

# 管理栄養士養成課程学生の4年進級時における コンピテンシー到達度と国家試験受験希望との関連

Relationship between the Competency of Senior (4th Year) Registered  
Dietitian Students and their Attitude toward National Exams

亀田 明美\*      善方 美千子\*      本間 杏菜\*

Akemi Kameta

Michiko Zempo

Anna Honma

We evaluated the competency and attitude toward national examination of 4th year registered dietitian students and examined the relationship between them.

Results show that students at the university have a lower self-image (sense of values, motivation, attitude) than the whole country. Therefore, it is necessary to position introductory education as a curricular subject at the university to achieve the goals of the curriculum model, and to thoroughly consider the content of our education.

The relationship between the degree of achievement and the desire to take the national examination showed that students who were self-confident about taking the exams had high scores of common and professional competencies in addition to basic competency. This suggests that one challenge of our national examination measure is that students who are reluctant to take the examination may attempt it without adequate preparation guidance.

## I. はじめに

2000 (平成12) 年に栄養士法が一部改正され、管理栄養士は、傷病者に対する高度な専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導、個人や特定多数人の利用する施設に対して継続的に食事を供給し、栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者と明確化された<sup>1)</sup>。これを踏まえ2002 (平成14) 年に、高度な専門的知識及び技術を持った管理栄養士を養成することができるよう管理栄養士養成施設カリキュラムが改正された<sup>2)</sup>。

2009 (平成21) 年には、日本栄養改善学会より「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」が提案されたが、International Confederation of Dietetic Associations (ICDA ; 国際栄養士連盟) が、主業務である「栄養管理」についてそのプロセスを国際標準として普及することを決議し、2015 (平成27) 年新たに、「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム2015」が提案された<sup>3)</sup>。

---

※ 食物栄養学科

この提案において目指すべき管理栄養士像は、「人間の健康の維持・増進、疾病の発症予防・重症化予防、および生活の質 (quality of life; QOL) の向上を目指して、望ましい栄養状態・食生活の実現に向けての支援と活動を、栄養学・健康科学等関連する諸科学をふまえて実践できる専門職」である。管理栄養士には、社会に暮らすすべての人々を対象に、健康・栄養・食生活の課題を評価し、栄養診断し、関連職種や関連機関と連携・協働して効果的な支援や活動を計画・立案・実施し、モニタリング・評価 (判定) する力が求められる。さらに、栄養・食生活を通して人々の健康と幸福に寄与したいという熱意を有し、そのための自己研鑽を惜しまず、専門知識やスキルのみならず優れた見識と豊かな人間性を備えることも期待されている。

こうした高い期待に応えられる人材の育成が行われているかどうか、教育の成果を検証するための方法として、管理栄養士養成施設卒業時点の学生の到達度を評価するための、コンピテンシー (Competency) の概念<sup>4)</sup>を導入した測定項目が開発された。コンピテンシー (Competency) とは、「高い業績を出す個人の行動特性」のことである。管理栄養士のコンピテンシー・モデルは、専門家パネルによる養成施設卒業時点で到達が必要な専門的実践力の抽出により、卒前教育レベルのコンピテンシー測定項目 (職業意識や専門的実践能力、全40項目) が開発されている<sup>5)</sup>。管理栄養士養成施設卒業時点の学生のコンピテンシー到達度を調査することは、当該養成施設における教育の成果や課題の検証、さらには管理栄養士養成施設の教育の質の向上に有用であり、これを用いた教育内容の検討が行われている<sup>6) 7) 8) 9)</sup>。

赤松らは、これらの項目を用いて管理栄養士教育の到達度を評価し、基本コンピテンシーの高い学生の特徴として、卒業研究を実施している、国家試験の受験を予定している、就職や進学が内定していること、その他のコンピテンシーも高かったことを報告している<sup>7)</sup>。管理栄養士国家試験については、2006 (平成18) 年から、新カリキュラムによる国家試験が実施されており、本学からも受験資格を得た学生が、毎年挑戦している。本学の国家試験受験状況については、平成29年3月実施の第31回管理栄養士国家試験は、全国の養成施設新卒者合格率92.4%<sup>10)</sup>に対し、本学の合格率は63.5% (第30回、全国85.1%、本学43.6%) と、全国の養成施設新卒者の合格率を大きく下回った。本学管理栄養士養成課程においては、管理栄養士国家試験の合格率を向上させることが喫緊の課題である。

そこで本研究では、本学管理栄養士養成課程に在籍する学生のコンピテンシー到達度を評価するとともに、到達度と国家試験受験希望との関連性を明らかにし、管理栄養士国家試験対策における、今後の課題について検討することを目的とした。

## Ⅱ. 方法

### 1. 対象者と調査方法

2017 (平成29) 年4月時点で、本学家政学部食物栄養学科4年に在籍する66名を調査対象者とした。

調査はGoogle Formを用いてWebアンケートを作成し、学生が集会時間にそのURLにアクセスして回答できるようにした。

### 2. 調査内容

属性に関する項目は、学籍番号、3年次末(1月～3月)の勉強時間、管理栄養士国家試験受験の希望(受験したい、できれば受験したい、どちらでも良い、できれば受験したくない、受験したくない)、希望する就職時の資格(管理栄養士、栄養士、栄養教諭、総合職、それ以外)、具体的な希望先の3項目について質問した。

コンピテンシー測定項目は、永井らが開発した、基本コンピテンシー、共通コンピテンシー、職域別コンピテンシーから成る全40項目の調査票を採用した。基本コンピテンシーは、管理栄養士としての価値観、自己確信、意欲、態度に関する4項目、共通コンピテンシーは、倫理的態度と調査研究に関する8項目、栄養・食品スキルに関する10項目、栄養マネジメント能力に関する11項目の計29項目、職域別コンピテンシーは、公衆栄養、臨床栄養に関する各3項目、給食経営管理に関する1項目の計7項目であった。

基本コンピテンシー4項目は、まったくそう思わない(1点)、そう思わない(2点)、どちらともいえない(3点)、そう思う(4点)、かなりそう思う(5点)の5段階とした。共通コンピテンシー29項目と職域別コンピテンシー7項目は、「現時点でどの程度できると思いますか」と質問し、全くできない(1点)、できない(2点)、どちらともいえない(3点)、できる(4点)、十分にできる(5点)の5段階とした。

### 3. 解析方法

調査対象者のうち調査日に欠席した者や回答が得られなかった者5名を除く61名から回答が得られ、これらを分析対象者とした(有効回答率92.4%)。

表1 分析対象者の4年次4月時点での現状 人数 (n=61)

|        |           |    |       |
|--------|-----------|----|-------|
| 勉強時間   | ゼロ時間      | 7  | 11.5% |
|        | 1～2時間     | 45 | 73.8% |
|        | 3～4時間     | 8  | 13.1% |
|        | 5時間以上     | 1  | 1.6%  |
| 国家試験受験 | 受験したい     | 52 | 85.2% |
|        | できれば受験したい | 6  | 9.8%  |
|        | どちらでもよい   | 1  | 1.6%  |
|        | 受験したくない   | 1  | 1.6%  |
|        | その他       | 1  | 1.6%  |
| 就職希望職種 | 管理栄養士     | 43 | 70.5% |
|        | 栄養士       | 4  | 6.6%  |
|        | 上記以外      | 14 | 23.0% |

