管理臨地実習	3	○ ○ ○ ○		総合演習Ⅰ 総合演習Ⅱ	1 1	○ ○			科目一覧あり 事前事後演習のみシラバスあり
20	A	20	I	臨床栄養学実習C 公衆栄養学実習B 給食経営管理実習B	2 1 1	◎ ○ ○		臨地実習の事前事後指導	1	◎			
21	A	10	I	臨床栄養学臨地実習 給食経営管理臨地実習(「給食の運営」を含む) 公衆栄養臨地実習	1 2 1	◎ ○ ○		総合演習	2	◎			
22	A	20	V	臨床栄養学臨地実習Ⅰ 臨床栄養学臨地実習Ⅱ 給食の運営 地域保健臨地実習	1 1 1 1	◎ ○ ○ ○		臨地実習事前・事後指導	1				
23	A	20	I	臨床栄養臨地実習Ⅰ 臨床栄養臨地実習Ⅱ 給食経営管理臨地実習 地域保健臨地実習	1 1 1 1	◎ ○ ○ ○	『給食の運営』に係わる校外実習 『公衆栄養学』に係わる校外実習	管理栄養士総合演習	2	◎			

I : 臨地実習・事前事後指導の科目、単位数等が記載されている
 II : 臨地実習科目に事前事後指導が含まれる
 III : 事前事後指導に『必修・選択』の区別が明示されていない
 IV : 事前事後指導の記載が全くない
 V : 臨地実習の単位のみ記載(『必修・選択』の区別が明示されていない)
 VI : 臨地実習の科目名のみで、単位の記載がない

◎: 必修
 ○: 選択又は選択必修

☆: 臨地実習科目のカリキュラムの中に含まれているもの

A: 臨地実習科目で公衆栄養学が必修
 B: 臨地実習科目で公衆栄養学が選択
 S: 臨地実習必修が6単位以上

- 10: 臨床栄養学、公衆栄養学、給食管理、給食の運営が各1単位
 20: 臨床栄養学に重きを置いている
 30: 給食管理に重きを置いている
 25: 臨床栄養学と給食管理に重きを置いている
 40: 公衆栄養学に重きを置いている
 50: シラバスからは分類不能

表1(続き)

No	履修のタイプ	区分	臨地実習				臨地実習の事前・事後教育				備考
			科目名	単位数	必修・選択	詳細	科目名	単位数	必修・選択	詳細	
24	A	20	I	臨床栄養学実習Ⅱ 公衆栄養学実習 給食経営管理実習Ⅱ 給食経営管理実習Ⅲ	2 1 1 1	◎ ◎ ◎ ○	臨地実習 臨地実習 校外実習 臨地実習	総合演習A	1	◎	
25	A	25	IV	臨地実習(一)(公衆栄養) 臨地実習(二)(給食管理・臨床栄養)	1 3	○ ○					
26	A	20	III	臨床栄養臨地実習 公衆栄養臨地実習 給食管理臨床実習	2 1 1	◎ ○ ○	給食の運営・計画・栄養管理	特別演習I 特別演習II	1 1		
27	A	20	VI	臨地実習 I 臨地実習 II 臨地実習 III			校外実習 社会福祉・児童福祉施設での給食 病院の給食・栄養教育 公衆栄養	管理栄養総合演習			
28	S		IV	病態栄養管理実習 福祉栄養学実習 公衆栄養学実習Ⅱ 給食管理学実習Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅱ	2 1 1 1 2	◎ ◎ ○ ○ ○					
29	B	20	V	臨地実習 I(臨床栄養) 臨地実習 II	2 2			専門応用演習	2		
30	A	20	V	臨地実習 I 臨地実習 II 臨地実習 III 臨地実習 IV	1 1 1 1		給食経営管理論理の領域 臨床栄養学の領域 I 臨床栄養学の領域 II 公衆栄養学又は給食経営管理又は 臨床栄養学の領域から1つ	総合演習	2		
31	A	20	I	給食運営管理臨地実習 臨床栄養学臨地実習 公衆栄養学臨地実習	1 2 1	◎ ◎ ◎		栄養実習事前・事後演習	1	◎	
32	A	20	V	臨地実習 I(臨床栄養学) 臨地実習 II(公衆栄養学) 臨地実習 III(給食経営管理論)	2 1 1			管理栄養士総合演習 I 管理栄養士総合演習 II	1 1		Web上のシラバス確認
33	A	40	V	給食経営管理臨地実習 臨床栄養管理臨地実習 臨床栄養学活動臨地実習 公衆栄養学活動臨地実習	1 1 1 2		給食の運営 4年次学生全員 臨床栄養系の学生	管理栄養士総合演習 臨地実習事前事後演習 I 臨地実習事前事後演習 II	1 0.5 0.5		
34	A	20	V	臨地実習 I(臨床栄養) 臨地実習 II(公衆栄養) 臨地実習 III(給食経営管理)	2 1 1		給食の運営と管理	臨地実習事前事後指導	1		
35	A	10	V	臨地実習(臨床栄養) 臨地実習(給食経営管理) 臨地実習(給食の運営) 臨地実習(公衆栄養)	4		各1週間	校外実習事前事後指導	0.5	前期・後期	
36	A	20	V	臨地実習 I(給食の運営) 臨地実習 II(公衆栄養) 臨地実習 III(臨床栄養) 臨地実習 IV(臨床栄養)	1 1 1 1			総合演習 I 総合演習 II	2 1		

