

校外実習の教育効果を高めるための検討

～実習に対する学生自己評価と栄養士評価からの考察～

平包 留美 土谷 洋子

An Examination of Attempts to Improve the Educational Effects
of Out-of-School Practices:

A Consideration on Students' Self-Evaluations and Dietitians' Evaluations of Students

Rumi HIRAGANE Yoko TSUCHIYA

はじめに

栄養士法改正に伴い、平成14年4月からは新カリキュラムによる栄養士養成がスタートし、8年が経過した。文部科学省と厚生労働省から通知された「栄養士養成施設における校外実習要領」¹⁾において、実習の目的は、「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させること」とされ、実習の種類及び単位数は、「給食の運営」について1単位以上と定められている。

また、日本栄養士会と全国栄養士養成施設協会から作成された『臨地・校外実習の実際－改正栄養士法の施行にあたって－』²⁾では、「臨地・校外実習」について養成施設に求められる重要な項目を、①実習科目に関する理解の徹底、②事前・事後教育の充実、③実習施設との連携と明記されている。

本科においては、これまで校外実習の実習科目を「給食経営管理実習Ⅱ」1単位、「臨床栄養学実習Ⅱ」1単位の合計2単位と設定しており、2年次の夏期休暇中の2週間を利用して、実習施設を「病院」に限定して実習している。

実習先を病院に限定している理由は主に3つあげられる。①病院の給食は、様々な病態に基づく治療食が展開されているため、多食種の給食の運営が勉強できること、②傷病者の栄養管理が勉強できること、③患者様との関わりやコミュニケーションのとり方を学習できることである。これらの教育効果を期待して、実習先を設定したものである。

しかし、近年、給食業務が外部委託されるようになったことや、食育基本法が施行されたことが影響し、学生の就職先に大きな変化が見られ始めた。主な就職先として、給食委託業者の栄養士となり福祉施設や病院に派遣される者や、保育園の栄養士になる者が大半である。そのため、実習先を病院以外の施設に希望する学生の声が多く聞かれてきた。

また、事前・事後教育に関しては表1に示したとおりであり、実習要領に沿って事前・事後教育の充実と実習施設との連携を図るよう努めているが、これまでの事前・事後教育の内容が、学生のニーズに対応し適切なものであったかを見直し、改善を図る必要があると思われた。

このような背景を踏まえて、今後の学内における事前・事後指導を含めた校外実習の教育内

容の充実を図ることを目的とし、実習に対する学生の自己評価と栄養士評価を比較検討した。

表1. 学内における事前・事後指導

●事前指導

①事前説明会

回	内 容
第1回	校外実習の概要説明と事前学習について
第2回	実習施設への事前挨拶について
第3回	検便検査、衛生管理について
第4回	実習直前の諸注意 (服装・身だしなみ、言葉遣い、礼儀作法、課題作成、個人情報保護に関する説明、お礼状の書き方等)

②事前学習会

回	内 容
第1回	調理の特訓
第2回	傷病者を対象とした栄養管理・食事管理
第3回	校外実習を積極的に取り組むための心構え
第4回	病院における栄養士の役割、患者様への対応

③事前学習の個別指導

実施期間	実習前の2ヶ月間
内 容	学生各自が事前学習ノートを作成する。実習施設からの課題や、これまでの学習内容の復習を行う。

●事後指導

①お礼状の作成指導
②校外実習ノートの作成
③校外実習報告会（プレゼンテーションによる発表）の実施
④校外実習報告集の作成
⑤実習施設栄養士との意見交換会の実施

調査方法

1. 学生意識調査

(1) 調査対象と方法

調査対象は別府大学短期大学部食物栄養科2年生48名とした。実習前調査は平成21年7月（校外実習直前）、実習後調査は平成21年8月～9月（校外実習終了後）に、質問紙法により実施した。分析対象は、実習前後の両方の調査に回答した45名で回収率は93.8%であった。

(2) 調査内容

実習前調査は、実習に対する意識を2項目、実習施設について3項目、事前学習について6項目、就職に対する意識1項目について調査した。また、校外実習で何を学びたいかを、「かなり勉強してみたい」：2点、「勉強してみたい」：1点、「あまり勉強したくない」：-1点、「どちらでもよい」：-2点の4段階評定で回答させた。

実習後調査は、事前学習を振り返って2項目、実習中の態度について10項目、実習全体について2項目、就職に対する意識1項目について調査した。また、実習内容は実施した項目について、「かなり満足できた」：2点、「少し満足できた」：1点、「あまり満足できなかった」：-1点、「全く満足できなかった」：-2点の4段階評定で回答させた。なお、この調査の4段階評価方法は北島ら³⁾、西村ら⁴⁾の報告を参考にして実施した。

2. 栄養士評価

(1) 調査対象と方法

平成21年8月～9月に校外実習を実施した大分県内の病院24施設の実習担当栄養士を対象とし、実習終了後に質問紙法により実施した。回収率は100%であった。

(2) 調査内容

実習施設の実態を把握するため、病床数、委託の状況、厨房システムについて調査した。また、実習項目の確認及び実習中の態度について評価していただいた。

結果及び考察

1. 校外実習受け入れ施設について

平成21年度の校外実習受け入れ施設である大分県内の病院24施設の実習担当栄養士に調査した結果を示した。

(1) 病床数

実習施設の病床数を調べた結果を示した(図1)。病床数が20~49の施設が5施設(20.8%)、50~99が5施設(20.8%)、100~149が4施設(16.7%)、150~199が2施設(8.3%)、250~299が2施設(8.3%)、300~349が2施設(8.3%)、350~399が2施設(8.3%)、400~449が1施設(4.2%)であり、実習した約6割の病院(20~149床)が比較的小規模の施設であることがわかった。

(2) 委託の状況

実習施設の委託の状況を調査した結果を示した(図2)。直営が10施設(41.7%)、委託が11施設(45.8%)、一部委託が2施設(8.3%)であった。病床数が多い病院では給食管理業務を外部委託する施設が増えているが、今回実習した病院は比較的小規模で直営の施設が多かったため、直営と委託がほぼ半々の割合になったものと考えられた。