Google Formを用いたWebアンケートは、回答した者のデータが自動的にスプレッドシートに出力される。スプレッドシートに出力されたデータを基に、IBM SPSS Statistics19 for Windows (IBM社)を用いて解析した。項目ごとに記述統計解析を行い、各コンピテンシー項目の平均点数を算出し、点数の高い順に順位付けを行なった。また、先行研究<sup>6)</sup>より明らかになっている、全国102施設に在籍する管理栄養士養成課程学生の卒業時点における、各コンピテンシー項目の平均点数及び順位 (以下：全国調査)と比較した。

さらに、管理栄養士国家試験受験希望の回答より、受験したいと回答した者を積極的受験群、できれば受験したい、どちらでも良い、できれば受験したくない、受験したくないと回答した者を消極的受験群の2群に分け、それぞれの中央値を比較した。中央値の差の比較には、Mann-Whitney のU検定を用い、有意水準は5% (両側検定)とした。

#### 4. 倫理的配慮

調査にあたっては、調査の目的、個人情報保護されること、調査結果は今後の学生指導のための資料として活用すること、調査への協力は自由意志であること、いかなる不利益(学業成績への影響等)も受けないことを口頭にて説明した。回答者がWebアンケートに回答し、送信ボタンをクリックしたことをもって、調査協力への同意を得たものと判断することとした。

### Ⅲ. 結果

#### 1. 分析対象者の属性

分析対象者は、本学家政学部食物栄養学科4年に在籍する女子学生61名 (内5名の編入生を

含む)であった。表1に分析対象者の4年次4月時点での現状を示した。3年次末(1月～3月)の勉強時間は、ゼロ時間が11.5%(7名)、1～2時間が73.8%(45名)、3～4時間が13.1%(8名)、5時間以上が1.6%(1名)であった。管理栄養士国家試験の受験希望は、受験したいが85.2%(52名)、できれば受験したいが9.8%(6名)、どちらでもよい、受験したくない、その他がそれぞれ1.6%(1名)であった。就職先の職種の希望は、管理栄養士としての就職を希望している者は70.5%(43名)、栄養士が6.6%(4名)、それ以外が23.0%(14名)であった。

表2 4年次4月時点でのコンピテンシー項目の回答者の分布

| 区分          |            | 項 目   | 学 生 (n=61) |              |             |               |             |             |
|-------------|------------|---|------------|--------------|-------------|---------------|-------------|-------------|
|             |            |   | n          | 全くそう<br>思わない | そう<br>思わない  | どちらとも<br>言えない | そう思う        | かなり<br>そう思う |
| 基本<br>(A)   | 職業意識       | (A)-1 管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う                               | 61         | 3<br>4.9%    | 5<br>8.2%   | 11<br>18.0%   | 31<br>50.8% | 11<br>18.0% |
|             |            | (A)-2 自分は管理栄養士という職業に向いていると思う                              | 61         | 5<br>8.2%    | 10<br>16.4% | 34<br>55.7%   | 10<br>16.4% | 2<br>3.3%   |
|             |            | (A)-3 食を通して人々の健康と幸せに寄与したい                                 | 61         | 1<br>1.6%    | 0<br>0.0%   | 8<br>13.1%    | 24<br>39.3% | 28<br>45.9% |
|             |            | (A)-4 管理栄養士としての専門的な知識と技術を向上させたいと思う                        | 61         | 1<br>1.6%    | 2<br>3.3%   | 10<br>16.4%   | 25<br>41.0% | 23<br>37.7% |
| 区分          |            | 項 目   | n          | 全く<br>できない   | できない        | どちらとも<br>言えない | できる         | 十分<br>できる   |
| 共通<br>(B-1) | 倫理的態度と調査研究 | (B-1)-1 コミュニケーションによって、良好な人間関係やネットワークを築く                   | 61         | 1<br>1.6%    | 2<br>3.3%   | 14<br>23.0%   | 36<br>59.0% | 8<br>13.1%  |
|             |            | (B-1)-2 自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する                  | 61         | 0<br>0.0%    | 1<br>1.6%   | 10<br>16.4%   | 43<br>70.5% | 7<br>11.5%  |
|             |            | (B-1)-3 患者・クライアント・住民への倫理的配慮(人権の尊重、インフォームドコンセント、個人情報保護)を行う | 61         | 0<br>0.0%    | 1<br>1.6%   | 15<br>24.6%   | 34<br>55.7% | 11<br>18.0% |
|             |            | (B-1)-4 健康・栄養に関する統計情報を収集し、現状を把握する                         | 61         | 0<br>0.0%    | 4<br>6.6%   | 25<br>41.0%   | 31<br>50.8% | 1<br>1.6%   |
|             |            | (B-1)-5 関連分野の論文・報告書などからエビデンスに基づく情報を入手し、活用する               | 61         | 0<br>0.0%    | 8<br>13.1%  | 29<br>47.5%   | 23<br>37.7% | 1<br>1.6%   |
|             |            | (B-1)-6 社会における医療・栄養問題や食糧・環境問題に関する情報を集める                   | 61         | 0<br>0.0%    | 2<br>3.3%   | 21<br>34.4%   | 37<br>60.7% | 1<br>1.6%   |
|             |            | (B-1)-7 個人や地域の栄養課題の解決のために、調査研究を計画・実施する                    | 61         | 0<br>0.0%    | 6<br>9.8%   | 25<br>41.0%   | 28<br>45.9% | 2<br>3.3%   |
|             |            | (B-1)-8 調査研究により得られたデータについて、適切な集計・統計方法を選択し、解析する            | 61         | 0<br>0.0%    | 8<br>13.1%  | 34<br>55.7%   | 19<br>31.1% | 0<br>0.0%   |
| 共通<br>(B-2) | 栄養・食品スキル   | (B-2)-1 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                 | 61         | 1<br>1.6%    | 13<br>21.3% | 34<br>55.7%   | 13<br>21.3% | 0<br>0.0%   |
|             |            | (B-2)-2 食品成分・特性について理解し、献立作成や調理を行う                         | 61         | 0<br>0.0%    | 3<br>4.9%   | 20<br>32.8%   | 32<br>52.5% | 6<br>9.8%   |