I : 臨地実習、事前事後指導の科目、単位数等が記載されている

II : 臨地実習科目に事前事後指導が含まれる

III : 事前事後指導に「必修・選択」の区別が明示されていない

IV : 事前事後指導の記載が全くない

V : 臨地実習の単位のみ記載(「必修・選択」の区別が明示されていない)

VI : 臨地実習の科目名のみで、単位の記載がない

◎: 必修

○: 選択又は選択必修

☆: 臨地実習科目のカリキュラムの中に含まれているもの

A: 臨地実習科目で公衆栄養学が必修

B: 臨地実習科目で公衆栄養学が選択

S: 臨地実習必修が6単位以上

10: 臨床栄養学、公衆栄養学、給食管理、給食の運営が各1単位

20: 臨床栄養学に重きを置いている

30: 給食管理に重きを置いている

25: 臨床栄養学と給食管理に重きを置いている

40: 公衆栄養学に重きを置いている

50: シラバスからは分類不能

表1(続き)

No	履修の タイプ	区分	臨地実習				臨地実習の事前・事後教育				備考
			科目名	単位 数	必修 ・ 選択	詳細	科目名	単位 数	必修 ・ 選択	詳細	
37	A	10	III	臨地実習 I(給食経営管理) 臨地実習 II(臨床栄養) 臨地実習 III(医療機関での給食運営) 臨地実習 IV(公衆栄養)	1 1 1 1	◎ ◎ ◎ ◎		総合演習	2		
38	A	10	IV	臨床栄養学実習(病院) 給食経営管理論実習(老人福祉施設) 給食経営管理論実習(学校又は事業所) 公衆栄養学実習(保健所)	1 1 1 1	○ ○ ◎ ○					
39	B	10	I	給食運営校外実習 臨床栄養学 I 臨床栄養学 II 臨床栄養学 III 公衆栄養学 給食経営管理論	1 1 1 1 1 1	◎ ○ ○ ○ ○ ○	3科目3単位修得	臨地実習事前事後指導	1	◎	コピーなし
40	B	50	V	臨床栄養士実習	2		3週間	☆ 行政栄養士実習	1		
41	A	10	II	給食経営管理臨地実習(給食の運営を含む) 臨床栄養学臨地実習 公衆栄養学臨地実習 II	1 1 1	○ ○ ○		☆			
42	A	20	V	臨床栄養学臨地実習 I 臨床栄養学臨地実習 II 給食経営管理臨地実習 公衆栄養学臨地実習	1 1 1 1			栄養管理総合演習	2		Web上のシラバス確認
43	A	20	I	臨床栄養学実習 II 公衆栄養学実習 II 給食管理実習 II	2 1 1	◎ ○ ○	給食の運営を含む	総合演習 I 総合演習 II	1 1	◎ ◎	
44	A	20	I	校外実習(給食の運営) 臨地実習(臨床栄養学) 臨地実習(公衆栄養)	1 2 1	◎ ○ ○		総合演習	2	◎	
45	A	20	IV	給食経営管理論実習 II 公衆栄養学実習 II 臨床栄養学実習 III 臨床栄養学実習 IV	1 1 1 1	◎ ○ ○ ○					
46	A	20	V	臨床栄養アセスメント実習 臨床栄養ベッドサイド実習 公衆栄養臨地実習 給食経営管理臨地実習	1 1 1 1			総合演習	2		
47	S		IV	栄養療法臨床実習 II(保育園、高齢者施設での栄養教育・指導) 栄養療法臨地実習 III(医療機関の栄養管理) 栄養療法臨地実習 IV(公衆栄養)	1 4 1	◎ ◎ ◎	臨床と栄養教育 臨床と給食				Web上のシラバス確認
48	A	10	VI	臨地実習A 臨地実習B 臨地実習C 臨地実習D(給食の運営を含む)			臨床栄養 公衆栄養 給食経営管理	管理栄養総合演習			