(3) 厨房システム

実習施設の厨房システムを調査した結果を示した(図3)。ドライシステムが18施設(75.0%)、ウエットシステムが3施設(12.5%)、ドライ&ウエットシステムが2施設(8.3%)であり、大多数の施設がドライシステムであることがわかった。

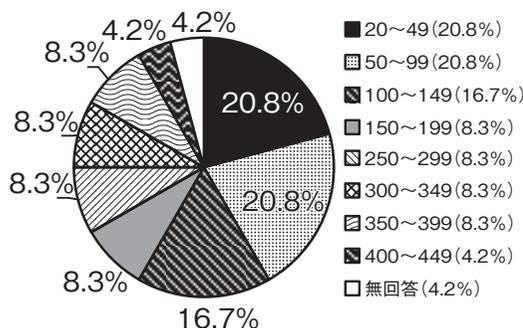


図1. 病床数

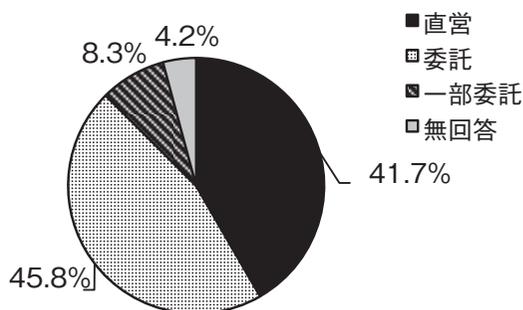


図2. 委託の状況

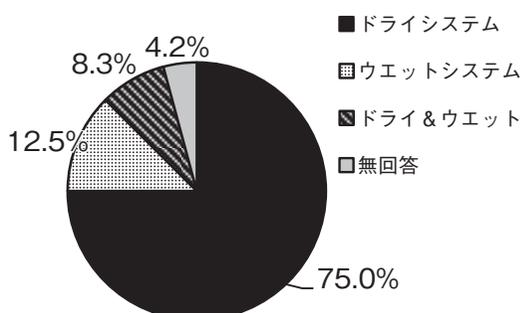


図3. 厨房システム

(4) 実習実施状況

給食管理分野の大項目10項目、臨床栄養分野の大項目4項目に関して、それぞれ小項目に分類し、実施した項目について調査した結果を示した(表2)。

給食管理分野の「栄養管理」の項目では「一般治療食・特別治療食」の実施率は100%であり、次いで「給与栄養量」「嗜好調査及び残食調査」、「食事内容の個別対応」が87.5%と高かった。「献立管理」の項目では、「献立作成・献立展開」が91.7%と実施率が高かったが、「献立の電算処理」は50.0%と半数の実施率であった。「大量調理、作業管理」の項目では、「調理作業」、「盛り付け・配膳」が95.8%と実施率が高く、「人員配置」、「大量調理作業の標準化」が45.8%と低かった。「病院組織・人事管理」の項目では、「院内見学」が91.7%、「病院組織の概略」が79.2%と実施率が高く、「入院時食事療養」が58.3%であった。「施設・設備管理」の項目では、「施設設備の配置」が87.5%、「機器類の種類と取り扱い」が70.8%と実施率が比較的高かった。「品質管理」の項目では「検収」、

表2. 実習実施状況

(N=24)

分野	大項目	小項目	(人)	(%)	
給食	栄養管理	一般治療食・特別治療食	24	100.0	
		給与栄養量	21	87.5	
		食事箋	17	70.8	
		食品構成	19	79.2	
		嗜好調査及び残食調査	21	87.5	
		月報報告	15	62.5	
		食事内容の個別対応	21	87.5	
		献立管理	献立作成・献立展開	22	91.7
		献立の電算処理	12	50.0	
	食	大量調理、作業管理	調理作業	23	95.8
盛り付け・配膳			23	95.8	
人員配置			11	45.8	
大量調理作業の標準化			11	45.8	
病院組織・人事管理	病院組織の概略	院内見学	22	91.7	
		入院時食事療養費	14	58.3	
		施設・設備管理	施設設備の配置	21	87.5
	機器類の種類と取り扱い	17	70.8		
管	品質管理	材料発注	12	50.0	
		検収	21	87.5	
		食材料の保管方法	21	87.5	
理	給食経営管理	運営経費の把握	6	25.0	
	衛生管理	給食従事者の衛生管理	24	100.0	
		食品の衛生管理	23	95.8	
		食器・調理器具の衛生管理	22	91.7	
		施設・設備の衛生管理	22	91.7	
		検食・保存食	22	91.7	
	食数管理	食事オーダー管理	18	75.0	
		食数のコンピュータ管理	17	70.8	
	栄養士の役割、業務内容	栄養部門組織の概略	19	79.2	
		栄養士業務の概要	20	83.3	
臨床栄養	栄養アセスメント	身体計測	5	20.8	
		検査値の把握	12	50.0	
	食事療法、栄養補給法	各疾患に対する食事療法	16	66.7	
		経腸・経静脈栄養法	17	70.8	
	栄養教育・栄養指導	個別栄養指導	12	50.0	
		集団栄養指導	8	33.3	
	チーム医療、NST	カンファレンス・回診参加	NST 見学	9	37.5
			他部署との連携	12	50.0

「食材料の保管方法」が87.5%と実施率が高かったが、「材料発注」は50.0%と半数の施設が実施した。「給食経営管理」の「運営経費の把握」は25.0%と実施率が非常に低かった。「衛生管理」の項目では「給食従事者の衛生管理」の実施率が100%、次いで「食品の衛生管理」が95.8%、「食器・調理器具の衛生管理」、「施設・設備の衛生管理」、「検食・保存食」が91.7%と、どの項目も実施率が非常に高かった。「食数管理」の項目では、「食事オーダー管理」の実施率が75.0%、「食数のコンピュータ管理」が70.8%と比較的高かった。

