

北海道文教大学 人間科学部 健康栄養学科

2011（H23）年度

# 点検・評価書

2011（H23）年 12 月 27 日

## 4 教育内容・方法・成果

### ◎ 目標・方針

#### 「教育目標、学位授与方針、教育課程の編成・実施方針」

##### (1) 教育目標に基づき学位授与方針を明示しているか

○ 学士課程・修士課程・博士課程・専門職学位課程の教育目標の明示

各課程の設置目的と教育目標との整合性

健康栄養学科の教育目標は、「もてなしの心」をもった管理栄養士の人材育成にある。従ってその教育課程は大学設置基準第 19 条に従いつつ、厚生労働省の管理栄養士養成施設基準・教程に定める必修科目（85 単位）を組み入れている。そのため卒業必修科目（34 単位）とは別に、管理栄養士国家試験受験資格取得のための必修科目（85 単位）を履修することとしている。本学科のカリキュラムは、平成 17 年に栄養教諭制度が新しく創設されたことに伴って栄養教諭免許取得のための授業科目が増加したため、学科設置から 4 年を経過した 2007(H19)年に改訂された。健康栄養学科では、また、厚生局の示す「管理栄養士養成施設 指定基準に係る自己点検表（学校：大学）」を踏まえ、教育内容および施設設備に関する各事項の適否を判定しており、さらには日本栄養改善学会で検討されているモデル、コア・カリキュラムとの整合性にも配慮の上、現行のカリキュラムを実施している。

○ 教育目標と学位授与方針との整合性

○ 修得すべき学習成果の明示

学位授与の要件、ベンチマークとの照合

健康栄養学科では 1 年次から 2 年次へ、また 2 年次から 3 年次への進級を可とする場合の要件を設け、学力と努力の成果として一定の基準を満たした学生のみが進級できるよう配慮している。3 年次から 4 年次への進級には特に要件を設けていないが、この 2 年間に 4 単位履修しなければならない臨床栄養学および給食経営管理学の臨地実習に関する要件科目設定を通して、卒業までの履修状況を管理している。すなわち、ヘルスケア専門職として栄養士業務を遂行するために必要な実践的内容を教育する専門科目を、その後実施される臨地実習科目にリンクさせ、学科内組織である臨地実習管理運営委員会において一人一人の学生について履修状況を確認し、かつ GPA(Grade Point Average)等も踏まえた上で学科会議に提案し臨地実習参加の可否を最終決定する体制を構築している。さらに臨地実習実施後にスポンサー施設（病院、介護老人保健施設等）から与えられた成績評価が 1～5 のスケールで 3 未満であった場合に対しては、学内であらためて補習実習授業を行い、実践力不足のままに学位授与を行うことがないよう配慮している。

## (2) 教育目標に基づき教育課程の編成・実施方針を明示しているか

○ 教育目標・学位授与方針と整合性のある教育課程の編成・実施方針の明示

進路や教育プログラムに応じた履修コースの設定、

標準修業年限の短縮及び延長措置の適切な運用、

ダブル・ディグリー、ジョイント・ディグリー制度の導入

「もてなしの心」をもった管理栄養士の人材育成という教育目標を、学修の進行に合わせて人間性に深く分け入ったものの見方・考え方ができるようにとの学科全体の願いのもと、学年区分で以下のように置き換えている。

1年次では基礎力の充実、2年次では管理栄養士としての知識と技術の修得、3年次ではさらに高度な専門知識と技能の定着、さらに4年次においては応用力の拡充と社会貢献への自覚を目標とした教育がなされている。

このような目標の下に構築したカリキュラムは、1年次の教養科目として、「人間と文化」、「社会と制度」、「自然と科学」、「外国語」、「スポーツと健康」、および「総合領域」から成る5つの分野を設定し、心理学概論、生命科学、基礎科学、統計の基礎、文章表現、日本国憲法、専門英語、中国語、ロシア語、生涯スポーツ、海外・研修等の多岐に渡る科目を開講している。これによって、社会人としての基礎力を養う機会を提供するほか、管理栄養士を目指す学生として1年次より専門基礎分野に触れる機会も必要であるため、解剖学、生理学、免疫学、運動生理学、基礎調理実習、調理科学実験等の科目も組入れている。