管理栄養士養成課程学生の4年進級時におけるコンピテンシー到達度と国家試験受験希望との関連

| 区分          |            | 項 目   | n  | 全く<br>できない | できない        | どちらとも<br>言えない | できる         | 十分<br>できる  |
|-------------|------------|---|----|------------|-------------|---------------|-------------|------------|
| 共通<br>(B-2) | 栄養・食品スキル   | (B-2)-3 対象者のライフステージ・ライフスタイル・嗜好・摂食機能等に応じた献立を作成する     | 61 | 0<br>0.0%  | 2<br>3.3%   | 17<br>27.9%   | 38<br>62.3% | 4<br>6.6%  |
|             |            | (B-2)-4 食中毒予防など、適切な衛生管理を行う                          | 61 | 0<br>0.0%  | 2<br>3.3%   | 7<br>11.5%    | 43<br>70.5% | 9<br>14.8% |
|             |            | (B-2)-5 食品の規格基準、安全に関する法規や制度を理解し、健康被害を防止するための説明を行う   | 61 | 1<br>1.6%  | 10<br>16.4% | 25<br>41.0%   | 25<br>41.0% | 0<br>0.0%  |
|             |            | (B-2)-6 保健・医療・福祉・健康づくりに関する法規や制度の現状を把握する             | 61 | 0<br>0.0%  | 6<br>9.8%   | 30<br>49.2%   | 24<br>39.3% | 1<br>1.6%  |
|             |            | (B-2)-7 対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する | 61 | 0<br>0.0%  | 3<br>4.9%   | 13<br>21.3%   | 39<br>63.9% | 6<br>9.8%  |
|             |            | (B-2)-8 食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する                 | 61 | 0<br>0.0%  | 1<br>1.6%   | 16<br>26.2%   | 39<br>63.9% | 5<br>8.2%  |
|             |            | (B-2)-9 対象者の行動変容を促すために、行動科学の理論やモデルを活用する             | 61 | 0<br>0.0%  | 4<br>6.6%   | 34<br>55.7%   | 22<br>36.1% | 1<br>1.6%  |
|             |            | (B-2)-10 対象者の状況を受容し、行動変容を促すために、カウンセリングのスキルを活用する     | 61 | 0<br>0.0%  | 6<br>9.8%   | 27<br>44.3%   | 25<br>41.0% | 3<br>4.9%  |
| 共通<br>(B-3) | 栄養マネジメント能力 | (B-3)-1 目的や対象者に応じた食事調査法を選択・実施し、アセスメントに用いる           | 61 | 0<br>0.0%  | 4<br>6.6%   | 27<br>44.3%   | 29<br>47.5% | 1<br>1.6%  |
|             |            | (B-3)-2 対象者・喫食者の食に関する知識、態度、行動をアセスメントする              | 61 | 0<br>0.0%  | 4<br>6.6%   | 16<br>26.2%   | 40<br>65.6% | 1<br>1.6%  |
|             |            | (B-3)-3 対象者の身体状況や目的に応じたアセスメント方法を選択し、実施する            | 61 | 0<br>0.0%  | 5<br>8.2%   | 21<br>34.4%   | 34<br>55.7% | 1<br>1.6%  |
|             |            | (B-3)-4 血液及び尿中の代表的な生化学成分値を判定し、アセスメントに用いる            | 61 | 0<br>0.0%  | 9<br>14.8%  | 33<br>54.1%   | 18<br>29.5% | 1<br>1.6%  |
|             |            | (B-3)-5 問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する        | 61 | 0<br>0.0%  | 13<br>21.3% | 28<br>45.9%   | 19<br>31.1% | 1<br>1.6%  |
|             |            | (B-3)-6 アセスメントの結果から食生活の改善すべき課題を抽出する                 | 61 | 0<br>0.0%  | 6<br>9.8%   | 12<br>19.7%   | 42<br>68.9% | 1<br>1.6%  |
|             |            | (B-3)-7 課題の中から優先順位を決定し、食生活改善のための目標を設定する             | 61 | 0<br>0.0%  | 4<br>6.6%   | 15<br>24.6%   | 41<br>67.2% | 1<br>1.6%  |
|             |            | (B-3)-8 食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる                    | 61 | 1<br>1.6%  | 4<br>6.6%   | 17<br>27.9%   | 38<br>62.3% | 1<br>1.6%  |
|             |            | (B-3)-9 対象者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を実施する            | 61 | 0<br>0.0%  | 3<br>4.9%   | 22<br>36.1%   | 35<br>57.4% | 1<br>1.6%  |
|             |            | (B-3)-10 計画実施中や実施後の経過をモニタリングし、評価を行う                 | 61 | 0<br>0.0%  | 4<br>6.6%   | 25<br>41.0%   | 32<br>52.5% | 0<br>0.0%  |
|             |            | (B-3)-11 評価に基づき、必要な計画の見直しと修正を行う                     | 61 | 0<br>0.0%  | 3<br>4.9%   | 19<br>31.1%   | 39<br>63.9% | 0<br>0.0%  |
| 共通<br>(B-4) | 公衆栄養       | (C)-1 疫学的な考え方に基づき、地域のアセスメントをする                      | 61 | 1<br>1.6%  | 8<br>13.1%  | 38<br>62.3%   | 14<br>23.0% | 0<br>0.0%  |
|             |            | (C)-2 地域の栄養課題を解決するのに必要な社会資源を把握する                    | 61 | 0<br>0.0%  | 9<br>14.8%  | 35<br>57.4%   | 16<br>26.2% | 1<br>1.6%  |

管理栄養士養成課程学生の4年進級時におけるコンピテンシー到達度と国家試験受験希望との関連

| 区分          |        | 項 目    |   | n  | 全く<br>できない | できない      | どちらとも<br>言えない | できる         | 十分<br>できる |
|-------------|--------|--------|---|----|------------|-----------|---------------|-------------|-----------|
| 共通<br>(B-4) | 公衆栄養   | (C) -3 | 地域の栄養課題を解決するために、ヘルスプロモーション、食環境整備の観点を含めて改善計画を立てる | 61 | 0<br>0.0%  | 3<br>4.9% | 38<br>62.3%   | 20<br>32.8% | 0<br>0.0% |
|             | 臨床栄養   | (C) -4 | 医療における専門職種の役割を理解し、管理栄養士の役割について説明を行う             | 61 | 0<br>0.0%  | 6<br>9.8% | 20<br>32.8%   | 33<br>54.1% | 2<br>3.3% |
|             |        | (C) -5 | 患者の病状や栄養状態に応じた献立作成や食事形態の提案を行う                   | 61 | 0<br>0.0%  | 2<br>3.3% | 26<br>42.6%   | 32<br>52.5% | 1<br>1.6% |
|             |        | (C) -6 | 患者の病状や栄養状態に応じた栄養指導を行う                           | 61 | 0<br>0.0%  | 5<br>8.2% | 30<br>49.2%   | 26<br>42.6% | 0<br>0.0% |
|             | 給食経営管理 | (C) -7 | 多数の人々への食事提供（発注、購買、検収、保管、大量調理、衛生管理等）を行う          | 61 | 0<br>0.0%  | 3<br>4.9% | 27<br>44.3%   | 30<br>49.2% | 1<br>1.6% |

