

臨床栄養学臨地実習内容の検討

Evaluation of the Practice in the Course of Clinical Nutrition

明 満喜子

AKIRA Makiko

I はじめに

平成14年4月に改正された新カリキュラムに基づいて、専攻科の臨床栄養学実習を平成18年2月、新設初年度の実習として施設へ学生を送り出した。

このカリキュラムの教育目標は高度な専門的知識をもった質の高い管理栄養士の養成を図ることを目的とし、実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価、判断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および技術の統合を図ることを目的としている。専攻科では臨床栄養学6単位のうち、臨地実習を病院において1単位実施した。

また専攻科では目的達成のため具体的な実習目標について実習内容を示し、学生は実習を通して取り組む課題を明確にし、実習を通して学びを深め目標を達しているものと推測している。

そこで今回、臨床栄養学実習内容について学生に事後アンケート調査を実施し、その結果から実習内容を検討する。

II 臨床栄養学実習の概要

1 事前準備

実習施設管理栄養士との懇談会

- ・管理栄養士養成校におけるカリキュラム改正の基本的考え方や臨床栄養学実習の目的・実習内容の意見交換を行う。

- ・実習施設 総合病院4施設

- ・依頼学生数 1施設2～3名

2 事前訪問打ち合わせ及び実習期間

平成18年2月17日～2月24日

3 実習依頼内容

栄養管理について

- ・入院患者の栄養管理
- ・指示栄養素量の摂取確認
- ・栄養食事基準と食事療法の実際
- ・入院・外来患者の栄養教育の実際
- ・栄養指導記録（POS）の実際

チーム医療について

- ・チーム医療の実際
- ・カンファレンスへの参加
- ・病棟回診への参加
- ・クリニカルパスの実際
- ・症例検討会への参加

栄養管理計画について

- ・栄養スクリーニングの実際
- ・スクリーニングリスクの設定等
- ・栄養アセスメントの実際

身体計測・臨床検査値・食事調査を基としたアセスメントの実際

- ・栄養ケアプランの作成
- ・経腸栄養等栄養補給の実際

その他

III 方法

1 対象

平成17年度本学専攻科1年生9名を対象に臨床栄養学実習の事後アンケート及び実習ノートから実習病院側の実習内容の分析
回収率100%

2 アンケート調査

アンケートは以下の内容について実施した。

- 1) 実習時間について
- 2) 実習内容について
 - ①傷病者に対する適切な栄養アセスメントに基づいたケアプランの作成・実施、評価等に関するマネジメントの考え方の理解及び体験
 - ②栄養評価・判定・補給・栄養教育の体験
 - ③医療チームの管理栄養士の役割についての理解以上3点をふまえて実習内容を設定
- 3) 実習の取り組みについての自己評価
- 4) 実習の課題について