2年次は、管理栄養士という専門職種を目指すこととした入学動機を深化させ、知識・技術習得に強い願望を持って自主的に考え・行動することを促す学年と位置づけている。これを反映すべく、専門基礎科目と一部の専門科目を組み入れ、①「社会・環境と健康」分野において公衆衛生学、環境と化学、統計と社会調査法を開講し、健康・幸福という共通の価値観のフィルターを通して人間社会と個人の関わりを理解できるよう構成している。②「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」においては、ヘルスケア専門職共通の知識であり、また栄養学の基礎となる生化学Ⅰ・Ⅱ、病理学、解剖生理学実験等の科目を配置している。また③「食べ物と健康」においては、人の栄養が依存する食品に関する知識を深めるべく、食品科学、食品加工学・同実験、食品衛生学、調理学実習等を配置している。専門科目の領域においては、「総合演習」と「臨地実習」を除く6分野、「基礎栄養学」、「応用栄養学」、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」において各分野から2～3科目を選び、専門職への動機付け強化を行う観点から2年次開講としている。

3年次は、完成度の高い専門知識と技能の定着を図るという目標の達成を目指し、専門科目の重点配置を行っている。すなわち「総合演習」と「臨地実習」を含む全8分野において、日進月歩の医学の周辺に構築される現代のヘルスケアに対応し、かつ基盤となる健康増進（ヘルスプロモーション）の理論と実践的知識・技術の習得を目指して各分野複数の専門科目を配当している。かつ教育内容の保証を図るべく、管理栄養士の実務経験や研究業績のある教員がそれらの科目を担当している。また、3年後期～4年前期に実施する臨地実習や管理栄養士の実務の基礎的な知識の整理と統合を図るべく、「総合演習」分野の管理栄養士活動演習Ⅰ、管理栄養士演習Ⅰにおいて基盤となる基礎知識と実務家としての

管理栄養士に求められる諸要素を確認する機会が与えられる。

4年次では適応能力を高め、社会に貢献できる自分らしさを磨く、という目標の下、知識と理論を統合して実践への準備を高めるための科目を設定している。すなわち、臨地実習へ向けて傷病者の栄養評価・管理を学ぶ栄養アセスメント、傷病者に対する栄養指導の実際を学ぶ臨床栄養教育演習、健康管理のための栄養指導技術の集大成としての栄養教育演習、現代の健康問題を理解して予防の理論と実践を学習する健康体力の科学・健康体力科学実習、多数の学生が興味を持つ栄養学とスポーツを連関させた健康スポーツ栄養学、がある。また、就業分野ごとの管理栄養士の実務に特に必要とされる知識・理論の整理を行う科目として管理栄養士演習Ⅱ・Ⅲを設定している。さらに個々の学生が興味や関心を持つ事柄について、その分野の教員の指導と助言を受けながら研究し新たな知見を得る機会として卒業研究がある。

[栄養士資格及び管理栄養士国家試験受験資格と併せて取得可能な資格について]

- ① 栄養士資格及び管理栄養士国家試験受験資格の他、学生の選択によって食品科学分野の食品科学技術認定証（フードサイエンティスト）と食品衛生学分野の任用資格である食品衛生管理者及び食品衛生監視員の資格取得ができるようなカリキュラム編成を行っている。それぞれの資格取得に必要な科目は、管理栄養士課程の必須科目と重複しているものが大部分であるが、いくつかはその分野に対応するものとして特別に設置している。
- ② 教職課程（栄養教諭一種免許） 本学科では管理栄養士養成課程と別建てで栄養教諭制度に則った科目を設定しており、栄養教諭を志す学生は、管理栄養士必修科目すべて合格の実績を積みながら、学外での栄養教育実習を経て栄養教諭一種免許状を取得できるようカリキュラムを組んでいる。

[担任及びアドバイザー制について]