臨床栄養分野における「栄養士の役割、業務内容」の項目では、「栄養部門組織の概略」が79.2%、「栄養士業務の概要」が83.3%と実施率が高かった。「栄養アセスメント」の項目では「身体計測」が20.8%と非常に低く、「検査値の把握」が50.0%であった。「食事療法、栄養補給法」では、「各疾患に対する食事療法」が66.7%、「経腸・経静脈栄養法」が70.8%であった。「栄養教育・栄養指導」の項目では「個別栄養指導」が50.0%、「集団栄養指導」が33.3%と実施率が低かった。「チーム医療、NST」の項目では「カンファレンス・回診参加」が45.8%、「NST見学」が37.5%、「他部署との連携」が50.0%であり、ほぼ半数の施設が実施していた。

栄養士養成課程の校外実習において必要な「給食の運営」の教育目標は、前述に記した通り「給食業務を行うために必要な食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得すること」であり¹⁾、その実習内容は、「給食の運営に必要な給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳などの基本的業務に関する実習をすること」とされている。

したがって、実習内容については、実習担当栄養士と事前に打ち合わせした際に、「給食の運営」の教育目標と実習内容を提示し、その内容を盛り込んだ実習計画を考えて頂けるようお願いしている。そのため、給食管理分野の7割を超える項目において70%以上の高い実施率で

あった。しかし、臨床栄養分野では大多数の項目について50%以下の低い実施率であった。

2. 実習に対する意識（実習前）

実習前の実習に対する意識について調査した結果を示した(図4、5)。実習に対するイメージは「不安」と回答した学生が29件で最も多かった。不安に思っていることの内容については、「病態、食事療法の知識の不足」が最も多く(39件)、次いで「調理に自信が無い」(35件)、「献立作成に自信が無い」(34件)、「人間関係、コミュニケーション能力」(29件)、「積極的に行動できるか」(28件)の順に回答数が多かった。実習直前に食事療法などの勉強不足、調理、献

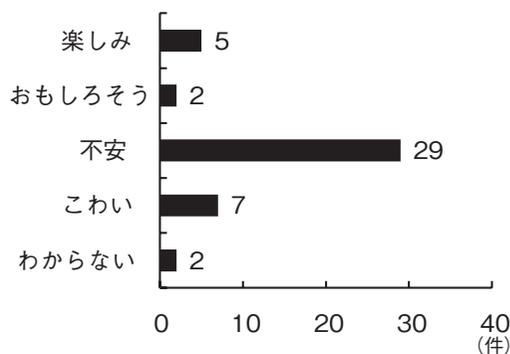


図4. 実習のイメージ

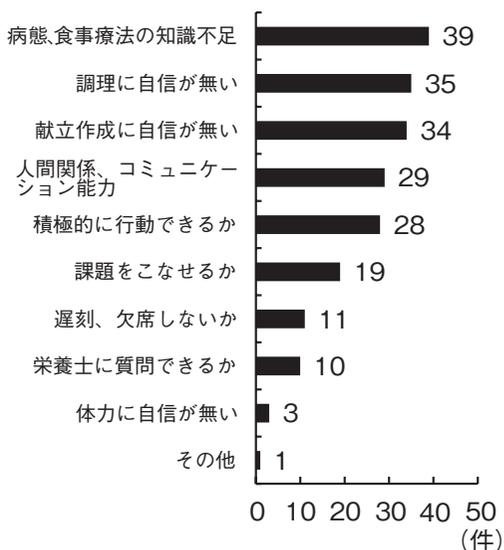


図5. 実習に対して不安に思っていること

立作成に自信が無いことから、不安を抱える学生が多いことが分かった。

3. 校外実習の目標

校外実習の目標は「栄養士の役割、業務内容を理解する」が19件と最も多く、次いで「積極的に行動し、知識を高める」(5件)、「学校で習ったことを確かめたい」(4件)、「患者様との接し方を学ぶ」(4件)を目標にする学生が多かった(図6)。

校外実習の目標を設定する時期については、実習の約2ヶ月前(事前学習を開始する頃)に各自で考えさせている。事前学習を始める前段階で、「自分が何を学ぶために校外実習に行くのか」を明確にさせることが重要であると考える。

4. 事前学習について

事前学習については、実習前の2ヶ月間を利

用して、これまで学習した内容の復習や、実習先の栄養士から出された課題について取り組めるよう、各自が事前学習ノートを作成している。そのほか、事前学習会を4回実施し、実習先栄養士を特別講師として招き、病院栄養士の業務内容や実習に対する心構えなどのご指導を頂いている。

(1) 実習前

実習前に事前学習について質問した項目の結果を示した(図7~図12)。「事前学習をがんばれたか」の質問に対して「ふつう」が35.6%と最も多く、次いで「がんばった」、「がんばれなかった」が28.9%であった(図7)。また、事前学習が十分であったかの問いに対しては、「あまりできなかった」と答えた学生が46.7%とほぼ半数を占めた(図8)。事前学習の内容は「病態と食事療法」(39件)、「献立作成」(39件)、「栄養管理の手順」(15件)、「調理の特訓」(14件)を学習した学生が多かった(図9)。

