

研究ノート

栄養士養成課程における校外実習の効果的な指導について

The Effective Guidance of Off-Campus Dietitian Training

守田律子 高木尚絃
MORITA Ritsuko and TAKAGI Naohiro

I. はじめに

臨地・校外実習のあり方検討会から「臨地・校外実習の実際」が平成14年に示され、それに基づいた教育を本学でも行なっている。栄養士養成施設における「校外実習」（以下、実習という）の目的は「給食業務を行なうために必要な給食サービスの提供に際し、栄養士として具備すべき知識および技能を修得させること」とされている。実習の種類は「給食の運営」として1単位以上とされているが、本学の場合は、2単位を履修している。実習の実施時期としては、養成施設が二年制の場合は2学年において行なうこと。実習の前提となる授業を終了後、順次実施すること。また、実習施設の状況を考慮した上、年間の教育計画に予め取り入れ、計画的に実施することとされている。本学では、事前事後指導、実習中の訪問、実習懇談会、発表会（大学祭での報告会、1、2年合同課題発表会）を行なっている。今回、事前指導の内容を見直し、効果的な実習への取り組みの参考となればと思い検討を行なった。

II. 現状

実習は栄養士養成に必要な実習単位であり、「給食管理」の中に位置づけられている。「給食の運営」には、「調理学」6単位と「給食管理」5単位、それと「献立作成論」1単位の12単位を課している。その内訳は、1年前期に「給食管理Ⅰ」2単位、「給食管理Ⅱの1」は校内実習として2年前期に1単位、実習の「給食管理Ⅱの2」2年前期に2単位と専門科目の22%を占めている。

本学での実習は、2年の夏休み期間中に実施するよう計画している。実習に出すための事前指導は2年前期に45分×15回分を時間割に組み込んでいる（実際には90分×8回分として実施）。以下にその内容について述べる。

III. 事前指導の内容

事前指導では以下のようにシラバスを組んでいる。

- 第1回 校外実習の目的、校外実習を履修するに当たっての留意事項
- 第2回 施設（病院・福祉施設・学校）ごとの給食業務内容の特色、実習先希望調査
- 第3回 実習先の決定、実習中の心構え
- 第4回 現場栄養士のオリエンテーション1
- 第5回 現場栄養士のオリエンテーション2
- 第6回 課題の検討
- 第7回 実習先との事前打ち合わせ報告会
- 第8回 実習生との最終確認

尚、第7回の実習先との事前打ち合わせ報告会は実習日の3～4週間前に実習先へ出向い、栄養士と実習生との打ち合わせを行なう。実習に当たっての必要な事項、例えば、実習内容や持ち物、実習時間、昼食、注意事項などを実習生全員に実行させている。特に実習先の特徴などを考慮した課題を持っていき、実習先で可能な内容であるか修正してもらっている。また、事前の準備や学習する必要な事項があれば併せて確認するための時間である。第8回は、事前打ち合わせで指示された準備ができているかの確認や実習の日程や実習中の注意などの再確認、実習先へ提出する細菌検査結果を渡す時間で、これは夏休み期間中に行なっている。

また、教養科目である「実務指導」演習1単位があるが、この科目は主に就職支援のための授業である。しかし、一部実習に必要と思われる「社会人としての心得」や、「電話のマナー」、「報告の仕方」、「礼状の書き方」なども取り入れ、自信を持って実習に臨むことができるよう組み込んでいる。

IV. アンケート調査

本学食物栄養学科2年生を調査対象に実習前と実習後の2回アンケート調査を行なった。

調査内容は以下の内容について実施した。

- 1、実習先が希望した施設であったかどうか。
- 2、実習に向けての準備の程度について
- 3、実習前と実習中の不安の有無について
- 4、具体的な不安内容

調査期間

事前調査は平成22年8月5日の実習先との打ち合わせ報告会終了時に、事後調査は平成22年9月28日の後期オリエンテーション時に実施した。

調査方法

事前調査においては実習前にどの程度不安を感じているか、事後調査においては実習前に不安であったことがどの程度実行できたか。調査用紙を配布し、内容を説明後記入してもらい、回収を行なった。

V. アンケート結果

実習先が病院、福祉施設、学校とあるため実習先別に集計を行ない、それぞれ内容に差があるかどうかの検討も行なった。実習前アンケートの回収率は84%であった。実習後アンケートの回収率は100%であった。