I : 臨地実習、事前事後指導の科目、単位数等が記載されている

II : 臨地実習科目に事前事後指導が含まれる

III : 事前事後指導に「必修・選択」の区別が明示されていない

IV : 事前事後指導の記載が全くなかった

V : 臨地実習の単位のみ記載(「必修・選択」の区別が明示されていない)

VI : 臨地実習の科目名のみで、単位の記載がない

◎: 必修

○: 選択又は選択必修

☆: 臨地実習科目のカリキュラムの中に含まれているもの

表1(続き)

No	履修のタイプ	区分	臨地実習					臨地実習の事前・事後教育					備考
			科目名	単位数	必修・選択	詳細	科目名	単位数	必修・選択	詳細			
49	S	IV	臨床栄養学臨地実習 I 臨床栄養学臨地実習 II 公衆栄養学臨地実習 I 公衆栄養学臨地実習 II 給食経営管理論臨地実習 I 給食経営管理論臨地実習 II	3 3 1 1 1 1	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	1単位以上 1単位以上							
50	A	20	III	給食の運営 臨床栄養学実習 I 公衆栄養学実習 臨床栄養学実習 II 給食経営実習	1 1 1 1 1	◎ ◎ ◎ ◎ ◎		総合演習B				Web上のシラバス確認	
51	A	10	I	臨地実習 給食の運営 A-a 臨地実習 給食の運営 A-b 臨地実習 公衆栄養 B-a 臨地実習 公衆栄養 B-b 臨地実習 臨床栄養 C-a 臨地実習 臨床栄養 C-b 臨地実習 臨床栄養 C-c 臨地実習 給食経営管理 D	1 2 1 2 1 2 3 1	◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	『運営』1単位以上を含んで4単位以上	臨地実習事前事後集中講義A 臨地実習事前事後集中講義B	1 1	◎ ◎	3年次 4年次		
52	B	50	V	校外実習 給食経営管理 臨地実習 公衆栄養 臨地実習 臨床栄養	1 1 1	◎ ◎ ◎	4		臨地実習事前事後演習				事前事後演習のみシラバスあり
53	A	20	I	給食経営管理論実習 II(学校給食施設) 給食経営管理論実習 III(社会福祉施設) 臨床栄養学臨地実習 I 公衆栄養学臨地実習 臨床栄養学臨地実習 II	1 1 2 1 2	○ ○ ◎ ◎ ○		総合演習 I 総合演習 II	1 2	◎ ◎			
54	A	20	I	臨地実習 I(臨床栄養) 臨地実習 II(公衆栄養:保健所・市町村保健センター) 臨地実習 III(①学校②老人福祉養護施設③自衛隊から1施設)	2 1 1	◎ ◎ ○	2週間	臨地実習指導(演習)	1	◎			
55	A	20	IV	臨床栄養学実習 II 公衆栄養学実習 II 給食経営管理論実習 II	3 1 1	◎ ◎ ○	3週間						
56	B	25	I	臨地実習 I A(給食の運営) 臨地実習 I B(給食経営管理) 臨地実習 II A(臨床栄養) 臨地実習 II B(給食経営管理) 臨地実習 III(公衆栄養)	1 1 2 1 1	◎ ◎ ◎ ○ ○	2週間	管理栄養士活動演習 I 管理栄養士活動演習 II	1 1	◎ ◎			
57	B	50	V	臨地実習 I(内容不明) 臨地実習 II	1 3	◎ ◎	給食経営管理 給食経営管理、臨床栄養、公衆栄養	管理栄養士総合演習	2				
58	B	50	I	給食管理実習 III 公衆栄養学実習 II 臨床栄養学実習 II	1(2) 1 1(2)	◎ ◎ ◎		臨地栄養学演習 家政特別講義(臨地栄養学演習) 家政特別講義(臨地栄養学実習)	1 1 1	◎ ○ ○	3年次 4年次		
59	B	25	I	給食管理実習 II(給食の運営を含む) 臨床栄養学実習 III 給食管理実習 III 臨床栄養学実習 IV 公衆栄養学実習 II	1 1 1 1 1	◎ ◎ ◎ ○ ○	2単位	管理栄養士実務演習	1	◎			
60	A	10	V	給食経営管理臨地実習 I(給食の運営を含む) 給食経営管理臨地実習 II 病院臨地実習 地域保健臨地実習	1 1 1	◎ ◎ ◎		☆					

I : 臨地実習、事前事後指導の科目、単位数等が記載されている
II : 臨地実習科目に事前事後指導が含まれる
III : 事前事後指導に「必修・選択」の区別が明示されていない
IV : 事前事後指導の記載が全くない
V : 臨地実習の単位のみ記載(「必修・選択」の区別が明示されていない)
VI : 臨地実習の科目名のみで、単位の記載がない