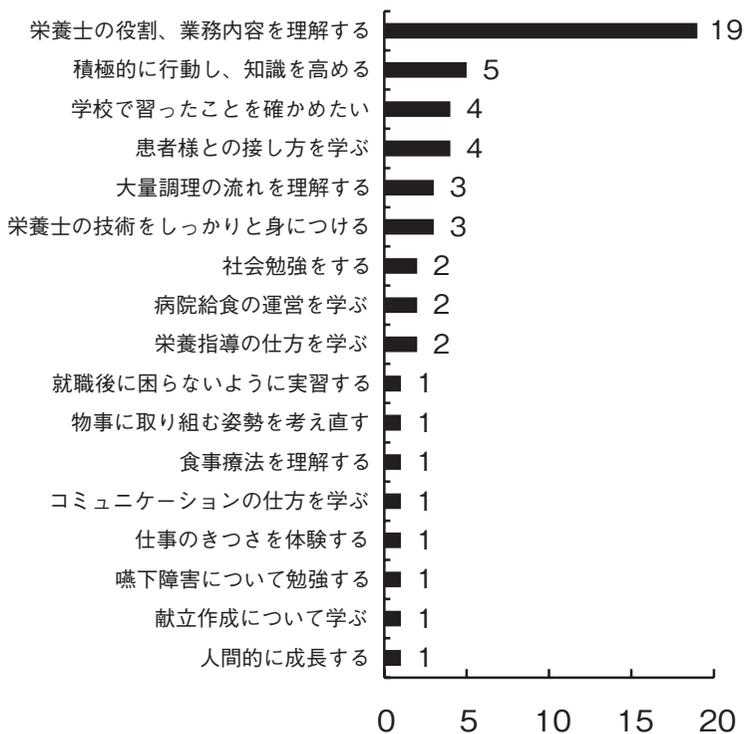


図6. 校外実習の目標 (件)

前述の「実習に対して不安に思っている内容」とほぼ一致しており、苦手な不安に思っていることを学習項目に取上げ、克服しようとする姿勢は伺えたが、達成感は低いようであった。

事前学習の期間（2ヶ月）については、「短かった」と答えた割合が最も多く40.0%、「ふつう」が35.6%、「長かった」が13.3%、「とても短かった」が11.1%であった。「短かった」と答えた学生が4割もいたことから、事前学習の期間を長く設定して、学生一人一人の学習が充実したものになるよう、個別対応が必要であ

らと思われた（図10）。

また、事前学習会の回数は、「丁度良い」が66.7%と最も多く、次いで「少ない」が22.2%、「多い」が11.1%であった。約7割の学生が「丁度良い」という反応を示していた（図11）。「学習会に取り入れてほしい内容」は「調理の特訓」という意見が多く（11件）、そのほか「実習で行う内容の具体的な説明」（4件）、「栄養士が仕事をしている映像を見たい」（4件）、「新米栄養士（卒業生）の体験談が聞きたい」（2件）、「先生に質問できる時間を学習会で設けてほし

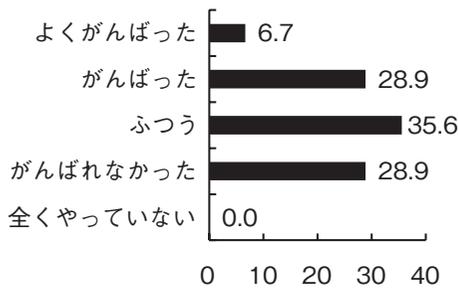


図7. 事前学習をがんばられたか (実習前)

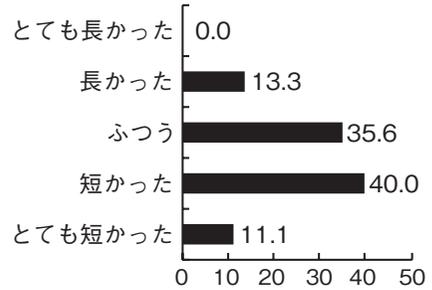


図10. 事前学習の期間（約2カ月）

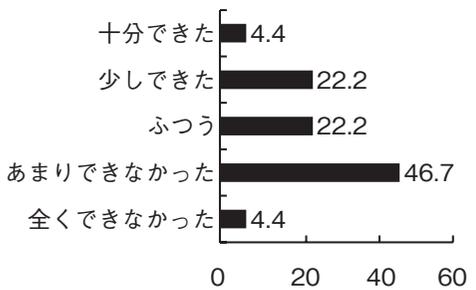


図8. 事前学習は十分だったか (実習前)

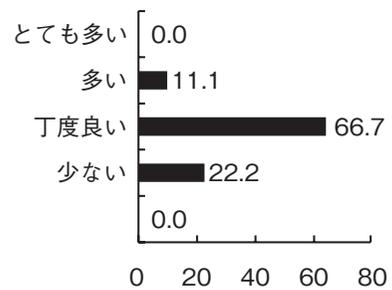


図11. 事前学習会の回数

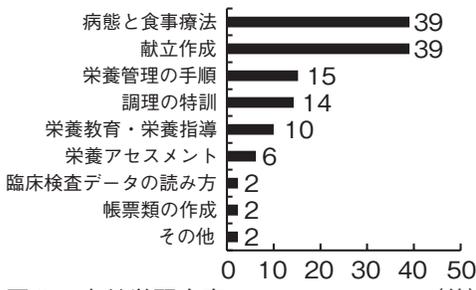


図9. 事前学習内容

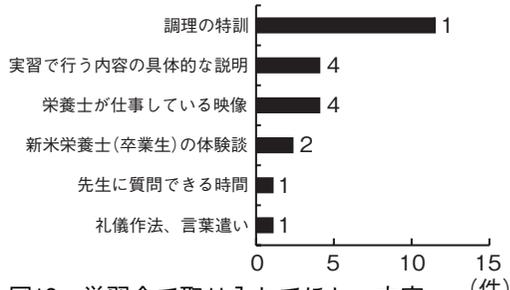


図12. 学習会で取り入れてほしい内容

い、「礼儀作法、言葉遣いについて」(1件)などの意見があげられた(図12)。今後の事前学習の回数は4回程度で、上記の内容を参考にして実施していきたい。

(2) 実習後

実習後に事前学習を振り返り、どう思ったかについて質問した結果を示した(図13、図14)。「事前学習が十分だったか」の問いに対しては「十分だった」が42.2%、「十分ではなかった」が57.8%であり、約6割の学生が勉強不足であったと反省していることが伺えた。また、事前学習は役に立ったかの質問に対しては「少し役に立った」が46.7%と最も多く、次いで「かなり役に立った」が24.4%、「ふつう」が13.3%であった。