学生が4年間の教育課程完遂を目指してゆく中で、学習のみならず生活全般を含めて観察し、必要に応じて相談、指導、助言を行う教員側の体制が必要である。この考えを具現化するため、1・2年生にはクラス担任制、3・4年生にはアドバイザー制を敷いて、教員自らが学生の学習や生活状況を把握していつでも相談できる環境を整えている。

○ 科目区分、必修・選択の別、単位数等の明示  
学年制、クォーター制、教育科目区分の方法、  
難易度による区分 (basic - advanced)

必修・選択必修・選択等の区分、履修年次の指定、卒業要件単位数

学業年限は1年から4年まで継続して原則4年、各学年の教育課程は半期ごとに授業を完結させる Semester 制を採用、①教養科目、②専門基礎科目、③専門科目の3区分で構成し、入学直後から経時的に学習が進展するよう配慮している。

①教養科目は、「人間と文化」、「社会と制度」、「自然と科学」、「外国語」、「スポーツと健康」、及び「総合領域」の6分野を設定している。「人間と文化」、「社会と制度」では、大学生として個の確立と社会性の育成の両面を促すことを図り、かつ現代社会における医療や福祉

制度のあり方を考える機会を提供する。「自然と科学」では管理栄養士を含むヘルスケア専門職に広く求められる科学の素養を育むことを目指し、化学、物理、生命科学、さらには統計学やIT技術を駆使した情報処理を学ぶ。またこれらにも関係し、現代的価値観の横断的学習とも位置づけられる健康や社会におけるスポーツの役割について理解し、さらにグローバル化の中で英語を始め主要な外国語を修得させるべく留意して科目を構成し、教養科目では合計23科目、35単位を提供している。入学後の1年間、2つのセメスターにおいて、23科目中19科目を修得できるよう編成しており、うち必修は卒業必修1科目である。これらのほか、総合領域として海外研修Ⅰ～Ⅳ、合計6単位の選択が可能である。

②専門基礎科目は、栄養士法、管理栄養士学校指定規則、厚生労働省の定める管理栄養士養成課程のカリキュラム等を踏まえ、「社会・環境と健康」、「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」、「食べ物と健康」の3分野の枠組みの中で、学科と学生個々の目標達成を目指して合計32科目、52単位を設定している。この中では1年次開講12科目(37.5%)、2年次開講14科目(43.8%)、3年次開講4科目(12.5%)、4年次開講2科目(6.2%)であり、2年次の重点配当が明らかである。管理栄養士必修が27科目(84.4%)を占め、選択は4科目(12.5%)、卒業必修は1科目(3.1%)のみである。

③専門科目は、前項同様に栄養士法、管理栄養士学校指定規則等の法令を踏まえ、「基礎栄養学」、「応用栄養学」、「栄養教育論」、「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」、「総合演習」、及び「臨地実習」の8分野で構成され合計38科目、57単位を配当している。このうち1年次開講2科目(5.3%)、2年次開講10科目(26.3%)、3年次開講17科目(44.7%)、4年次開講9科目(23.7%)であるが、「栄養教育論」分野の3年次開講科目中、2科目が教職科目であるため除外すると、3年次開講は実質15科目(39.5%)である。「総合」分野の卒業研究4単位は4年次の選択科目である。管理栄養士必修は31科目(81.6%)、選択必修は臨地実習のみの3科目(7.9%)、卒業必修1科目(2.6%)、選択1科目(2.6%)、残り2科目(5.2%)は教職科目である。

[難易度による区分 (*basic - advanced*)] 各教育課程の学習科目の中で、基礎的科目と上級科目をそれぞれⅠ、Ⅱ、Ⅲのローマ数字を付与することによって区分している。すなわち、教養科目の「自然と科学」分野においては情報処理Ⅰ・Ⅱ、「外国語」分野で英語Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、中国語Ⅰ・Ⅱ、ロシア語Ⅰ・Ⅱ、「スポーツと健康」分野で生涯スポーツⅠ・Ⅱ、専門基礎科目の「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」分野で生化学Ⅰ・Ⅱ、専門科目の「応用栄養学」でライフステージ栄養学Ⅰ・Ⅱ、「栄養教育論」で栄養教育論Ⅰ・Ⅱ、「臨床栄養学」で臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ、「給食経営管理論」で給食経営管理論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、給食経営管理実習Ⅰ・Ⅱが学習難易度によって区分されている。また、教養科目、専門基礎科目、専門科目分野それぞれの科目構成においては、特にローマ数字による区分は行っていないものの、学年順に難易度が増す科目を履修できるように配当年次とセメスターに配慮している。