問1 実習先が希望通りであったかどうか。

実習先が希望通りだったのは、病院は89.6%、福祉施設は85.7%、学校は100%であった。本学では学生から実習先の希望をとり、可能な限り学生の希望した実習先にと思って調整をしているが、実習先の受け入れ人数や、実習先までの移動時間などを考慮し病院から福祉施設へ、福祉施設から病院へと移動した結果である。

問2 実習準備について

実習に向けた準備についての質問では、実習前には準備不足であると答えたのは、表1に示したように、実習先別の病院は半分の50.0%、福祉施設は71.4%を占め、実習前にはどの程度の準備をすれば良いのかがわからないのが病院は25.0%、福祉施設には21.4%を占め、準備が万全、ほぼ万全は1～2名と極わずかであった。実習後に同様の質問を行ったところ準備が万全・ほぼ万全だったと答えたのが病院63.5%、福祉施設70.6%、学校75.1%と高率となり、準備不足が断然減少をしていた。不安があるのが殆どであった実習前と違い実習後には20～42%に減少していた。表2は実習後に自分の実習準備が万全、ほぼ万全と思われた理由、表3は準備不足だと思われた理由を自由に書いてもらったものである。これから実習前に不安を感じていたものは事前に入念な準備をして実習に臨んだことによる減少だと考えられた。

表1 実習に向けての準備状況

実習先 項目	実習前 (%)				実習後 (%)			
	病院	福祉施設	学校	全体	病院	福祉施設	学校	全体
万全	2.1	0.0	0.0	0.7	17.3	26.5	18.8	20.6
ほぼ万全	12.5	3.6	20.0	12.0	46.2	44.1	56.3	47.1
不足	50.0	71.4	30.0	50.5	32.7	29.4	12.5	28.4
完全に不足	10.4	3.6	20.0	11.3	0.0	0.0	6.3	1.0
わからない	25.0	21.4	30.0	25.5	3.8	0.0	6.3	2.9

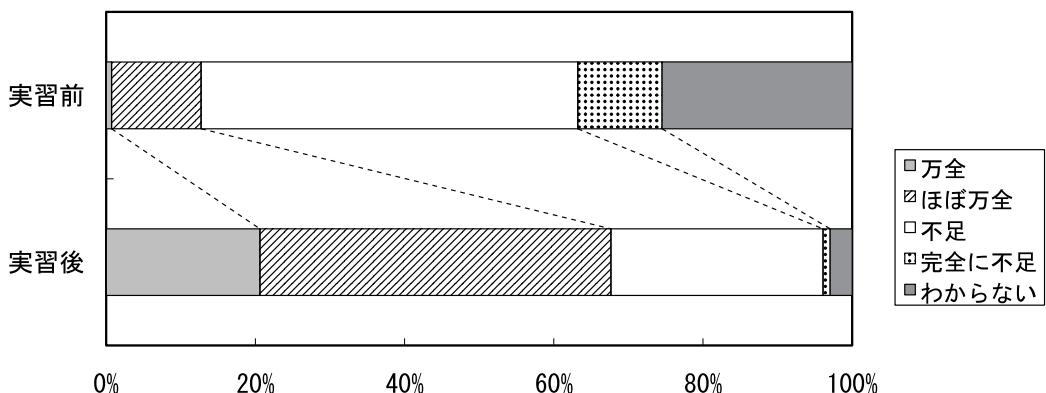


図1 実習に向けての準備について

表2 準備が万全・ほぼ万全と回答した理由

	項目	人数	%
1	課題・ノートについてできるだけ調べておいた	29	61.8
2	実習が滞りなく終了したから	12	25.5
3	体調管理ができていた	4	8.5
4	バイト先が大量調理のためイメージができていたから	1	2.1
5	交通手段や持ち物などを事前に準備しておいた	1	2.1

表3 準備不足と回答した理由

	項目	人数	%
1	課題、実習ノートについてあまり調べていかなかった	11	40.7
2	事前に技術を身に付けておく	10	37.1
3	事前に勉強していくべき	3	11.1
4	いろんな知識が不足していた	2	7.4
5	献立が立案できなかった	1	3.7