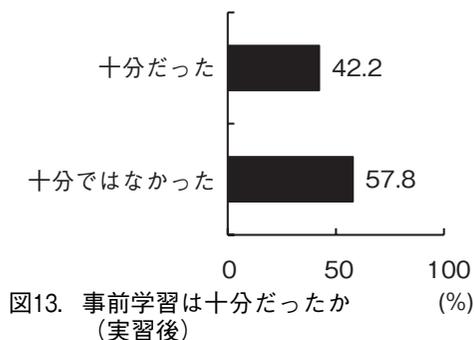


図13. 事前学習は十分だったか (実習後)

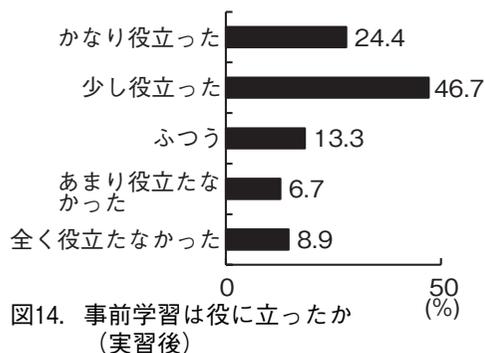


図14. 事前学習は役に立ったか (実習後)

5. 実習施設と実習期間について

現在、実習施設を「病院」に限定して2週間の校外実習を実施しているが、実習施設と実習期間について、学生がどのように思っているのか調査した結果を示した(図15、16)。実習施

設に関しては「他の施設で実習したい」と答えた学生が53.3%、「今のままでよい」が28.9%であり、「どちらでもよい」が17.8%であった(図15)。実習したい施設は保育園が最も多く23件、福祉施設が13件、自衛隊が5件、学校が6件、その他1件であり(図16)、保育園や福祉施設を希望する学生が多かった。

これは、栄養士の主な就職先が保育園や給食委託業者となってきたため、将来就職する可能性の高い場所を実習先として希望する傾向がみられた結果だと思われる。今後、病院以外の施設でも実習できるよう、カリキュラム等を検討する必要があるように思われた。

また、実習期間について質問した結果(図17)、「丁度良い」と答えた学生が73.3%であり、次いで「とても長い」11.1%、「少し長い」8.9%であった。現在の実習期間は2週間で設定しているが、「丁度良い」と答えた学生が約7割であったことから、期間に関しては問題ないように思われた。

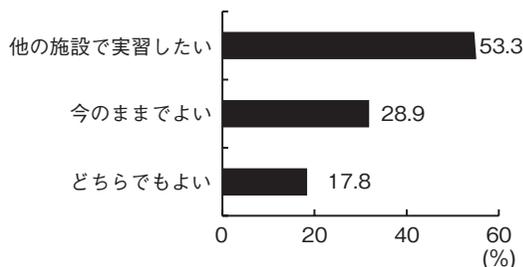


図15. 実習施設(病院)について

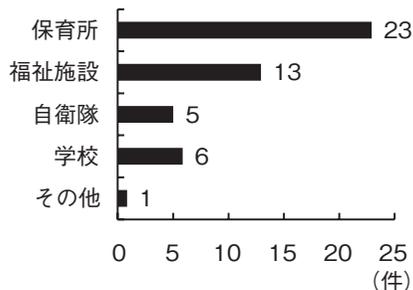


図16. 実習したい施設

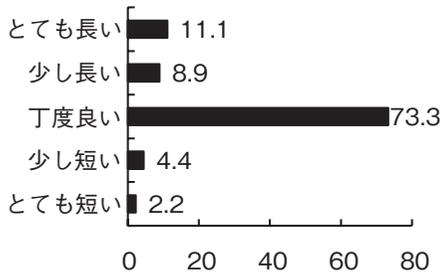


図17. 実習期間を長いと思うか (%)

6. 校外実習に対する期待度と満足度

(1) 校外実習に対する期待度

実習前の校外実習に対する期待度を確認するため、給食管理分野10項目と臨床栄養分野5項目、その他5項目の合計20項目について調査した結果を示した(表3)。

期待度が高かった項目は「栄養士の役割、業務内容」、「栄養士と調理師の仕事の違い」、「人間関係」、「栄養士と調理師との関わり」、「食事療法、栄養補給法」であった。期待度が低かった項目は「病院組織・人事管理」、「施設・設備管理」、「品質管理」、「食数管理」、「献立管理」であった。

栄養士の役割や業務内容を実習したいと思っている学生が最も多かったが、給食運営のために必要な給食管理分野の具体的な項目の期待度は低かった。また、半年後に就職することを意識してか、栄養士と調理師との関係、人間関係に強い関心があるようであった。

今後はより具体的に教育目標と実習内容を提示し、何を修得すべきなのか理解させるよう配慮する必要があると思われる。

表3. 校外実習に対する期待度

(N=45)

