

## ○管理栄養士学校指定規則の一部を改正する省令の施行について

(「平成13年9月25日13文科高第405号 健発第938号文部科学省高等教育局長、厚生労働省健康局長から各都道府県知事宛通知)

管理栄養士学校指定規則の一部を改正する省令(平成13年文部科学省・厚生労働省令第3号)は、平成13年9月5日に公布され、平成14年4月1日から施行することとされたところである。

今回の改正の趣旨及び主な内容を下記のとおり通知するので、十分御了知の上、その施行に遺憾のないようお願いするとともに、関係機関及び関係団体等に対する周知方をお願いする。

### 記

#### 第1 改正の趣旨

今回の改正は、栄養士法の一部を改正する法律(平成12年法律第38号。以下「改正法」という。)及び栄養士法施行令の一部を改正する政令(平成13年政令第287号)の施行に伴い、高度な専門的知識及び技能を持った管理栄養士の養成を行うために、改正法による改正後の栄養士法第5条の3第4号に規定する管理栄養士養成施設のうち学校であるものに係る指定の基準を改めるほか所要の規定整備を行ったものであること。

#### 第2 改正の主な内容

- 1 教育の内容について、別表1のように改めたこと。なお、教育内容ごとの具体的な教育目標については参考のとおりであること。(第2条第1項第1号関係)
- 2 教員の配置等について、次のように改めたこと。(第2条第1項第2～第6号関係)
  - (1) 専門基礎分野の教育内容を担当する教員については、3人以上が専任であり、そのうち1人以上は人体の構造と機能及び疾病の成り立ちを担当する者であること。
  - (2) 基礎栄養学又は応用栄養学のいずれかの教育内容並びに栄養教論、臨床栄養学、公衆栄養学及び給食経営管理論の各教育内容を担当する教員については、それぞれ1人以上が専任であること。
  - (3) 人体の構造と機能及び疾病の成り立ちを担当する専任の教員のうち1人以上は、医師であること。
  - (4) 栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学及び給食経営管理論を担当する専任の教員のうち、それぞれ1人以上は、管理栄養士又は管理栄養士と同等の知識及び経験を有する者であること。  
なお、次に掲げる者は「管理栄養士と同等の知識及び経験を有する者」であること。
    - ① 外国において取得された管理栄養士に相当する資格を有する者
    - ② 担当する教育内容に関連する専攻分野に係る修士又は博士の学位(外国において授与されたこれに相当する学位を含む。)を有し、

担当する教育内容に関する教育研究上の業績若しくは実地指導歴を有する者

(5) 専任の助手の数は、5人以上であり、そのうち3人以上は専門分野の教育内容を担当する者であり、かつ、管理栄養士であること。

3 施設・設備について、次のように改めたこと。(第2条第1項第7号、第9号及び第10号関係)

(1) 教育上必要な専用の講義室、実験室及び実習室並びに栄養教育実習室、臨床栄養実習室及び給食経営管理実習室(実習食堂を備えるものに限る。)を有すること。

(2) 栄養教育実習室、臨床栄養実習室及び給食経営管理実習室については、別表2の機械、器具、標本及び模型が教育上必要な数以上備えられていること。

(3) 別表1の各教育内容に関する5千冊以上の図書及び20種以上の学術雑誌が備えられていること。

4 その他所要の規定を整備したこと。

### 第3 経過措置

1 この省令の施行の際現に改正法附則第4条に規定する養成施設に入所している学生又は生徒に係る教育の内容については、なお従前の例によることができること。(附則第2項関係)

2 改正法附則第4条に規定する養成施設に係る教員の資格並びに備えるべき機械、器具、標本及び模型については、平成16年3月31日までの間は、なお従前の例によることができること。(附則第3項関係)

別表 1

教 育 内 容		単位数	
		講義又は 演習	実験又は 実習
専門基礎分野	社会・環境と健康	6	} 10
	人体の構造と機能及び疾病 の成り立ち	14	
	食べ物と健康	8	
専門分野	基礎栄養学	2	} 8
	応用栄養学	6	
	栄養教育論	6	
	臨床栄養学	8	
	公衆栄養学	4	
	給食経営管理論	4	
	総合演習	2	
	臨地実習		4