IV 結果

アンケート結果

1 実習の45時間について

- 短い 88%
- 丁度よい 11%

2 実習内容について

1) 施設の食事基準の実際と献立作成作業の流れを体験した

- 実践してよく理解できた 88%
- 実習しなかった 11%

2) 患者への接遇の注意・指導について病棟訪問で実践する。

- 実践して理解できた 66%
- もっと体験したい 22%
- 少し理解できなかった 11%

3) チーム医療の実際を体験し理解できたか

- 実践して理解できた 88%
- 少し理解できなかった 11%

4) 栄養スクリーニングの実践

- 実践して理解できた 66%
- もっと体験したい 11%
- 実習しなかった 22%

5) 身体計測を基にしたアセスメントの体験

- 実践して理解できた 66%
- もっと体験したい 11%
- 少し理解できなかった 11%
- 実習しなかった 11%

6) 臨床検査を基にしたアセスメントの体験

- もっと体験したい 11%
- 実践して理解できた 88%

7) 食事摂取を基にしたアセスメントの体験

- 実践して理解できた 66%
- もっと体験したい 11%
- 実習しなかった 22%

8) 栄養ケアプランの作成

- もっと体験したい 11%
実践して理解できた 88%
- 9) 経腸・経静脈栄養の実際
実践して理解できた 33%
もっと体験したい 11%
実習しなかった 55%
- 10) 栄養指導記録の実際
実践して理解できた 77%
もっと体験したい 22%
- 11) 外来患者の栄養指導
実践して理解できた 44%
実践して少し理解できなかった 11%
実習しなかった 44%
- 12) 入院患者の栄養指導
実践して理解できた 66%
もっと体験したい 22%
実践して理解できなかった 11%
- 13) 栄養モニタリングの実際
実践して理解できた 66%
もっと体験したい 11%
実習しなかった 22%
- 14) 医療スタッフとカンファレンスや病棟回診への参加
実践して理解できた 55%
もっと体験したい 11%
実践して少し理解できなかった 11%
実習しなかった 22%
- 15) 症例を通しての栄養管理の実際
実践して理解できた 88%
実習しなかった 11%
- 16) クリニカルパスの実際
実践して理解できた 66%
もっと体験したい 11%
実習しなかった 22%
- 17) 症例検討会の参加または発表

- 実践して理解できた 55%
実習しなかった 44%
- 18) 喫食調査と分析の実際
実践して理解できた 55%
実習しなかった 44%
- 19) 食事オーダー管理・食数管理の実際
実践して理解できた 88%
実践して少し理解できなかった 11%

3 実習の取り組みについての自己評価

医療スタッフとしての管理栄養士の業務およびその人間性が求められているので日常生活における基本的な行動および考え方を問う。

1) 実習に臨む態度

- 良い 77%
やや良い 11%
普通 11%

2) 言葉づかいや礼儀作法

- 良い 56%
やや良い 33%
普通 11%

3) 感謝の気持ちを持ち謙虚に学ぶことができた

- 良い 77%
やや良い 11%
普通 11%

4) 提出物や宿題が時間どおりに提出できた

- 良い 56%
やや良い 11%
普通 33%

5) 積極的な態度で実習に臨み機敏な行動がとれた

- 良い 33%
やや良い 33%
普通 33%

6) 何を学びたいか目標を持ち、自主的に行動できた

- 良い 22%
- やや良い 56%
- 普通 11%
- やや悪い 11%

7) 実習内容は概ね理解できた

- 良い 22%
- やや良い 55%
- 普通 22%

8) 実習内容を増やして欲しい

- 良い 11%
- やや良い 11%
- 普通 77%

4 実習の課題に対する自己評価

実習課題は「NSTの実際」が3件、「症例への対応」が5件、「アセスメントの実際」が1件であった。

課題到達自己評価

- 到達度50% 2人
(症例・栄養アセスメントの実際)
- 到達度60% 1人 (症例の対応)
- 到達度80% 6人
(NSTの実際・症例の栄養管理)

5 臨地実習栄養管理業務と実施施設状況

4 施設	1	2	3	4
① 外来栄養指導	×	×	×	×
② 入院栄養指導	○	○	×	○
③ 集団栄養指導	○	○	○	○
④ カルテ情報収集	○	○	○	○
⑤ 栄養スクリーニング	×	○	○	○
⑥ 症例検討会参画	×	×	○	○
⑦ 皮下脂肪厚計測	○	×	○	○

- ⑧ 栄養評価と栄養ケア × ○ ○ ×
 - ⑨ NSTへの参画 ○ ○ ○ ○
 - ⑩ クリニカルパス × ○ ○ ○
- ×：実習なし ○：実習あり

V 考察

臨床栄養学の臨地実習の目的は21世紀の社会に求められている高度な管理栄養士を養成するため、疾病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行うことができるように教育目標が定められている。今回専攻科開設初年度の臨地実習であり、また臨地実習施設においても改正後の新カリキュラムの実施については日も浅く実習のために多くの時間を割いて学生に対応して頂いており、多忙な職場での指導は人員の面からも厳しい現状であると考えられる。送り出す立場からは松崎がまとめている考え方(別表)¹⁾である13項目を参考に具体的な実習内容を更に検討し「実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価、判断に基づく適正なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技術の統合を図る」²⁾目的に沿って専門性の重視と実践能力を身に付けさせたい。