分野	項目	かなり勉強してみたい		勉強してみたい		あまり勉強したくない		どちらでもよい		評価平均点 平均±標準偏差
		(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	
給食管理	栄養管理	13	27.7	29	61.7	0	0.0	3	6.4	1.09±0.95
	献立管理	13	27.7	25	53.2	5	10.6	2	4.3	0.93±1.07
	大量調理、作業管理	21	44.7	19	40.4	2	4.3	3	6.4	1.18±1.11
	病院組織・人事管理	4	8.5	28	59.6	9	19.1	4	8.5	0.42±1.18
	施設・設備管理	11	23.4	24	51.1	6	12.8	4	8.5	0.71±1.24
	品質管理	12	25.5	24	51.1	4	8.5	5	10.6	0.76±1.26
	給食経営管理	14	29.8	28	59.6	3	6.4	0	0.0	1.18±0.75
	衛生管理	17	36.2	24	51.1	3	6.4	1	2.1	1.18±0.91
	食数管理	12	25.5	27	57.4	2	4.3	4	8.5	0.91±1.12
	栄養士の役割、業務内容	29	61.7	15	31.9	0	0.0	1	2.1	1.58±0.72
臨床栄養	栄養アセスメント	14	29.8	25	53.2	2	4.3	4	8.5	0.96±1.15
	食事療法、栄養補給法	23	48.9	20	42.6	0	0.0	2	4.3	1.38±0.89
	栄養教育・栄養指導	21	44.7	16	34.0	4	8.5	4	8.5	1.02±1.29
	チーム医療、NST	16	34.0	18	38.3	7	14.9	4	8.5	0.78±1.33
	栄養士と患者とのかかわり	24	51.1	18	38.3	1	2.1	2	4.3	1.36±0.96
その他	栄養士と調理師とのかかわり	29	61.7	13	27.7	0	0.0	3	6.4	1.44±1.03
	栄養士と調理師の仕事の違い	28	59.6	15	31.9	1	2.1	1	2.1	1.51±0.82
	嗜好調査、残食調査	19	40.4	22	46.8	3	6.4	1	2.1	1.22±0.93
	礼儀作法、言葉遣い	26	55.3	15	31.9	0	0.0	4	8.5	1.31±1.14
	人間関係	29	61.7	13	27.7	0	0.0	3	6.4	1.44±1.03

(2) 校外実習に対する満足度

実習後の校外実習に対する満足度を確認するため、給食管理分野10項目と臨床栄養分野5項目、その他5項目の合計20項目について調査した結果を示した(表4)。なお、満足度に関しては、施設によって実施項目が異なるため、実施した人数を100%にした時の割合で示した。

満足度が高かった項目は「栄養士の役割、業務内容」、「栄養士と調理師の仕事の違い」、「栄養士と調理師のかかわり」、「栄養士と患者の間わり」、「人間関係」であった。満足度が低かった項目は「栄養アセスメント」、「チーム医療、NST」、「施設・設備管理」、「栄養教育・栄養指導」、「病院組織・人事管理」であった。満足

度が高かった項目は、実習前に期待度が高かった項目とほぼ一致しており、充実した内容の実習であったと思われた。

また、給食管理分野では、「栄養士の役割、業務内容」に次いで、「食数管理」、「栄養管理」、「大量調理、作業管理」、「品質管理」、「衛生管理」の評価点が高く、給食の運営に必要な基本的業務の内容は理解できたのではないかと考えられた。

臨床栄養分野の項目は実施率、評価点ともに低かった。「給食の運営」を理解することが教育目標となるため、実習担当栄養士が教育目標を考慮し、給食管理分野を重点的に2週間の実習計画に入れてくれたものと考えられたが、本

表4. 校外実習に対する満足度

(N=45)

分野	項目	実施した人数		実施した人数を100%にした時の満足度								評価平均点 平均±標準偏差
				かなり満足できた		少し満足できた		あまり満足できなかった		全く満足できなかった		
		(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	
給食管理	栄養管理	30	66.7	21	70.0	7	23.3	2	6.7	0	0.0	1.57±0.82
	献立管理	32	71.1	19	59.4	10	31.3	2	6.3	1	3.1	1.38±1.01
	大量調理、作業管理	45	100.0	30	66.7	12	26.7	3	6.7	0	0.0	1.53±0.81
	病院組織・人事管理	27	60.0	14	51.9	10	37.0	3	11.1	0	0.0	1.30±0.95
	施設・設備管理	29	64.4	18	62.1	5	17.2	6	20.7	0	0.0	1.21±1.21
	品質管理	35	77.8	24	68.6	7	20.0	4	11.4	0	0.0	1.46±0.98
	給食経営管理	31	68.9	18	58.1	9	29.0	4	12.9	0	0.0	1.32±1.01
	衛生管理	43	95.6	28	65.1	10	23.3	5	11.6	0	0.0	1.42±0.98
	食数管理	43	95.6	31	72.1	9	20.9	3	7.0	0	0.0	1.58±0.82
	栄養士の役割、業務内容	42	93.3	33	78.6	7	16.7	2	4.8	0	0.0	1.69±0.72
臨床栄養	栄養アセスメント	20	44.4	6	30.0	7	35.0	6	30.0	1	5.0	0.55±1.36
	食事療法、栄養補給法	31	68.9	18	58.1	10	32.3	3	9.7	0	0.0	1.39±0.92
	栄養教育・栄養指導	27	60.0	16	59.3	7	25.9	4	14.8	0	0.0	1.30±1.07
	チーム医療、NST	28	62.2	16	57.1	7	25.0	3	10.7	2	7.1	1.14±1.30
	栄養士と患者とのかかわり	42	93.3	30	71.4	10	23.8	2	4.8	0	0.0	1.62±0.73
その他	栄養士と調理師とのかかわり	43	95.6	34	79.1	6	14.0	2	4.7	1	2.3	1.63±0.90
	栄養士と調理師の仕事の違い	40	88.9	31	77.5	6	15.0	3	7.5	0	0.0	1.63±0.84
	嗜好調査、残食調査	43	95.6	27	62.8	12	27.9	4	9.3	0	0.0	1.44±0.91
	礼儀作法、言葉遣い	38	84.4	28	73.7	6	15.8	3	7.9	1	2.6	1.50±1.03
	人間関係	37	82.2	28	75.7	7	18.9	0	0.0	2	5.4	1.59±0.96

科は「臨床栄養学実習Ⅱ」を1単位追加し設定しているため、臨床栄養分野の実施を増やしてもらえよう、栄養士との意見交換会などを通して、養成施設側の要望を伝える必要があると思われた。

7. 実習中の態度

(1) 学生の自己評価

実習中の態度に関する10項目を学生に自己評価させた結果を示した(図18)。「遅刻をしなかったか」、「意欲的に取り組めたか」、「礼儀正しく行動できたか」、「身だしなみに気をつけたか」、「実習メンバーと協力できたか」、「栄養士の指示を素直にきけたか」、「課題をやり遂げ、期限を守れたか」、「調理場で積極的に行動できたか」の質問に対しては9割以上の学生が「できた」と答えた。しかし、「調理作業中に手を切らなかったか」では80.0%の学生が「手を切らなかった」、20.0%の学生が「手を切った」と答えた。「実習前に調理技術向上のための努力ができたか」の質問には57.8%の学生が「努力できた」、40.0%の学生が「努力できなかった」と答えた。調理技術に自信が無いにもかかわらず、努力できていない学生が多く見受けられるため、授業の調理実習だけで満足するのではなく、各自が授業で習った料理を家庭で復習