[卒業要件] 現4年生の卒業要件は、教養科目30単位、専門基礎科目31単位、専門科目25単位、選択科目(残りの単位)38単位、合計124単位以上の修得を以って卒業できる。栄養士免許を取得する場合には、教養科目30単位、専門基礎科目31単位、専門科目26

単位、選択科目（残りの単位）37 単位、合計 124 単位の修得が必要となる。

管理栄養士国家試験受験資格を取得する場合には教養科目 30 単位、専門基礎科目 40 単位、専門科目 49 単位、選択科目（残りの単位）5 単位、合計 124 単位以上の修得が必要となる。

### **(3) 教育目標、学位授与方針および教育課程の編成・実施方針が、大学構成員（教職員および学生等）に周知され、社会に公表されているか**

○ 周知方法と有効性 *周知方法が有効に機能しているかを検証すること*

○ 社会への公表方法 *外部から見て分かりやすいことが重要*

これらを決定する際には、①学科のカリキュラム検討委員会が法律に照合し、また他大学の情報収集を行なって十分な検討を重ねて案をまとめる、②学科会議に提出して審議され、案を学科の意思としてまとめる、③事務部門との協議を経た後、教授会に審議事項として提出され最終決定される、というプロセスを踏んでいる。従ってそれぞれのステップを通して教職員は複数回検討し、周知する機会を持つことができる。

学生に対しては、学科の方針を学生便覧に記載して配布しているため、学生は常時手元に置いて照合できる状況にあるとともに、年 2 回の各セメスター開始時にオリエンテーションにおいて詳細を説明し、周知徹底している。さらに担任制、アドバイザー制によって担当教員が学生の質問・疑問に対応できる環境を作っているため、現時点で特に問題は見受けられない。社会への公開は限定的であるが、学科に関心を示す高校生やその保護者に対しては、オープン・キャンパス等の機会に説明を行って質問にも対応し、またホームページ上で一定の情報を公開している。

### **(4) 教育目標、学位授与方針および教育課程の編成・実施方針の適切性について定期的に検証を行っているか**

*検証する仕組みの整備、妥当性を評価する基準とその適切性*

教育の最前線には、変化する社会を反映して様々な問題や課題が常時発生している。これらについて科目担当教員が教務委員に提案・相談をし、教育課程の実施方針に修正や変更の必要性がある場合にはあらためて学科会議に諮り、学科構成員全員が周知するところで決定がなされる。またカリキュラム検討委員会においては、定期的カリキュラム全体の検証を行なっている。しかし現時点では、教育課程の実施方針に関わる修正や変更についてその妥当性を評価するための記載された基準は必ずしも確立していないので、今後の課題と言える。

## 1 現状の説明

### 「教育課程・教育内容」

#### (1) 教育課程の編成・実施方針に基づき、授業科目を適切に開設し、教育課程を体系的に編成しているか

- 必要な授業科目の開設状況、○ 順次性のある授業科目の体系的配置  
コースナンバー制の導入

栄養士法、管理栄養士学校指定規則、厚生労働省の定める管理栄養士養成課程のカリキュラム等に則った授業科目を開設し、学年ごとに順次性を持たせて体系的に配置していることは前述の通りである。またコースナンバー制も導入済みであり、シラバスに記載されている。