表3 4年次 4月時点 コンピテンシー項目の点数と順位

| 区分                |                    | 項 目      | 本学 (n =61)  |     | 全国 (n=6587)   |     |               |
|-------------------|--------------------|----------|---|-----|---------------|-----|---------------|
|                   |                    |          | 順位  | 点数※ | 順位            | 点数※ |               |
| 基本<br>コンピ<br>テンシー | 職業<br>意識           | (A) -1   | 管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う                             | 3   | 3.689 ± 1.025 | 3   | 3.831 ± 0.933 |
|                   |                    | (A) -2   | 自分は管理栄養士という職業に向いていると思う                            | 4   | 2.902 ± 0.889 | 4   | 2.945 ± 0.863 |
|                   |                    | (A) -3   | 食を通して人々の健康と幸せに寄与したい                               | 1   | 4.279 ± 0.819 | 1   | 4.344 ± 0.894 |
|                   |                    | (A) -4   | 管理栄養士としての専門的な知識と技術を向上させたいと思う                      | 2   | 4.098 ± 0.907 | 2   | 4.256 ± 0.894 |
| 共通<br>コンピ<br>テンシー | 倫理的<br>態度と<br>調査研究 | (B-1) -1 | コミュニケーションによって、良好な人間関係やネットワークを築く                   | 6   | 3.787 ± 0.777 | 4   | 3.714 ± 0.801 |
|                   |                    | (B-1) -2 | 自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する                  | 2   | 3.918 ± 0.586 | 3   | 3.716 ± 0.719 |
|                   |                    | (B-1) -3 | 患者・クライアント・住民への倫理的配慮(人権の尊重、インフォームドコンセント、個人情報保護)を行う | 3   | 3.902 ± 0.700 | 1   | 3.725 ± 0.845 |
|                   |                    | (B-1) -4 | 健康・栄養に関する統計情報を収集し、現状を把握する                         | 19  | 3.475 ± 0.648 | 20  | 3.269 ± 0.813 |
|                   |                    | (B-1) -5 | 関連分野の論文・報告書などからエビデンスに基づく情報を入手し、活用する               | 29  | 3.279 ± 0.710 | 30  | 3.112 ± 0.853 |
|                   |                    | (B-1) -6 | 社会における医療・栄養問題や食糧・環境問題に関する情報を集める                   | 12  | 3.607 ± 0.585 | 10  | 3.476 ± 0.790 |
|                   |                    | (B-1) -7 | 個人や地域の栄養課題の解決のために、調査研究を計画・実施する                    | 23  | 3.426 ± 0.718 | 33  | 3.017 ± 0.832 |
|                   |                    | (B-1) -8 | 調査研究により得られたデータについて、適切な集計・統計方法を選択し、解析する            | 32  | 3.180 ± 0.646 | 35  | 2.899 ± 0.860 |
|                   | 栄養・<br>食品ス<br>キル   | (B-2) -1 | 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                 | 36  | 2.967 ± 0.706 | 25  | 3.225 ± 0.852 |
|                   |                    | (B-2) -2 | 食品成分・特性について理解し、献立作成や調理を行う                         | 8   | 3.672 ± 0.724 | 11  | 3.473 ± 0.814 |
|                   |                    | (B-2) -3 | 対象者のライフステージ・ライフスタイル・嗜好・摂食機能等に応じた献立を作成する           | 7   | 3.721 ± 0.636 | 12  | 3.448 ± 0.802 |
|                   |                    | (B-2) -4 | 食中毒予防など、適切な衛生管理を行う                                | 1   | 3.967 ± 0.632 | 2   | 3.721 ± 0.769 |

管理栄養士養成課程学生の4年進級時におけるコンピテンシー到達度と国家試験受験希望との関連

| 区分         |            | 項 目   | 本学 (n=61) |               | 全国 (n=6587) |               |
|------------|------------|---|-----------|---------------|-------------|---------------|
|            |            |   | 順位        | 点数※           | 順位          | 点数※           |
| 共通コンピテンシー  | 栄養・食品スキル   | (B-2)-5 食品の規格基準、安全に関する法規や制度を理解し、健康被害を防止するための説明を行う     | 30        | 3.213 ± 0.777 | 31          | 3.091 ± 0.824 |
|            |            | (B-2)-6 保健・医療・福祉・健康づくりに関する法規や制度の現状を把握する               | 27        | 3.328 ± 0.676 | 28          | 3.197 ± 0.799 |
|            |            | (B-2)-7 対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する   | 5         | 3.787 ± 0.686 | 5           | 3.649 ± 0.770 |
|            |            | (B-2)-8 食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する                   | 4         | 3.787 ± 0.609 | 6           | 3.620 ± 0.778 |
|            |            | (B-2)-9 対象者の行動変容を促すために、行動科学の理論やモデルを活用する               | 26        | 3.328 ± 0.625 | 27          | 3.201 ± 0.805 |
|            |            | (B-2)-10 対象者の状況を受容し、行動変容を促すために、カウンセリングのスキルを活用する       | 24        | 3.410 ± 0.739 | 24          | 3.229 ± 0.840 |
|            | 栄養マネジメント能力 | (B-3)-1 目的や対象者に応じた食事調査法を選択・実施し、アセスメントに用いる             | 22        | 3.443 ± 0.646 | 19          | 3.298 ± 0.782 |
|            |            | (B-3)-2 対象者・喫食者の食に関する知識、態度、行動をアセスメントする                | 10        | 3.623 ± 0.637 | 13          | 3.436 ± 0.757 |
|            |            | (B-3)-3 対象者の身体状況や目的に応じたアセスメント方法を選択し、実施する              | 17        | 3.508 ± 0.674 | 21          | 3.260 ± 0.760 |
|            |            | (B-3)-4 血液及び尿中の代表的な生化学成分値を判定し、アセスメントに用いる              | 31        | 3.180 ± 0.695 | 23          | 3.251 ± 0.866 |
|            |            | (B-3)-5 問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する          | 34        | 3.131 ± 0.763 | 29          | 3.176 ± 0.858 |
|            |            | (B-3)-6 アセスメントの結果から食生活の改善すべき課題を抽出する                   | 10        | 3.623 ± 0.687 | 7           | 3.567 ± 0.745 |
|            |            | (B-3)-7 課題の中から優先順位を決定し、食生活改善のための目標を設定する               | 9         | 3.639 ± 0.633 | 8           | 3.564 ± 0.735 |
|            |            | (B-3)-8 食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる                      | 14        | 3.557 ± 0.719 | 9           | 3.563 ± 0.734 |
|            |            | (B-3)-9 対象者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を実施する              | 15        | 3.557 ± 0.620 | 14          | 3.390 ± 0.771 |
|            |            | (B-3)-10 計画実施中や実施後の経過をモニタリングし、評価を行う                   | 21        | 3.459 ± 0.621 | 17          | 3.304 ± 0.751 |
|            |            | (B-3)-11 評価に基づき、必要な計画の見直しと修正を行う                       | 13        | 3.590 ± 0.588 | 18          | 3.303 ± 0.753 |
| 職域別コンピテンシー | 公衆栄養       | (C)-1 疫学的な考え方に基づき、地域のアセスメントをする                        | 35        | 3.066 ± 0.655 | 36          | 2.825 ± 0.794 |
|            |            | (C)-2 地域の栄養課題を解決するのに必要な社会資源を把握する                      | 33        | 3.148 ± 0.679 | 32          | 3.055 ± 0.802 |
|            |            | (C)-3 地域の栄養課題を解決するために、ヘルスプロモーション、食環境整備の観点を含めて改善計画を立てる | 28        | 3.279 ± 0.552 | 34          | 2.988 ± 0.790 |
|            | 臨床栄養       | (C)-4 医療における専門職種の役割を理解し、管理栄養士の役割について説明を行う             | 17        | 3.508 ± 0.722 | 16          | 3.337 ± 0.827 |
|            |            | (C)-5 患者の病状や栄養状態に応じた献立作成や食事形態の提案を行う                   | 16        | 3.525 ± 0.595 | 15          | 3.342 ± 0.813 |
|            |            | (C)-6 患者の病状や栄養状態に応じた栄養指導を行う                           | 25        | 3.344 ± 0.629 | 26          | 3.224 ± 0.831 |
|            | 管給食経理官     | (C)-7 多数の人々への食事提供(発注、購買、検収、保管、大量調理、衛生管理等)を行う          | 19        | 3.475 ± 0.622 | 22          | 3.254 ± 0.872 |