## 備考

- 1 単位の計算方法は、大学設置基準（昭和31年文部省令第28号）第21条第2項の規定の例による。
- 2 臨地実習以外の専門分野の教育内容の実験又は実習は、教育内容ごとに1単位以上行う。
- 3 臨地実習の単位数は、給食の運営に係る校外実習の1単位を含むものとする。

別表 2

栄養教育実習室	視聴覚機器及び栄養教育用食品模型
臨床栄養実習室	計測用器具、検査用器具、健康増進関連機器、エネルギー消費の測定機器、要介護者等に対する食事介助等の機器及び器具、経腸栄養用具一式、経静脈栄養用具一式、ベッド、栄養評価及び情報処理のためのコンピュータ、標本並びに模型
給食経営管理実習室	食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた給食の実習を行うための施設及び設備、品質管理測定機器、作業管理測定機器及び冷温配膳設備

参考

	教育内容	単位数		教育目標
		講義 又は 演習	実験 又は 実習	
専門基礎分野	社会・環境と健康	6	10	<p>[目標]人間や生活についての理解を深めるとともに、社会や環境が人間の健康をどう規定し左右するか、あるいは人間の健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど社会や環境と健康の関わりについて理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・人間や生活を生態系に位置づけて理解する。</li> <li>・人間の行動特性とその基本的メカニズムを理解する。</li> <li>・社会や環境と健康との関係を理解するとともに、社会や環境の変化が健康に与える影響を理解する。</li> <li>・健康の概念、健康増進や疾病予防の考え方やその取り組みについて理解する。</li> <li>・健康情報の利用方法、情報管理や情報処理について理解する。</li> <li>・保健・医療・福祉・介護システムの概要を理解する。</li> </ul>
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	14		<p>[目標]</p> <p>1)人体の構造や機能を系統的に理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・正常な人体の仕組みについて、個体とその機能を構成する遺伝子レベル細胞レベルから組織・器官レベルまでの構造や機能を理解する。</li> <li>・個体として人体が行う食事、運動、休養などの基本的生活活動の機構、並びに環境変化に対する対応機構を理解する。</li> </ul> <p>2)主要疾患の成因、病態、診断、治療等を理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生活習慣病、栄養疾患、消化器疾患、代謝疾患、感染症、免疫・アレルギー疾患、腎疾患等の概要を理解する。</li> <li>・疾病の発症や進行を理解する。</li> <li>・病態評価や診断、治療の基本的考え方を理解する。</li> <li>・人体と微生物や毒性物質との相互関係について理解し、病原微生物の感染から発症、その防御の機構を理解する。</li> </ul>
	食べ物と健康	8		<p>[目標]食品の各種成分を理解する。また、食品の生育・生産から、加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程について学び、人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価を理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から理解する。</li> <li>・食品の栄養特性、物性等について理解する。</li> <li>・新規食品・食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割を理解する。</li> <li>・栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の加工や調理の方法を理解して修得する。</li> <li>・食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法を理解する。</li> </ul>
	小計	28	10	

専 門 分 野	基礎栄養学	2	8	[目標]栄養とは何か、その意義について理解する。 健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。	
	応用栄養学	6		[目標]身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。 妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定(栄養アセスメント)の基本的考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。	
	栄養教育論	6		[目標]健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう健康や生活の質(QOL)の向上につながる主体的な実践力形成の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。特に行動科学やカウンセリングなどの理論と応用については演習・実習を活用して学ぶ。 さらに身体的、精神的、社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のあり方、方法について修得する。	
	臨床栄養学	8		[目標]傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得する。特に各種計測による評価・判定方法やベッドサイドの栄養指導などについては実習を活用して学ぶ。また医療・介護制度やチーム医療における役割について理解する。 さらにライフステージ別、各種疾患別に身体状況(口腔状態を含む)や栄養状態に応じた具体的な栄養管理方法について修得する。	
	公衆栄養学	4		[目標]地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。 さらに各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。	
	給食経営管理論	4		[目標]給食運営や関連の資源(食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等)を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。	
	総合演習	2		[目標]専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養う。	
	臨地実習	4		[目標]実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図る。	
	小計	32		12	
	合計	60		22	82