- 教養教育・専門教育の位置づけ  
学士課程における教養教育・専門教育の性格の明確化、  
教養教育の卒業要件単位数に占める割合

保健・医療・福祉・教育の現場に携わる者にとって、豊かな情操と高い倫理観、福祉の精神と障害への理解と共感、健康増進の社会的価値の認識等が人間性の基盤として求められている。教養教育はこれらに応えるために、個人と集団、家庭と社会、福祉と健康等を現代的に再定義しながら考える機会を与えるとともに、高度な専門知識と技術を習得する前提として不可欠な科学的素養を培うリメディアルを兼ねた科目を揃えている。また、グローバル化が加速し、母国語だけで力強く生きられる環境が保証されにくい状況が見えていの中で、英語を中心とする外国語の習得機会を提供している。全5分野に海外研修を加えた教養科目を履修することによって、将来ヘルスケアで活躍するに相応しい人格を有する人材が育成されるよう図っている。2011年度入学生における卒業要件124単位中、教養科目の割合は2単位(1.6%)で、これは2010年度以前の入学生に適用された30単位(24.2%)に比較して大きく減少し、代わって選択科目の単位数が38単位から66単位に増加している。

#### (2) 教育課程の編成・実施方針に基づき、各課程に相応しい教育内容を提供しているか

- 学士課程教育に相応しい教育内容の提供
- 初年次教育・高大連携に配慮した教育内容

医療の目覚ましい進歩の中で、知識と技術を行使して管理栄養士業務の遂行にあたるためには、大学での学習に先行して基盤となる理科系の素養が必要である。しかし少子化の現実、理科系の学力が乏しい学生をも受入れ、積極的な教育訓練によって資格に相応しい専門職に育てることが求められている。そのため、大学教育の最初に高校の補習教育が必要であり、本学科では教養科目と一部の専門基礎科目においてリメディアル教育を計画、実施している。科目は、生命科学、物理学、基礎化学、統計の基礎を教養科目の枠組みで提供し、さらには専門基礎科目の中で、家庭での調理体験の顕著な不足を補う観点より調理科学、基礎調理実習等も提供している。またリメディアル教育と並行して履修可能な理

科系専門基礎科目として、解剖学、生理学、運動生理学、免疫学、病原微生物学があり、入学後早期に高校から大学への学習姿勢の切り替えを促す編成を行っている。

栄養士資格の取得と管理栄養士国家試験受験資格取得を目指す学士課程での教育は、医療の基礎知識はもちろんのこと、医療の周辺に構築される保健、福祉、健康教育について現代社会のニーズを知り、それに応えられる内容の教育カリキュラムでなければならない。そのため国民のライフスタイルの変化を把握し、健康寿命の延伸の基礎として健康増進や生活習慣病の一次予防を含めて担うことができる高い資質を持った管理栄養士を養成すべく、専門科目では基礎的な知識・技術とその上に積み重ねる傷病者を対象とする上級レベルの知識・技術を教育する科目を、それぞれⅠ、Ⅱ、あるいはさらにⅢとして順次性を持たせて編成している。特に管理栄養士の制度化された2大業務である臨床栄養管理業務(栄養ケアマネジメント、栄養指導等)と給食経営管理業務は、他のヘルスケア専門職の厳しい要求にも対応できるレベルで教育される必要があるとの考えから、基礎科目、上級科目の区分を明確化している。

