

# 校外実習前指導に関する一考察について

A Review of the Present Pre-Instruction for summer intensive OJT Programs

加藤 千伊  
食物栄養学科准教授  
高 槁 愛  
食物栄養学科助手

## 1. はじめに

栄養士の資格取得のためには給食実務に関する校外実習を受けることが必須である。食物栄養学科では毎年、2年生の夏季に高齢者福祉施設や保育所、事業所においては1週間、病院においては2週間の実習を行っている。学生にとっては栄養士・管理栄養士の指導者の下に実務を学ぶ貴重な経験となる。短期大学での学びが一年半に満たない時期の実習のため、学生は不安を持ったまま実習に臨んでいる状況がある。この不安を軽減させて、実習による貴重な経験を有効な学びにつなげて、実力のある栄養士として社会に送り出すためにはさまざまな教育上の工夫が必要になる。今回は実習前に学生がどのような教育を求めているかについての調査および実習後の学生自己評価と実習施設指導者からの評価の分析を行い、今後の教育のありかたについて考察を試みたので報告する。

## 2. 調査の概要

### (1) 校外実習前学生意識調査（平成19年度）

実習前に教員に指導してほしい内容を自由記入方法で調査した。

### (2) 実習前学習の達成度自己評価（平成20年度）

実習前に学習のふりかえりを行い「今の知識はどれくらいあると思いますか」と尋ね、アンケート用紙上の10cmラインに達成ポイントをチェックしてもらった。チェックポイントの長さを計測して達成パーセントとした（0cmは0%、10cmは100%の達成度と判定した）。

### (3) 実習後の評価について

実習中の「基本的態度」、「課題発見」、「研究課題」、「知識・技術の習得」、および「総合評価」について12項目を指導者と学生の双方に評価してもらい結果を分析した。なお、この評価表は「臨地・校外実習の実際（2002年度版）日本栄養士会発行」を参考にして各実習施設の指導者からの意見を加味して独自に開発した。

### 3. 結果

#### (1) 実習前の意識調査について

学生が指導を希望している内容を表1にまとめた（ほぼ原文のまま）。指導のニーズは「マナー」、「病院実習に関する内容」、「教員の指導経験に基づくアドバイス」など多岐にわたっていた。

表1 教員に指導して欲しい内容（平成19年度実習前調査より）

<p>全般的な内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習でかならず知っておかなくてはいけない知識を話してほしい。</li> <li>・校外実習では具体的に何ができるのか知りたい。</li> <li>・給食業務について（材料の購入、検収）。</li> <li>・調理作業（仕込みなど）。</li> <li>・大量調理施設衛生管理マニュアルについてもう一度勉強したい。</li> <li>・栄養士業務ではコンピューターを使う内容が多いので操作方法について知りたい。</li> <li>・覚えておいたほうが良い数値について教えて欲しい（たとえば血糖値や炊飯の水分量など）。</li> </ul>
<p>マナーに関する内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業で服装の指導があったが実際はスーツで行くのか、先輩はどうしたのか。</li> <li>・写真などで雰囲気やマナー、服装に関する事など指導してほしい。</li> </ul>
<p>病院実習に関する内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士はどの程度、医療の知識が必要なのか。</li> <li>・臨床栄養について何をどの範囲まで学んでおけばよいかわからない、覚えておかなくてはいけないこと、資料などを教えてほしい。</li> <li>・具体的な病院栄養士の仕事内容、新人栄養士の仕事などを教えて欲しい。</li> <li>・栄養士に求められる仕事について知りたい。事例を読んだだけでは見えてこない管理栄養士や看護師、医師、患者さんとの関係の中で栄養士がしなければいけないこと、できることはどんな仕事か。医師や看護師ではなくて栄養士だからできることや持っている当然と思われる知識とはいったい何かを指導して欲しい。それを教えてもらい手がかりにして自分で勉強したい。</li> <li>・病院でよく耳にする病気や治療法についての特徴と覚えておくべきこと、病院栄養士・管理栄養士は自己研鑽としてどのようなことを勉強しているのか。病院ならではの必要な知識や技術。</li> <li>・入院時食事療養の新設に伴う実施上の留意点。</li> <li>・治療食について。</li> </ul>
<p>教員の学生指導経験に関する内容（実習を受諾した経験に対して）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・（以前病院で学生を指導していた立場から）学生に最低知っておいて欲しいと思ったことは何か。</li> <li>・実習生にはどんな指導をしていたか。</li> <li>・教員の体験を話したりアドバイスをしてもらえると役立つ。実習生にはどのような指導や課題を出したかなどを聞けると心の準備、勉強になる。</li> <li>・教員の実体験をスライドなどで教えて欲しい。</li> <li>・1日の仕事の流れを教えて欲しい。</li> </ul>