◎: 必修
○: 選択又は選択必修

☆: 臨地実習科目のカリキュラムの中に含まれているもの

A: 臨地実習科目で公衆栄養学が必修
B: 臨地実習科目で公衆栄養学が選択
S: 臨地実習必修が6単位以上

- 10: 臨床栄養学、公衆栄養学、給食管理、給食の運営が各1単位
20: 臨床栄養学に重きを置いている
30: 給食管理に重きを置いている
25: 臨床栄養学と給食管理に重きを置いている
40: 公衆栄養学に重きを置いている
50: シラバスからは分類不能

表1 (続き)

No	履修の タイプ	区分	臨地実習				臨地実習の事前・事後教育				備考
			科目名	単位 数	必修 ・ 選択	詳細	科目名	単位 数	必修 ・ 選択	詳細	
61	B	30	V	臨地実習 I(給食経営管理)(給食の運営を含む) 臨地実習 II(給食経営管理) 臨地実習 III(臨床栄養) 臨地実習 IV(公衆栄養) 臨地実習 V(自主実習)	1 1 1 1 1		総合演習 I 総合演習 II	1 1			
62	B	50	IV	臨地実習(給食の運営) 臨地実習(臨床栄養) 臨地実習(公衆栄養)	1 2 1	◎ ◎ ◎					Web上のシラバ ス確認
63	B	10	I	臨地実習 I(校外実習) 臨地実習 II(学外実習)	1 3	◎ ◎	給食の運営管理 給食管理、臨床栄養、公衆栄養 から2領域 3週間	管理栄養士活動演習	1	◎	
64	A	20	III	給食経営管理臨地実習 臨床栄養・公衆栄養臨地実習	1 3	◎ ◎	臨床栄養分野2単位以上 公衆栄養分野1単位以上	栄養総合演習 I 栄養総合演習 II	1 1		Web上のシラバ ス確認
65	B	10	II	臨地実習 I(校外実習) 臨地実習 II	1 3		給食の運営 給食経営管理、臨床栄養、公衆栄養	☆			
66	B	10	I	校外実習(給食の運営) 臨地実習(臨床栄養学) 臨地実習(公衆栄養学) 臨地実習(給食経営管理論)	1 2 1 1	◎ ◎ ○ ○	3単位	総合演習	2	◎	
67	B	50	V	給食経営管理実習 III(給食の運営) 臨床栄養学実習 III 公衆栄養学実習 II(自由選択科目)	2 3 1			臨地実習指導	3		
68	B	10	I	臨地実習 I(給食経営管理) 臨地実習 II(臨床栄養) 臨地実習 III(その他)	1 2 1	◎ ○ ○		☆ 総合演習 I ☆	2	○	
69	B	50	V	臨床栄養臨地実習 公衆栄養臨地実習 給食経営管理臨地実習 給食運営臨地実習	2 1 1 1			総合演習 II			
70	B	50	V	給食経営管理臨地実習 I(給食の運営を含む) 臨床栄養臨地実習 I 臨床栄養臨地実習 II 公衆栄養臨地実習 給食経営管理臨地実習 II	1 1 1 1 1						
71	A	20	V	臨床栄養臨地実習 給食経営管理臨地実習 公衆栄養臨地実習	2 1 1			食物栄養管理論総合演習	2		Web上のシラバ ス確認
72	B	30	IV	給食経営管理臨地実習(給食の運営を含む) 臨床栄養学臨地実習 公衆栄養学臨地実習	2 2 2	◎ ○ ○					

I : 臨地実習、事前事後指導の科目、単位数等が記載されている
 II : 臨地実習科目に事前事後指導が含まれる
 III : 事前事後指導に『必修・選択』の区別が明示されていない
 IV : 事前事後指導の記載が全くない
 V : 臨地実習の単位のみ記載(『必修・選択』の区別が明示されていない)
 VI : 臨地実習の科目名のみで、単位の記載がない

◎: 必修
○: 選択又は選択必修

☆: 臨地実習科目のカリキュラムの中に含まれているもの

A: 臨地実習科目で公衆栄養学が必修
 B: 臨地実習科目で公衆栄養学が選択
 S: 臨地実習必修が6単位以上

10: 臨床栄養学、公衆栄養学、給食管理、給食の運営が各1単位
 20: 臨床栄養学に重きを置いている
 30: 給食管理に重きを置いている
 25: 臨床栄養学と給食管理に重きを置いている
 40: 公衆栄養学に重きを置いている
 50: シラバスからは分類不能