## 「教育方法」

### (1) 教育方法および学習指導は適切か

○ 教育目標の達成に向けた授業形態(講義・演習・実験等)の採用

*クリティカル・シンキングの訓練、*

*知識・技術・態度の修得に相応しい授業形態と方法、*

*英語による授業の開講率*

栄養科目は講義または演習、専門基礎科目は講義または講義と実験・実習の組合せ、専門科目は1年次開講の栄養学実験を除き、講義または講義と演習の組合せ形態で授業を行う。組合せ形態の科目は、同一学年の前期・後期の2セメスターで授業を完成させるのが典型的である。授業の形態と方法についてはできるだけシラバスに記載し、第1回目の授業においてより詳細に学生への周知を行うのが本学科の方針であり、これを全教員が順守するように学科会議で確認されている。学生の学力に照合しながら現代社会が求める専門職教育を遂行するための努力は、各教員において十分になされていると思われるが、さらにクリティカル・シンキングの訓練、知識・技術・態度の修得に相応しい授業形態と方法は、今後の検討事項である。また、英語による授業の開講はゼロであり、これについても検討する機会が必要である。わが国では医療滞在ビザの発給が外務省によってなされ、外国人が日本の医療機関の指示によって、人間ドック、健康診断、検診、歯科治療、療養(温泉湯治を含む)等について医療サービスを受けられる体制がすでに作られている。また厚生労働省は、「外国人患者受入れに資する医療機関認証制度」の支援事業を実施しており(厚生労働省 HP <http://www.mhlw.go.jp/topics/2011/02/tp0228-1a.pdf>)、新聞発表によると食事を含む適切な受入れ体制の整備が期待されている。従って、医療の国際化に資する管理栄養士育成のためにも、専門科目の1つを英語による授業に切り替えることが必要な時機が到来していると思われる。

- 履修科目登録の上限設定、学習指導の充実  
卒業要件単位を大幅に上回る場合の組織的対応、  
ガイダンス・アドバイジング制度の整備

本学履修規程に、「各年次における履修登録単位数の上限は、国家資格等関係科目、教職及び学芸員課程科目を除き 50 単位以内とし、各学期 30 単位以内とする」と定めている。履修科目登録については、セメスター開始時に学年ごとのオリエンテーションを開催し、教務委員より詳細な説明がなされている。またその席には 1、2 年生の担任、3、4 年生のアドバイザー教員も出席して学生への説明内容を確認しているため、オリエンテーションとは別の機会にも学生の質問に対応することができる。このような履修支援体制を維持しているため、これまで卒業要件単位数を大幅に上回るような問題は発生していない。

- 学生の主体的参加を促す授業方法  
予習・復習の徹底、ポートフォリオの作成指導、  
多様なメディアの有効活用、双方向授業の展開、  
授業改善に向けた学生の意見反映システムの確立

シラバス配布及び授業開始時の説明によって、各科目でどのような予習・復習が必要であるかを学生に説明し、積極的に授業に参加させる工夫を個々の教員レベルで行っている。学生が、自らが目指す管理栄養士像を描き、それに向かって履修科目の単位やボランティア活動・サークル活動等の経験を積み重ねるプロセスをポートフォリオ作成によって積極的にモニターすることには大きな価値があると推察されが、本学科にとっては今後の検討課題である。現時点ではポートフォリオ作成行動まで促す態勢ではないが、3・4 年生を担当するアドバイザー教員制度の下、個々の学生の適性を把握し、描いた未来に到達するよう主体的学習を行うための指導体制は確立している。

## (2) シラバスに基づいて授業が展開されているか

- シラバスの作成と内容の充実  
各授業科目の到達目標の明示、受講要件の明確化 (pre-requisite)、  
授業計画の明示、準備学習の内容の明示、  
成績評価基準及び成績評価方法の明示、参考文献等の明示

シラバス作成の目的や記載の留意事項については数年前より教授会等で取り上げられ、適正な記載を行う態勢が整えられている。授業科目の到達目標、受講要件、授業計画の明示、準備学習の内容、成績評価基準及び成績評価方法、参考文献等の記載はほぼ達成され、学科長による点検も実施されている。

- 授業内容・方法とシラバスとの整合性  
受講生が予習ができるシラバスの記載になっているか、  
記載内容の履行義務は教員と学生の双方にある、  
計画性と弾力性のバランスに留意

受講生に予習を促す場合には当初よりそのことを明記しているが、シラバス作成は当該年度の授業開始日からさかのぼって数ヶ月～9ヶ月前に行われるため、実際の授業時には

より適切な内容を目指して授業順序等に多少の修正が行われることがある。修正については授業の最初に学生に説明し了解を得ることを基本とし、セメスターごとに学科会議において学科長より確認指示がなされる体制をつくっている。