## (2) 実習前学習の達成度自己評価について

集計結果を図1に示す。全体のポイントの分布は50%台が多かったが40%以下としたものも多く、平均は44.1%であった。施設別でみると病院実習者は44.8%、事業所実習者44%、高齢者福祉施設実習者42.5%、保育所実習者45%であり、ほぼ同じ傾向であった。

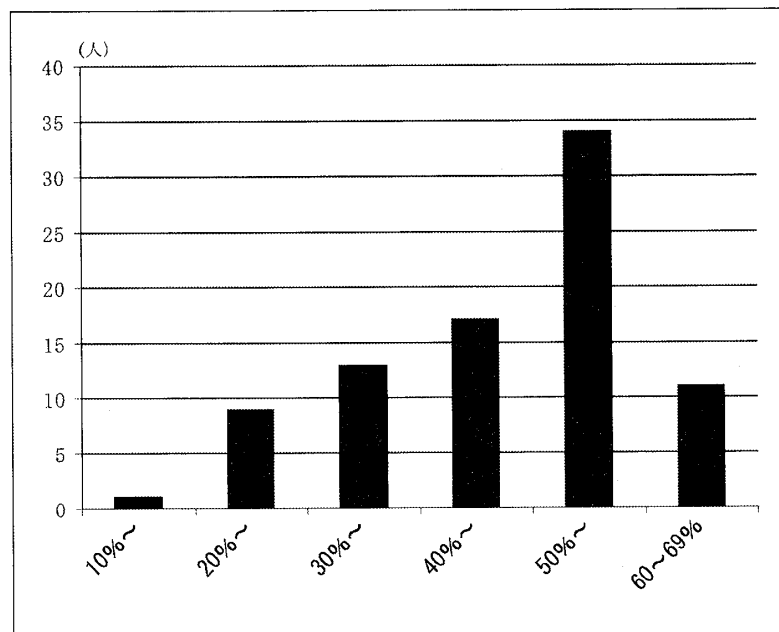


図1 実習前学習の達成度自己評価

## (3) 実習後の評価について

集計結果を図2-1、図2-2に示す。

- 1) 「基本的態度」については①時間・規則・指示を守る、②身だしなみ・マナー、③実習生としての立場の理解と適切な行動、④積極的に学ぶ姿勢、の4項目を評価した。①、②、③については指導者と学生の意識に乖離がみられ、学生は「とてもよい」と評価しているものが多く、認識の甘さが伺えた。④については指導者、学生とも評価が同じ傾向にあり学ぶ姿勢については両者の認識が近かった。
- 2) 「課題発見」については⑤食事に対する多彩なニーズを知る、⑥健康管理における食事の重要性を知る、の2項目を評価した。これについても指導者と学生の評価に乖離がみられ、学生の評価が高い傾向にあった。
- 3) 「研究課題」については⑦テーマの適切さ、⑧調べ方の適切さ、⑨まとめ・考察の適切さの3項目を評価した。これについては指導者、学生とも同じような結果が得られ、調べ方、まとめ方については評価の高い指導者もいた。
- 4) 「知識・技術の習得」については⑩食事サービスの理解、⑪他職種との連携における栄養士の役割の理解の2項目を評価した。これについては学生の評価が高い傾向にあった。
- 5) 「総合評価」については指導者、学生ともほぼ同じ傾向となった。