事後アンケート結果では実習時間については1週間では短いと回答した学生が66%と多かったが、受け入れ側も大学の希望にそった実習内容にするべく努力して頂いていることが読み取れた。大部は受け入れ側の問題点として次の3点をあげている。³⁾①各種委員会や各科カンファレンス・回診への参画、チーム医療の充実等による管理栄養士業務の変革に伴う業務量の増加と慢性的な管理栄養士不足。②業務委託化が進み、クリニカルサービスからフードサービスまで一貫した指導が困難である。③カリキュラム

に合わせた管理栄養士業務に改善するには、ハード、ソフト両面の大幅な環境整備が必要となる。このことから大きな問題を各施設が抱えたまま、新カリキュラムを実施していかなければならないところである。

本学でも受け入れ側が整備されないままに17年度は実習依頼をしている現状である3から19問の実習内容の質問で約6割は理解できたと回答している。

ただ今後の課題として実習内容について「実習しなかった」が19問のうち11問あり半数の項目を実習しない学生が複数いた。受け入れ側も時間がなくて実習項目を減らすということも推測できる。また大部は今後の課題を次のように述べている。³⁾ 受け入れ側、大学側の共通課題として①臨地実習の期間の検討、修業年限の延長 ②実習病院の施設基準及び認定制度の検討 ③実習内容の標準化（施設間格差の是正） ④管理栄養士養成数の調整（医療職としての位置付け） ⑤管理栄養士のブラッシュアップのための研修制度の設置、以上が現状の問題点としてあげている。この中で臨地実習の期間の検討は今後早急に検討すべき事項と考える。また、実習内容の標準化については受け入れ側と十分検討したい。

臨床栄養学の臨地実習を終えて大きな成果と同時に実習期間・実習内容及び施設間の標準化など事後アンケート結果から問題も明らかになり、今後受ける側と大学と検討しながら臨床栄養学臨地実習を新しい充実したものにすべく検討が望まれる。

(別表)

実 習 目 的

1) 医療・福祉の基本的能力：栄養管理・教育

を受ける対象者、家族のニーズを身体、心理、社会的側面からの把握に努め適切な栄養ケアの提供を理解し、対象者、家族が納得できるインフォームドコンセント、守秘義務、プライバシーについて理解する。

- 2) チーム医療、チーム医療における管理栄養士の役割や位置付けを理解する。
- 3) 問題対応能力：対象者の問題を把握し、問題対応型の思考を行い、自己実習の習慣を身に付ける。
- 4) 安全管理：安全管理の方策を身に付け、全安全管理の基本的な概念を理解する。
- 5) 病態と臨床栄養の理解：傷病者の栄養評価、栄養補給の理解と実践を統合する。
- 6) 栄養管理・教育の実践：栄養管理について患者の情報収集、栄養ケアプランの作成、実施・評価の方法や栄養記録、クリニカルパスなどの活用を理解する。
- 7) 栄養基準・献立作成・調理：栄養基準量作成の基準や献立作成の基準について理解し、疾患別に対応した調理方法、治療用食品の取り扱いなどについて学ぶ。
- 8) ベットサイドにおける食事摂取状況の把握：把握の方法や充足率の算出方法について学ぶ。
- 9) 集団栄養指導教育：糖尿病など生活習慣病教育について、教育プログラム、教育内容、参加スタッフ、教材、指導料の徴収など必要事項について学ぶ。
- 10) 入院・外来栄養教育：情報収集、問題把握、プラン作成、評価、記録の作成、資料の作成、選択や使い方について学ぶ。
- 11) 栄養補給：経口、経腸栄養法などの選択について栄養素量の算出、栄養法の選択について学ぶ。

- 12) 病棟カンファレンスへの参加：チーム医療として症例検討がどのように行われているか学ぶ。
- 13) 給食経営管理：入院時療養制度に基づく管理について学ぶ。

[文献1 より引用]

●文献

- 1) 松崎政三：臨地実習の計画と実施臨床栄養学、臨床栄養、106（2）：162, (2005)
- 2) （社）日本栄養士会、（社）全国栄養士養成施設協会：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) 大部正代：平成17年度全国研究教育栄養士協議会研修会資料、（社）日本栄養士会他、：7, (2006)