※平均値±標準偏差



## 2. 4年4月時点でのコンピテンシー到達度

基本コンピテンシー4項目及び、共通コンピテンシー29項目と職域別コンピテンシー7項目への回答者の分布を表2に、各項目に対する回答を順に5点から1点で点数化した平均点数を表3に示した。

基本コンピテンシーで最も平均点数が高かったのは、(A)-3「食を通して人々の健康と幸に寄与したい」で、 $4.279 \pm 0.819$ 点(平均値 $\pm$ 標準偏差)、次いで(A)-4「管理栄養士としての専門的な知識と技術を向上させたいと思う」 $4.098 \pm 0.907$ 点、(A)-1「管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う」 $3.689 \pm 1.025$ 点の順で、最下位は、(A)-2「自分は管理栄養士という職業に向いていると思う」 $2.902 \pm 0.889$ 点であった。

共通コンピテンシーと職域別コンピテンシーを合わせた36項目で最も平均点数が高かったのは、「食中毒予防など、適切な衛生管理を行う」(共通(B-2)-4)で $3.967 \pm 0.632$ 点、2位は「自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する」(共通(B-1)-2)で $3.918 \pm 0.586$ 点、3位は「患者・クライアント・住民への倫理的配慮を行う」(共通(B-1)-3)で $3.902 \pm 0.700$ 点、4位は「食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する」(共通(B-2)-8) $3.787 \pm 0.609$ 点、5位は「対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する」(共通(B-2)-7) $3.787 \pm 0.686$ 点であった。

一方、最下位36位は「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」(共通(B-2)-1)で $2.967 \pm 0.706$ 点、35位は「疫学的な考え方にに基づき、地域のアセスメントをする」(職域別(C)-1) $3.066 \pm 0.655$ 点、34位は「問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する」(共通(B-3)-5) $3.131 \pm 0.763$ 点、33位は「地域の栄養課題を解決するのに必要な社会資源を把握する」(職域別(C)-2) $3.148 \pm 0.679$ 点、32位は「調査研究により得られたデータについて、適切な集計・統計方法を選択し、解析する」(共通(B-1)-8) $3.180 \pm 0.646$ 点であった。

## 3. 全国調査との比較

本学学生と全国調査の平均点数と順位を表3に示した。平均点数の比較では、基本コンピテンシー4項目全てが全国の平均点数を下回っていた。一方、共通コンピテンシーと職域別コンピテンシーでは、全国の平均点数を下回った項目は、36項目中4項目「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」(共通(B-2)-1)、「血液及び尿中の代表的な生化学成分値を判定し、アセスメントに用いる」(共通(B-3)-4)、「問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する」(共通(B-3)-5)、「食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる」(共通(B-3)-8)であった。

順位の比較では、基本コンピテンシーの4項目は、全国調査と4項目とも同じ順位であった。

1位「食を通して人々の健康と幸せに寄与したい」(意欲)、2位「管理栄養士としての専門的な知識と技術を向上させたい」(態度)、3位「管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う」(価値観)の3項目は、全国調査においては、共通コンピテンシーや職域別コンピテンシーと比較して点数が高いが、本学の調査では、3位の「管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う」(価値観)は、共通コンピテンシー上位7項目より低い点数であった。

共通コンピテンシーと職域別コンピテンシーを合わせた36項目は、本学と全国調査の各順位は大部分が類似していた。上位から5項目は全国調査の順位が、2位、3位、1位、6位、5位といずれも上位に位置していた。下位から5項目は、25位、36位、29位、32位、35位と下位に位置している項目が多く類似が見られたが、本学において最下位の「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」(共通(B-2)-1)は、全国調査では25位であった。一方、本学の順位が23位の「個人や地域の栄養課題の解決のために、調査研究を計画・実施する」(共通(B-1)-7)は、全国調査では33位であり、この2項目は本学と全国調査において順位が顕著に異なった。

表4 管理栄養士の受験希望と点数の関連

| 区分                    |                            | 項 目   | 積極的受験群 (n=52)<br>点数※ | 消極的受験群 (n=9)<br>点数※ | Mann-Whitney<br>U検定 |
|-----------------------|----------------------------|---|----------------------|---------------------|---------------------|
| 基本<br>コンピ<br>テンシ<br>ー | 職業<br>意識                   | (A)-1 管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う                               | 3.865±0.956          | 2.000±1.000         | 0.000 p<0.001       |
|                       |                            | (A)-2 自分は管理栄養士という職業に向いていると思う                              | 3.096±0.795          | 1.000±0.000         | 0.000 p<0.001       |
|                       |                            | (A)-3 食を通して人々の健康と幸せに寄与したい                                 | 4.462±0.803          | 3.333±0.577         | 0.000 p<0.001       |
|                       |                            | (A)-4 管理栄養士としての専門的な知識と技術を向上させたいと思う                        | 4.288±0.861          | 2.667±0.577         | 0.001 p<0.001       |
| 共通<br>コンピ<br>テンシ<br>ー | 倫理<br>的態<br>度と<br>調査<br>研究 | (B-1)-1 コミュニケーションによって、良好な人間関係やネットワークを築く                   | 3.904±0.752          | 3.000±1.000         | 0.019 p<0.05        |
|                       |                            | (B-1)-2 自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する                  | 4.038±0.575          | 3.333±0.577         | 0.000 p<0.001       |
|                       |                            | (B-1)-3 患者・クライアント・住民への倫理的配慮(人権の尊重、インフォームドコンセント、個人情報保護)を行う | 3.981±0.708          | 3.667±0.577         | 0.059               |
|                       |                            | (B-1)-4 健康・栄養に関する統計情報を収集し、現状を把握する                         | 3.519±0.655          | 3.333±0.577         | 0.199               |
|                       |                            | (B-1)-5 関連分野の論文・報告書などからエビデンスに基づく情報を入手し、活用する               | 3.250±0.715          | 3.667±0.577         | 0.380               |
|                       |                            | (B-1)-6 社会における医療・栄養問題や食糧・環境問題に関する情報を集める                   | 3.635±0.587          | 3.333±0.577         | 0.499               |
|                       |                            | (B-1)-7 個人や地域の栄養課題の解決のために、調査研究を計画・実施する                    | 3.500±0.730          | 3.000±0.000         | 0.055               |
|                       |                            | (B-1)-8 調査研究により得られたデータについて、適切な集計・統計方法を選択し、解析する            | 3.212±0.653          | 3.333±0.577         | 0.315               |