### (3) 成績評価と単位認定は適切に行われているか

○ 厳格な成績評価（評価方法・評価基準の明示）

*GPAの適正な運用、成績評価に対するクレームへの対応、キックアウトの採用とその手続きの明示、外部試験等の活用（TOEIC等）*

本学科においては、大学のGPAに関する方針に則して適正に運用しており、詳細は「北海道文教大学GPA（成績評定平均値）に関する取り扱い」（平成22年3月4日 教授会制定）に明示されている。

表記（評価）	100点法に基づく得点	GP
AA（秀）	90点以上	4.00
A（優）	80点以上90点未満	3.00
B（良）	70点以上80点未満	2.00
C（可）	60点以上70点未満	1.00
D（不可）	60点未満	0.00

○ 単位制度の趣旨に基づく単位認定の適切性

*授業への参加度評価、授業外学習の確認方法*

「北海道文教大学履修規程」及び「北海道文教大学定期試験に関する規程」参照。

○ 既修得単位認定の適切性

*適切性を判断する根拠の明確化、単位互換・交流協定の実質化*

大学設置基準第29条及び第30条、及び「北海道文教大学学生の留学に関する規則」等参照。

### (4) 教育成果について定期的な検証を行い、その結果を教育課程や教育内容・方法の改善に結びつけているか

○ 授業の内容および方法の改善を図るための組織的研修・研究の実施

*教育成果についての定期的な検証、授業内容・方法等の改善システムの確立*

セメスターごとに実施する科目の定期試験や課題レポート、また実験・実習における実技等によって教育成果を確認している。定期的なFD研修会によって教員自らが授業内容・方法について自己点検・評価を行なう機会がある。また学生による授業評価結果を受け取り、個別に改善に結びつけているが、学科として改善システムの構築を行なうには学科構成員による議論と合意が必要で、時間を要すると思われる。

## 「成 果」

### (1) 教育目標に沿った成果が上がっているか

○ 学生の学習成果を測定するための評価指標の開発とその適用  
養成する人材像・到達目標の達成度評価、目標の達成度を測る指標の開発、  
学位授与率、就職率・進学率、資格取得率等、卒業前総合統一試験の実施、  
学士力・社会人基礎力等の例示された能力の評価

本学科の教育成果を測る指標は現時点で主に4つあり、①進級率（1年生から2年生、2年生から3年生）、②卒業判定による卒業合格率、③就職率、④管理栄養士国家試験合格率、である。しかし今後は複合的な視点で指標を定め、教育成果を測ることが求められているようである。

○ 学生の自己評価、卒業後の評価（就職先の評価、卒業生評価）  
学生による自己成長評価（Student Engagement）

学生による各科目の授業評価アンケートには、自己の学習状況を振り返って評価する欄が設けられている。しかし総合的に自己の学習成果を含む成長評価等に関するものは特に存在しないため、前述のポートフォリオ作成と併せて今後の検討事項である。また、卒業後の就職先等による評価についても言を待たずに重要であり、学科として検討を要する。

### (2) 学位授与（卒業・修了認定）は適切に行われているか

○ 学位授与基準、学位授与手続きの適切性  
ベンチマークとの照合による学位の質保証、指導教員と学位論文審査主査の分離、  
複数指導教員制の徹底、学外者を論文審査委員として委嘱

「北海道文教大学学位規程」及び「北海道文教大学学則」に則って教授会での審査の結果、2010年度の卒業合格者は158名中150名、合格率94.9%であった。

## 2. 点検・評価

全体的な目標の達成状況、喫緊に取り組むべき課題、  
今後の展望等を簡潔に記してください。

### ① 効果が上がっている事項

国家試験対策室会による4年生への指導や講習会、模擬試験の実施、アドバイザーに対する的確な助言、またカリキュラム改正による専門基礎科目及び専門科目の授業内容の改善等が、第25回管理栄養士国家試験（2011年3月実施）の合格率を、前年の50%弱から68.8%へ飛躍的に改善する結果を導いた。

### ② 改善すべき事項

「評価項目（4）教育成果について定期的な検証を行い、その結果を教育課程や教育内容・方法の改善に結びつけているか——評価の視点 ○授業の内容および方法の改善を図るための組織的研修・研究の実施」は、現時点では十分に対策が取られているとは言えないため、改善すべき事項として挙げられる。