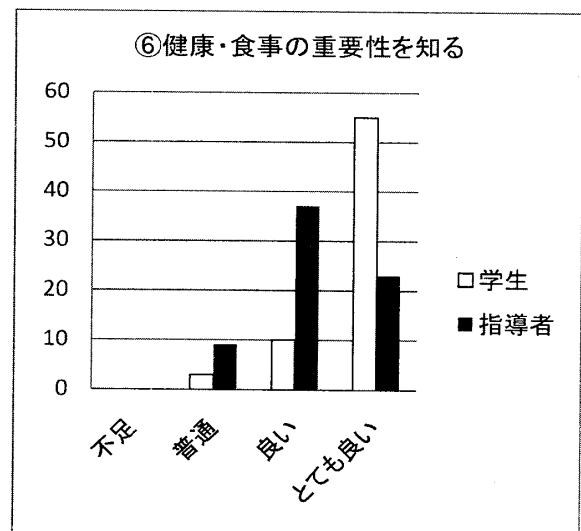
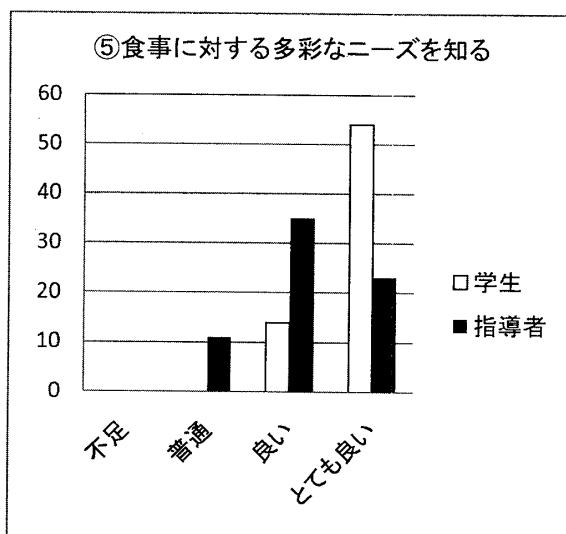
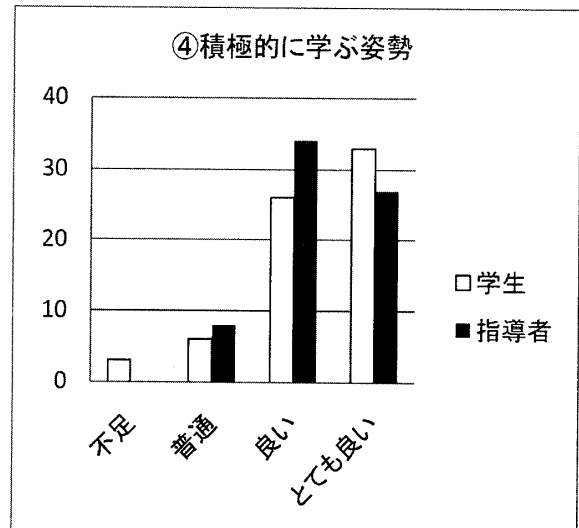
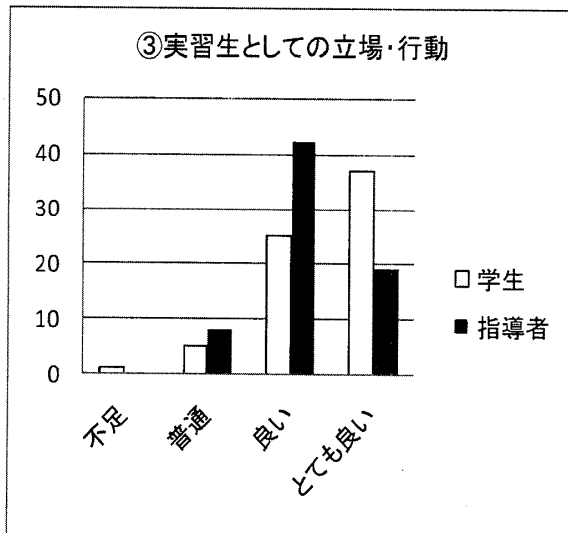
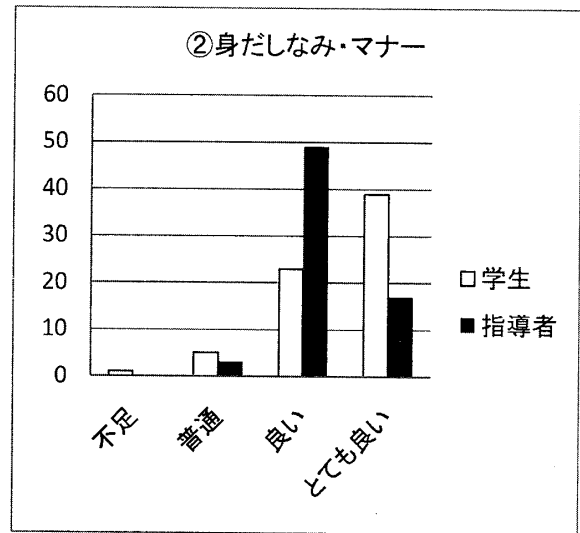
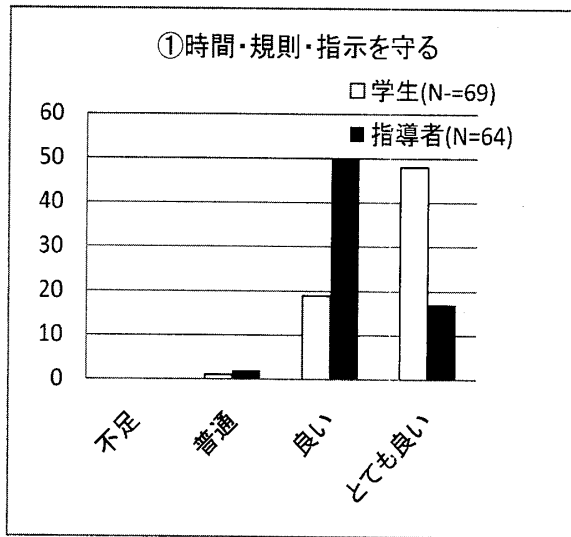