管理栄養士養成課程学生の4年進級時におけるコンピテンシー到達度と国家試験受験希望との関連

| 区分         |            | 項 目   | 積極的受験群 (n=52) | 消極的受験群 (n=9) | Mann-Whitney<br>U検定 |
|------------|------------|---|---------------|--------------|---------------------|
|            |            |   | 点数※           | 点数※          |                     |
| 共通コンピテンシー  | 栄養・食品スキル   | (B-2)-1 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           | 3.000±0.711   | 3.333±0.577  | 0.336               |
|            |            | (B-2)-2 食品成分・特性について理解し、献立作成や調理を行う                   | 3.731±0.711   | 3.667±1.155  | 0.196               |
|            |            | (B-2)-3 対象者のライフステージ・ライフスタイル・嗜好・摂食機能等に応じた献立を作成する     | 3.788±0.637   | 3.333±0.577  | 0.145               |
|            |            | (B-2)-4 食中毒予防など、適切な衛生管理を行う                          | 4.058±0.592   | 3.333±1.155  | 0.033 p<0.05        |
|            |            | (B-2)-5 食品の規格基準、安全に関する法規や制度を理解し、健康被害を防止するための説明を行う   | 3.288±0.773   | 3.000±1.000  | 0.068               |
|            |            | (B-2)-6 保健・医療・福祉・健康づくりに関する法規や制度の現状を把握する             | 3.423±0.690   | 3.000±0.000  | 0.011 p<0.05        |
|            |            | (B-2)-7 対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する | 3.904±0.679   | 3.000±0.000  | 0.002 p<0.01        |
|            |            | (B-2)-8 食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する                 | 3.846±0.606   | 3.333±0.577  | 0.045 p<0.05        |
|            |            | (B-2)-9 対象者の行動変容を促すために、行動科学の理論やモデルを活用する             | 3.423±0.613   | 2.667±0.577  | 0.008 p<0.01        |
|            |            | (B-2)-10 対象者の状況を受容し、行動変容を促すために、カウンセリングのスキルを活用する     | 3.462±0.750   | 3.333±0.577  | 0.324               |
|            | 栄養マネジメント能力 | (B-3)-1 目的や対象者に応じた食事調査法を選択・実施し、アセスメントに用いる           | 3.519±0.654   | 3.333±0.577  | 0.037 p<0.05        |
|            |            | (B-3)-2 対象者・喫食者の食に関する知識、態度、行動をアセスメントする              | 3.712±0.637   | 3.000±0.000  | 0.013 p<0.05        |
|            |            | (B-3)-3 対象者の身体状況や目的に応じたアセスメント方法を選択し、実施する            | 3.558±0.682   | 3.333±0.577  | 0.242               |
|            |            | (B-3)-4 血液及び尿中の代表的な生化学成分値を判定し、アセスメントに用いる            | 3.212±0.704   | 3.333±0.577  | 0.417               |
|            |            | (B-3)-5 問診、カルテ、看護記録やバイタルサインなどの情報をアセスメントに活用する        | 3.173±0.774   | 3.333±0.577  | 0.314               |
|            |            | (B-3)-6 アセスメントの結果から食生活の改善すべき課題を抽出する                 | 3.692±0.693   | 3.333±0.577  | 0.056               |
|            |            | (B-3)-7 課題の中から優先順位を決定し、食生活改善のための目標を設定する             | 3.712±0.637   | 3.333±0.577  | 0.055               |
|            |            | (B-3)-8 食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる                    | 3.654±0.728   | 3.333±0.577  | 0.005 p<0.01        |
|            |            | (B-3)-9 対象者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を実施する            | 3.654±0.622   | 3.000±0.000  | 0.007 p<0.01        |
|            |            | (B-3)-10 計画実施中や実施後の経過をモニタリングし、評価を行う                 | 3.538±0.628   | 3.000±0.000  | 0.025 p<0.05        |
|            |            | (B-3)-11 評価に基づき、必要な計画の見直しと修正を行う                     | 3.615±0.593   | 3.667±0.577  | 0.809               |
| 職域別コンピテンシー | 公衆栄養       | (C)-1 疫学的な考え方に基づき、地域のアセスメントをする                      | 3.115±0.645   | 3.000±1.000  | 0.123               |
|            |            | (C)-2 地域の栄養課題を解決するのに必要な社会資源を把握する                    | 3.192±0.687   | 3.333±0.577  | 0.243               |

管理栄養士養成課程学生の4年進級時におけるコンピテンシー到達度と国家試験受験希望との関連

| 区分             |       |       | 項 目   | 積極的受験群 (n=52)<br>点数※ | 消極的受験群 (n=9)<br>点数※ | Mann-Whitney<br>U検定 |
|----------------|-------|-------|---|----------------------|---------------------|---------------------|
| 職域別<br>コンピテンシー | 公衆栄養  | (C)-3 | 地域の栄養課題を解決するために、ヘルスプロモーション、食環境整備の観点を含めて改善計画を立てる | 3.327±0.555          | 3.333±0.577         | 0.155               |
|                | 臨床栄養  | (C)-4 | 医療における専門職種の役割を理解し、管理栄養士の役割について説明を行う             | 3.596±0.706          | 3.000±1.000         | 0.041 p<0.05        |
|                |       | (C)-5 | 患者の病状や栄養状態に応じた献立作成や食事形態の提案を行う                   | 3.596±0.597          | 3.000±0.000         | 0.028 p<0.05        |
|                |       | (C)-6 | 患者の病状や栄養状態に応じた栄養指導を行う                           | 3.423±0.637          | 3.333±0.577         | 0.039 p<0.05        |
|                | 管給食経営 | (C)-7 | 多数の人々への食事提供(発注、購買、検収、保管、大量調理、衛生管理等)を行う          | 3.538±0.600          | 3.000±1.000         | 0.108               |

※平均値±標準偏差

#### 4. コンピテンシー到達度と管理栄養士国家試験の受験希望との関連

コンピテンシー到達度と管理栄養士国家試験の受験希望との関連について表4に示した。管理栄養士国家試験の受験希望は、受験したいと回答した者が52名(85.2%)、できれば受験したい6名(9.8%)、どちらでもよい・受験したくない・その他は各1名(各1.6%)であった。受験したいと回答した者を積極的受験群(52名、85.2%)、それ以外に回答した者合わせた9名(14.8%)を消極的受験群の2群に分け、コンピテンシー到達度との関連性について検討した。