### 3. 将来に向けた発展方策

#### ① 効果が上がっている事項

管理栄養士国家試験合格率が上昇したことが本学科最大の特筆すべき事柄であり、平成24年3月実施の第26回管理栄養士国家試験に向けてさらなる学生指導の充実を図ることが大切である。そのため、平成23年度から新たに設置された国家試験対策室によるリーダーシップが注目されるが、学科教員の協力が不可欠のため、特別補習授業等を通して学生の知識の整理と応用力を強化し、これによって合格率の飛躍を目指す。

#### ② 改善すべき事項

これから本学科が取り組むべき重要な項目の1つが、教育成果についての定期的な検証、授業内容・方法等の改善システムの確立であり、前期・後期 GPA、進級率、休学者数、就職率、臨地実習での成績等を照合し、将来的に改善のシステムを作り上げるべく模索する必要があるように思われる。このことは新大学評価システムガイドブックー平成23年度以降の大学評価システムの概要ー（財団法人大学基準協会、平成21年10月）に示された、“内部質保証システム”の構築につながることもある。特に授業内容・方法等の評価については、シラバスと実際の授業内容との整合性を取る努力は学科の合意事項として実践されているものの、その2つ間のインターフェイスとも譬えるべき授業時間割を十分に検討しているかどうか分析評価を行なう必要があるのではないかと。すなわち、大学が掲げる実学領域における貢献を、健康栄養学科の「もてなしの心」や高度な専門知識・技術の育成で実現させるためには、現代の大多数の学生に見られる現象である家庭生活上の食事計画や調理体験の深刻な不足を、教育課程でどのように補うかという課題の解決を図らなければならないことに気づかされる。課題解決へ向かうために回避できないのが、授業方法の一側面としての時間割構成であり、授業回数（頻度）の削減が学生に対してどのような影響を与えているか、1度に課されるレポートの分量等も含めて複数の側面から見極める視点の導入が必要かもしれない。下図は学年別にみた専門基礎科目及び専門科目の配当比較を示したものであるが、2つの科目領域の合計は2年次の比重が明らかに高い。学習及び実験・実習課題（レポート）等に関する負担感などについて広く学生の意見を求めながら、より適切な科目開講時期について検討が必要と思われる。

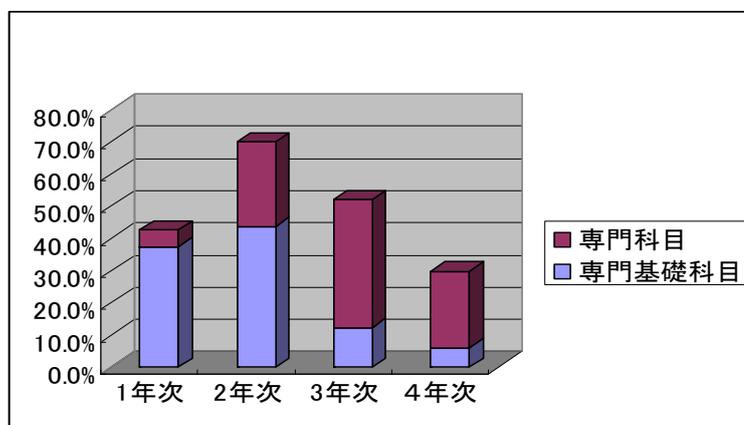


図1 学年別専門基礎科目及び専門科目の配当比較

#### 4. 根拠資料

- 資料1 2011 学生便覧
- 資料2 平成 23 年度大学データ集（参考） p42、p43、p46
- 資料3 栄養士養成施設、指定基準に係る自己点検表（北海道厚生局）
- 資料4 2011 北海道文教大学人間科学部健康栄養学科前期・後期時間割
- 資料5 北海道文教大学入学案内、学生募集要項
- 資料6 北海道文教大学ホームページ

## 健康栄養学科 自己点検評価実施委員

役名	氏 名		
委員長	教授	侘美 靖	学科長
委員	教授	佐藤 節子	大学評価委員会委員