し、調理技術の向上に努めるよう促しを強化する必要があると思われた。

(2) 栄養士の評価

実習中の態度に関する9項目を栄養士に評価して頂いた結果を示した(図19)。「遅刻をしなかったか」、「意欲的に取り組めたか」、「礼儀正しく行動できたか」、「身だしなみに気をつけたか」、「実習メンバーと協力できたか」については、「できた」と回答した栄養士が100%であった。「栄養士の指示を素直にきけたか」、「課題をやり遂げ、期限を守れたか」、「調理場で積極的に行動できたか」の質問に対しても95.8%の栄養士が「できた」と答えた。「調理作業中に手を切らなかったか」では79.2%の栄養士が「手を切らなかった」、20.8%が「手を切った」と答えており、学生の自己評価とほぼ一致していた。

実習の説明会を実習前に4回に渉り実施した結果、実習中の態度に関しては学生に周知徹底できており、栄養士から高い評価を頂けたことがわかった。

8. 実習の反省

(1) 実習の反省点

実習の反省点について自由記述させた結果を示した(図20)。反省点として「テキパキと行

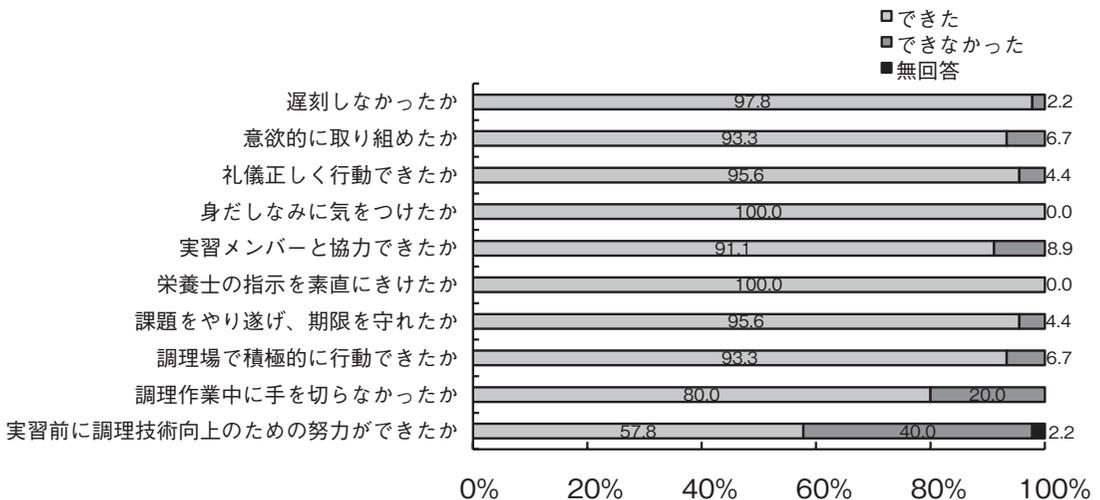


図18. 実習中の態度について (学生自己評価)

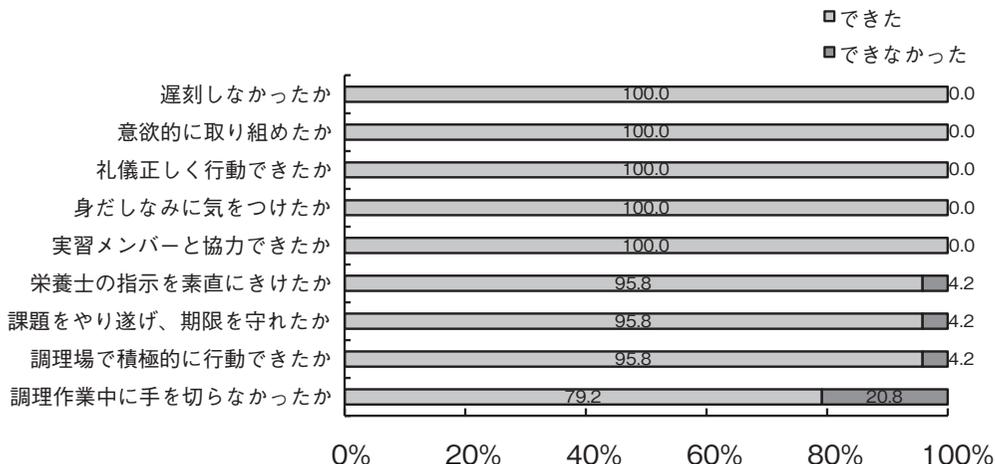


図19. 実習中の態度について (栄養士評価)

動できなかった」が最も多く (11件)、次いで「切り込み作業に時間がかかった」(9件)、「もっと勉強しておくべきだった」(6件)、「課題が思うようにこなせなかった」(4件)などの反省が多くみられた。