基本コンピテンシー(4項目)は、全ての項目において、積極的受験群の方が消極的受験群と比較して有意に平均点数が高かった。

共通コンピテンシー(36項目)の平均点数は、「コミュニケーションによって、良好な人間関係やネットワークを築く」、「自分に与えられた役割を認識し、他の職種と相互理解しながら協働する」、「食中毒予防など、適切な衛生管理を行う」、「保健・医療・福祉・健康づくりに関する法規や制度の現状を把握する」、「対象者(対象集団)のエネルギーや栄養素の摂取の過不足を防ぐため、食事摂取基準を活用する」、「食品成分表の特性を理解し、献立作成や栄養教育に活用する」、「対象者の行動変容を促すために、行動科学の理論やモデルを活用する」、「目的や対象者に応じた食事調査法を選択・実施し、アセスメントに用いる」、「対象者・喫食者の食に関する知識、態度、行動をアセスメントする」、「食生活改善のための目標の達成に向けた計画を立てる」、「対象者のライフステージやライフスタイルに応じた栄養教育を実施する」、「計画実施中や実施後の経過をモニタリングし、評価を行う」、「医療における専門職種の役割を理解し、管理栄養士の役割について説明を行う」、「患者の病状や栄養状態に応じた献立作成や食事形態の提案を行う」、「患者の病状や栄養状態に応じた栄養指導を行う」で、積極的受験群が消極的受験群と比較して有意に高かった。

#### IV. 考察

本研究では、卒業時点で到達が必要な専門的実践能力として作成された卒前レベルのコンピテンシー到達測定項目を用いて、本学管理栄養士養成課程の4年次に進級した4月時点での学生のコンピテンシー到達度を評価した。また、到達度と国家試験受験希望との関連性を明らかにし、管理栄養士国家試験対策における、今後の課題についても検討した。

4年次進級時の自己評価による卒前レベルのコンピテンシー到達度は、基本コンピテンシー(職業意識)4項目は、全国の調査結果と比較して、順位は同順位であったが、点数は全て下回っていた。基本コンピテンシーは、自己イメージ(価値観、自己確信、意欲、態度)に関するものであり、これらは、内面的で目に見えず、形成に時間がかかるが、訓練や経験を通じて変容が可能であるとされている<sup>4)</sup>。「食を通して人々の健康と幸せに寄与したい」(意欲)、「管理栄養士としての専門的な知識と技術を向上させたい」(態度)の2項目の点数は、共通コンピテンシーや職域別コンピテンシーとの比較では高かったが、全国調査の点数よりは低かった。「管理栄養士という職業に就くことを誇りに思う」(価値観)は、全国調査では共通コンピテンシーと比較して点数が高いことが示されているが、本学においては共通コンピテンシー上位7項目より低い点数であった。本学の学生は、全国に比べ自己イメージ(価値観、意欲、態度)が低いことが示唆された。「自分は管理栄養士に向いている」(自己確信)は、基本コンピテンシー4項目中で最も点数が低く、全40項目のコンピテンシー項目の中でも最下位であった。赤松らは、研究の対象者が学部学生であり、まだ管理栄養士の職業に就いていないことから、研究対象者には答えにくかった可能性もあるとしたうえで、この項目を検討する必要があるとも報告している<sup>7)</sup>。

以上、本学における基本コンピテンシー4項目の到達度は全国と比較して低いことが示された。基本コンピテンシー項目は、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目指すべき管理栄養士像より検討されている<sup>5)</sup>。モデルコアカリキュラムでは、管理栄養士を目指すことへの動機づけ教育を体系化した、「管理栄養士を目指す気持ちを育む導入教育」が設けられており<sup>3)</sup>、①管理栄養士の使命と役割、関連職種との関わり、②栄養学、管理栄養士発展の歴史、③地球レベルでの栄養の課題と取り組み、の3つの到達目標が設定されている。その重要度は、A(必須項目(コア))とされ、講義形式で「88EU」(1EU=15分なので、約15コマに相当する)行うことが示されている。これを踏まえ、導入教育を科目としてカリキュラムに位置付けている大学も見られる<sup>11) 12) 13) 14)</sup>。藤岡らは、導入教育として1年次の学生に年間12回の早期体験学習を行った。これは、学生が職業観を育み、学習へのモチベーションを高め、将来像を描くことができるようになっただけでなく、管理栄養士の使命や役割および活動分野

の理解を通して管理栄養士を目指す気持ちを育むための実践となったと報告している<sup>15)</sup>。今後本学においても、モデルコアカリキュラムに示された到達目標を達成するための導入教育を科目としてカリキュラムに位置づけるとともに、その教育内容についても十分に検討していくことが必要である。

次に、共通および職域別コンピテンシーを合わせた36項目は、本学と全国調査の各点数及び順位は大部分が類似していた。全国調査の結果より長幡らは、「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、食品成分表等の基礎的内容に関する項目は順位が高く到達度が高いが、調査研究や疫学、公衆栄養に関する項目では順位が低く到達度が低いとしたうえで、順位の高かった項目は管理栄養士として基礎的な能力に関する項目で、従来の管理栄養士・栄養士業務の中心であった給食管理における必須項目ともいえ、新カリキュラムが重点をおいていた教育内容が達成できていないのではないかとの見方もできる」また、「疫学や地域の課題に関する項目の順位が低かった結果は、管理栄養士として専門的な能力に含まれる公衆衛生的視点の教育が不足している可能性も考えられる」「今後、到達度が低い部分を重点的に教育していく必要がある」と報告している<sup>6)</sup>。これらのことから、本学においても到達度の低い部分を重点的に教育していく必要があると考えられる。特に、本学の調査において共通コンピテンシーのうち最下位(36位)であった、「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」は、全国の順位(25位)を大きく下回っていることから、卒業までの間に重点的に教育する必要性があると考ええる。

コンピテンシー到達度と管理栄養士国家試験の受験希望との関連性を検討した。受験を希望する者(積極的受験群)が85.2%に対し、それ以外の者(消極的受験群)が14.8%であった。基本コンピテンシー(4項目)は全てにおいて、積極的受験群の方が消極的受験群に比べて有意に点数が高かった。共通および職域別コンピテンシーは36項目中15項目で、積極的受験群の方が消極的受験群と比較して有意に点数が高かった。受験に積極的な学生の方が、基本コンピテンシーに加え、共通および職域別コンピテンシーの点数が高く到達度が高いことが示された。

本学において、管理栄養士国家試験受験資格を得ようとする者は、卒業必須単位に加え、病理学から臨地実習までの選択科目19科目の単位を修得することが必須である<sup>16)</sup>。しかし、この中に管理栄養士国家試験対策として設けられている特別演習Ⅰ～Ⅲまでの6単位は含まれておらず、これらの単位を取得せずに国家試験を受験する学生もいる。他大学では、国家試験のための対策としての科目が設けられているが、国家試験を受験しようとする場合はこれらの単位を取得することを要件としている大学も見られる。例えば、仙台市内のS女子大学は、国家試験対策として「管理栄養演習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ」という科目を設けており、国家試験を受験する者は必修科目となっている<sup>12)</sup>。また、第31回管理栄養士国家試験に224名受験し全員が合格した埼玉県内のJ大学(女子大学)では、実践栄養学特論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲを国家試験対策として位置づけ、