問3 不安内容について

実習において学生が感じる不安の内容17項目について該当するものに○を付けてもらつた。その結果は表4に示した。

最も多かったのは、病院では「調理作業」75.0%、次いで「コミュニケーション」70.8%、「実習内容」58.3%、「人間関係」56.3%の順と続いた。福祉施設では、「実習内容」64.3%、「コミュニケーション」、「調理作業」50.0%、次いで「課題まとめ」42.9%であった。学校では「コミュニケーション」90.0%、「実習内容」が80.0%、「栄養指導」や「課題まとめ」70.0%で「コミュニケーション」や「実習内容」に不安を持っていた学生がどの実習先においても多かった。

実習後のアンケートにおいても実習前と同様な17項目については実施した。その結果、

病院では「調理作業」30.8%と半分に減少し、福祉施設でも「実習内容」が1/4に減少した。しかし、「調理作業」が15%増加していた。これは切るなどの調理技術や手順の把握が不足している現われでないかと推察できる。さらに、準備の状況により不安の有無に差があるか比較した結果、準備が万全・ほぼ万全と回答した43.0%、60.0%にも不安があったと答えていた。準備不足と答えた学生の90.0%は不安があったと回答し、準備が足りているのかどうかわからない学生は全員に不安があったと答えていた。

表4 実習前後のアンケート調査による不安内容一覧

実習先	病院		福祉施設		学校		全体	
	実習前 人 %	実習後 人 %	実習前 人 %	実習後 人 %	実習前 人 %	実習後 人 %	実習前 人 %	実習後 人 %
調査人数	48	52	28	34	10	16	86	102
ア) 人間関係	27	56.3	7	13.5	10	35.7	6	17.6
イ) コミュニケーション	34	70.8	9	17.3	14	50.0	13	38.2
ウ) 勤務体制	10	20.8	2	3.8	1	3.6	0	0.0
エ) 実習内容	28	58.3	5	9.6	18	64.3	5	14.7
オ) 献立作成	22	45.8	9	17.3	11	39.3	2	5.9
カ) ノート記入	20	41.7	5	9.6	11	39.3	10	29.4
キ) 調理作業	36	75.0	16	30.8	14	50.0	22	64.7
ク) 調味割合	22	45.8	1	1.9	8	28.6	2	5.9
ケ) 栄養指導	23	47.9	1	1.9	7	25.0	2	5.9
コ) 課題まとめ	22	45.8	9	17.3	12	42.9	14	41.2
サ) 衛生管理	6	12.5	1	1.9	2	7.1	0	0.0
シ) 健康状況	9	18.8	3	5.8	1	3.6	0	0.0
ス) 環境順応性	11	22.9	1	1.9	4	14.3	4	11.8
セ) 交通費	3	6.3	0	0.0	1	3.6	0	0.0
ソ) 何が心配か不安	4	8.3	1	1.9	5	17.9	0	0.0
タ) その他	0	0.0	1	1.9	0	0.0	0	0.0
							1	6.3
							11	12.8
							2	2.0

VI. まとめ

校外実習の事前指導の内容を検討するためにアンケート調査を行なった。その結果から、事前指導、予習を含めた課題を学生個人に課すことが不安を取り除く一要素にもなっている可能性が示され、実習が円滑に行なえるよう最終確認の際にしっかりと指導する必要があると考えられる。また、学生は社会的には未熟であるために言動や服装・身だしなみ等に関しても更に細かく指示する必要があるものと思われる。

更に、コミュニケーションは社会活動を営む人間に行われる感情、意志、思考の伝達のことで生きていく上には欠くことの出来ないものであるが、コミュニケーション力に不安を感じている学生が多いため、1年前期に開講されている「コミュニケーション論」、「国語表現法」や「人間と社会」などの教養科目を是非履修し、書く、読む、考える事に対し積極的に取り組む姿勢を1年次から持ち続けてほしい。調理技術の未熟さにも不安を感じているので学内の実習だけでは習得できないので、家庭でも包丁を持つこと

を習慣化するよう努めてほしい。

校外実習は、将来社会に貢献する栄養士となる目標に一歩前進し、自己実現するための絶好の場であるので、一層事前指導を充実していきたい。尚、今後は実習内容についても検討し、実りある実習の実現に努めたい。

参考文献

- ・ (社) 日本栄養士会、(社) 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当たって－」 2002年版
- ・ 富山短期大学食物栄養学科「講義要項集」平成22年度1,2年生用
(平成22年10月29日受付、平成22年11月11日受理)