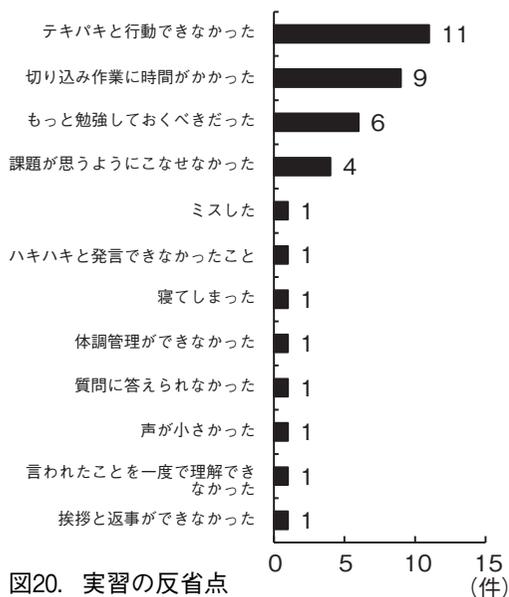


図20. 実習の反省点

(2) 実習を経験して感じたこと

実習を経験して感じたことについて自由記述させた結果を示した (図21)。「栄養士業務の大変さがわかった」が最も多く (17件)、次いで

「チームワーク、コミュニケーションの重要性を感じた」(7件)、「栄養士はとてもしやすいのある仕事である」(4件)、「栄養士はとてもし大切な役割がある」(4件)、「患者様を第一に考えることの大切さを感じた」(3件)などの意見があげられた。栄養士の仕事の大変さや重要性、やりがいなどを理解でき、時間内に仕事を進めるにあたって職場のチームワークやコミュニケーションがいかに重要であるかに気づくことができたことがわかった。

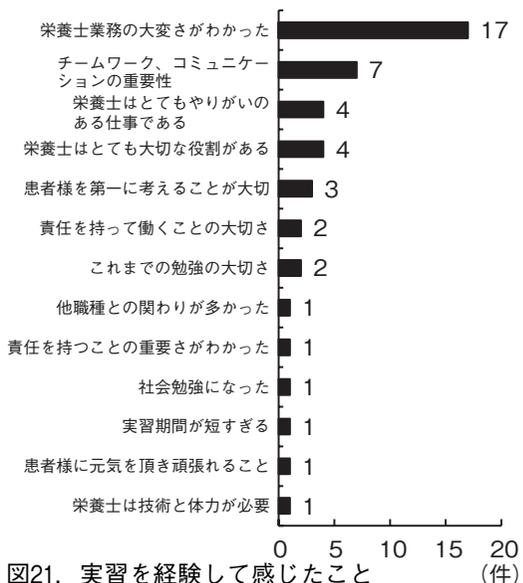


図21. 実習を経験して感じたこと

9. 就職に対する意識の変化

実習前及び実習後に「栄養士で就職したいか」について調査した結果を示した(図22)。実習前に「栄養士になりたい」と答えた学生は42.2%、「資格だけ取ればよい」20.0%、「迷っている」31.1%、「栄養士にはなりたくない」6.7%であった。また、実習後に「栄養士になりたい」と答えた学生は42.2%、「資格だけ取ればよい」11.1%、「迷っている」40.0%、「栄養士にはなりたくない」2.2%、無回答4.4%であった。

実習前と実習後の結果を比較して、「栄養士になりたい」割合は同じであったが、実習後に「資格だけ取ればよい」が約10%程度減少し、「迷っている」が約10%増加した。また、「栄養士にはなりたくない」が4.5%減少した。「資格だけ取ればよい」と漠然と考えていた学生が、実習で栄養士が実際に働く姿を見て、自分自身も栄養業務を体験することで、就職に対して前向きに考え始めた結果ではないかと推測された。

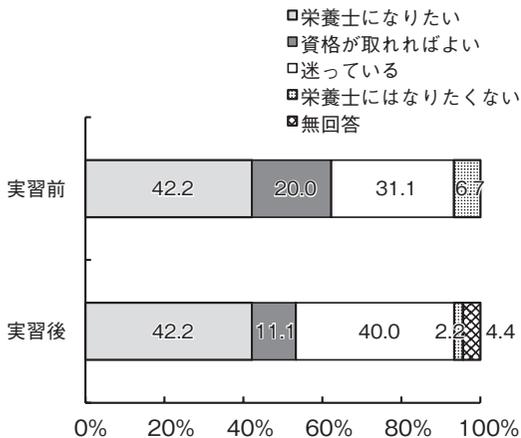


図22. 就職に対する意識の変化

今後の課題

今回の調査の結果より、今後検討していく課題を3つの項目にまとめた。

1. 実習科目については、現在「給食経営管理実習Ⅱ」1単位と「臨床栄養学実習Ⅱ」1単

位の合計2単位とし、実習先を病院に限定しているが、就職先を意識して、病院以外の施設で実習したいと希望する学生が多いことや、2週間の実習のうち臨床栄養分野に関する内容の実施率が低いことから、今後、例えば実習科目を「給食経営管理実習Ⅱ」で2単位にするなどして、病院以外の施設でも実習できるよう検討していく必要があると思われる。

2. 事前学習については、事前学習に費やす期間が2ヶ月間では短いという学生が多かったため、学習期間を長く設定していきたい。また、実習先の栄養士から出された課題をこなすだけでなく、学生1人1人が苦手とする学習内容を自覚し、より具体的な学習計画がたてられるよう、時間をかけて個別対応していく必要があると思われる。そのためには実習担当教員だけでなく、各専門分野の教員の協力を得よう努めていきたい。

3. 事後指導として、校外実習報告会や実習担当栄養士との意見交換会を実施し、受け入れ施設との連携を図っているが、受け入れ施設によって実習内容が異なる傾向が伺えたことや、実習科目と実習内容の整合性がうまくいっていない施設が見られたため、養成施設側が希望する実習内容を、実習依頼のときに具体的に提示し、内容にばらつきが出ないように注意する必要があると思われる。

参考文献

- 1) 栄養調理関係法令研究会編：『栄養関係法規類集』, 187号, 672の21-672の22, 2009
- 2) 社団法人日本栄養士会 社団法人全国栄養士養成施設協会編：『臨地・校外実習の実際-改正栄養士法の施行にあたって-』, 2002
- 3) 北島葉子他：臨地実習における実習効果を高めるための検討, 中国学園紀要, 4, 1-8, 2005
- 4) 西村早苗他：管理栄養士養成における臨地実習プログラムの開発に関する研究-臨地実習に対する学生のニーズと実習後の自己評価-, 女子栄養大紀要, 34, 115-121, 2003