国家試験の過去問に60%～80%以上解答できるようになることを到達目標に掲げ単位の認定を行っている<sup>17)</sup>。このように、一定の基準を設けてそれに到達することを目標とし、国家試験対策や指導を行っている。これらより、本学の国家試験対策の課題は、受験に消極的な学生が、国家試験対策として設けられた科目の単位を取得せずに、国家試験を受験することである可能性が示唆された。そこで、現行の特別演習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲを管理栄養士国家試験受験資格取得要件に加えるとともに、担当する教員においても、学生の共通および職種別コンピテンシーの到達度や国家試験出題傾向の分析などを行い、一人でも多くの学生が管理栄養士国家試験に合格できるよう支援することも必要であると考ええる。また4年次は、就職活動や国家試験の受験等、将来に対する心情的な不安を感じていることが推察される。学生がこうした不安を抱えたまま国家試験に臨むことのないよう、教員は、学生個人の特性を十分に理解した上で、学生にとって最善の進路選択ができるよう支援する必要もあると考ええる。

## V. 結論

本学の学生は、全国に比べ自己イメージ(価値観、意欲、態度)が低いことが示唆された。これを踏まえ、本学では、モデルコアカリキュラムに示された到達目標を達成するための導入教育を、科目としてカリキュラムに位置づけるとともに、その教育内容についても十分に検討していくことが必要である。

到達度と国家試験受験希望との関連は、受験に積極的な学生の方が、基本コンピテンシーに加え、共通および職種別コンピテンシーの点数が高く到達度が高いことが示された。本学の国家試験対策の課題は、受験に消極的な学生が、国家試験対策として設けられた科目の単位を取得せずに、国家試験を受験することである可能性が示唆された。

## VI. 本研究の限界

本研究の限界として、まず、本研究では、卒前教育レベルのコンピテンシー測定項目を用い、4年次進級時点での到達度を測定し、全国調査の結果と比較検討を行ったが、全国調査は12月から2月に実施されており、調査時期の遅速が結果に影響することもある。2つ目の限界として、本研究は、学生の自己評価を主として調査したが、コンピテンシーには他者評価も必要である<sup>4)</sup>。全国調査では、学生の自己評価に加え教員による他者評価も補完的に実施した。その結果、学生と教員による評価の各順位は大部分が類似していたが、一部異なる項目が存在していた<sup>6)</sup>。3つ目の限界として本研究は4年次進級時点での横断的研究であるため、本研究の結果について因果関係は言及できない。たとえば、国家試験の受験を希望してい

る学生において、基本コンピテンシーが高かった結果については、国家試験受験を希望しているから、基本コンピテンシーが高くなったと考える場合もあれば、基本コンピテンシーが高いから国家試験受験を希望しているとも解釈することもできる。

以上のような限界はあるが、本研究は本学管理栄養士養成課程に在籍する学生の、管理栄養士国家試験の合格率向上に向け、導入教育のカリキュラムへの位置づけ、国家試験の受験に消極的な学生への指導や支援の必要性などを報告したものである。

今後は、全国調査が行われた時期に調査を行うこと、学生自身の評価に加え教員による他者評価も加味して到達度を検討すること、管理栄養士国家試験に合格した学生のコンピテンシー到達度を測定するための横断的調査を行う必要がある。

## 文 献

- 1) 栄養士法, <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S22/S22HO245.html>, (2017年9月6日アクセス)
- 2) 厚生労働省：管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会報告書について, [http://www1.mhlw.go.jp/shingi/s0102/s0205-1\\_11.html](http://www1.mhlw.go.jp/shingi/s0102/s0205-1_11.html), (2017年9月6日アクセス)
- 3) 特定非営利活動法人日本栄養改善学会理事会：「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム2015」の提案, [http://jsnd.jp/img/model\\_core\\_2015.pdf](http://jsnd.jp/img/model_core_2015.pdf) (2017年9月6日アクセス)
- 4) 遠藤仁訳、コンピテンシーモデルの2W1H, 実践コンピテンシーモデル, pp.23-45 (2002) 日経BP社, 東京
- 5) 永井成美、赤松利恵、長幡友実, 他：卒前教育レベルの管理栄養士コンピテンシー測定項目の開発, 栄養学雑誌, 70, 49-58 (2012)
- 6) 長幡友実, 吉池信男, 赤松利恵, 他：管理栄養士養成学生の卒業時点におけるコンピテンシー達度, 栄養学雑誌, 70, 152-161 (2012)
- 7) 赤松利恵, 永井成美, 長幡友実, 他：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, 栄養学雑誌, 70, 110-119 (2012)
- 8) 藤井紘子, 竹内育子, 松野恭子, 他：管理栄養士養成課程における基本コンピテンシーと知識及び技術の習得度との関連性, 広島文教女子大学紀要50, 21-26 (2015)
- 9) 荒木裕子：管理栄養士養成課程学生における卒業時および臨地実習前後のコンピテンシー到達度, 九州女子大学紀要, 第53巻2号, 205-214 (2016)
- 10) 厚生労働省：第31回管理栄養士国家試験の合格発表, <http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkoukouzoushinka/0000163105.pdf> (2017年9月28日アクセス)
- 11) 米沢栄養大学：カリキュラムポリシー, <http://www.u.yone.ac.jp/outline/curriculum.html>, (2017年10月30日アクセス)
- 12) 仙台白百合大学：人間学部健康栄養学科カリキュラム・科目, カリキュラムポリシー, [http://sendai-shirayuri.ac.jp/faculty/kenko\\_curriculum.html](http://sendai-shirayuri.ac.jp/faculty/kenko_curriculum.html), (2017年10月30日アクセス)
- 13) 神戸女子大学：管理栄養士養成課程カリキュラムマップ, [http://www.yg.kobe-wu.ac.jp/wu/course/he\\_kanri/pdf/map\\_he\\_kanri\\_160929.pdf](http://www.yg.kobe-wu.ac.jp/wu/course/he_kanri/pdf/map_he_kanri_160929.pdf), (2017年10月30日アクセス)



- 14) 松本大学人間健康学部 健康栄養学科：健康栄養学科の特徴，<http://www.matsumoto-u.ac.jp/faculty/human/nutritional/>，(2017年10月30日アクセス)
- 15) 藤岡由美子，沖嶋直子，水野尚子，他：管理栄養士養成課程の導入教育における早期体験学習の実践，栄養学雑誌，71，330-340 (2013)
- 16) 郡山女子大学：平成26年度入学生用 (平成26年度改定) 単位履修の手引，31
- 17) 女子栄養大学栄養学部実践栄養学科：実践栄養学特論Ⅱ「管栄国試対策2」シラバス，[https://cpweb.eiyo.ac.jp/public/web/Syllabus/WebSyllabusSansho/UI/WSL\\_SyllabusSansho.aspx?P1=a14127000&P2=2017&P3=20170402](https://cpweb.eiyo.ac.jp/public/web/Syllabus/WebSyllabusSansho/UI/WSL_SyllabusSansho.aspx?P1=a14127000&P2=2017&P3=20170402) (2017年10月30日アクセス)