図2-1 実習後の評価(1)

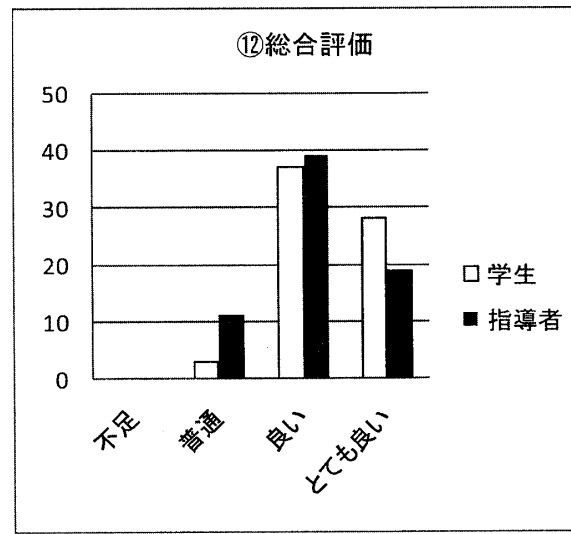
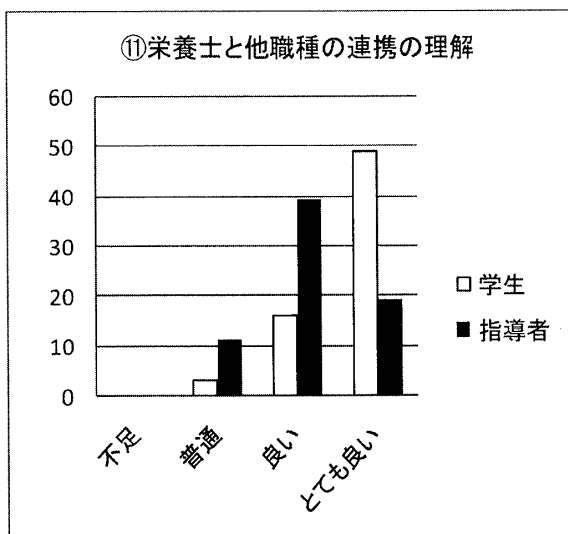
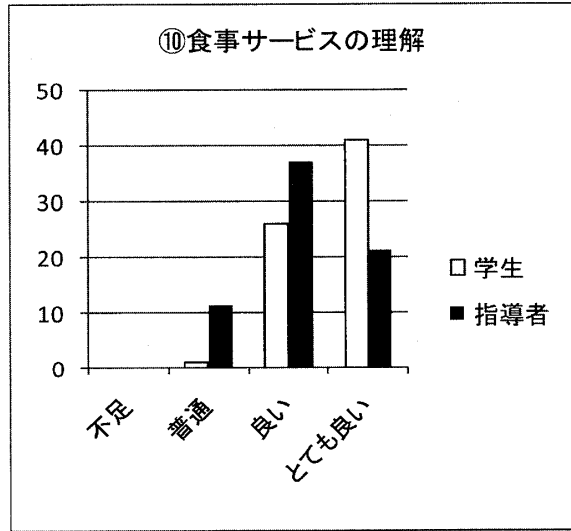
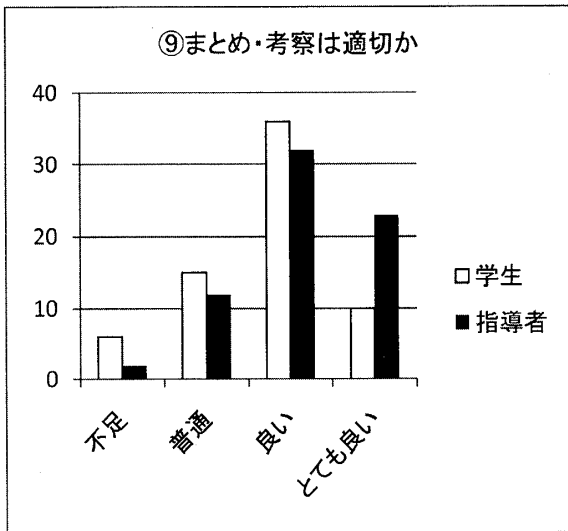
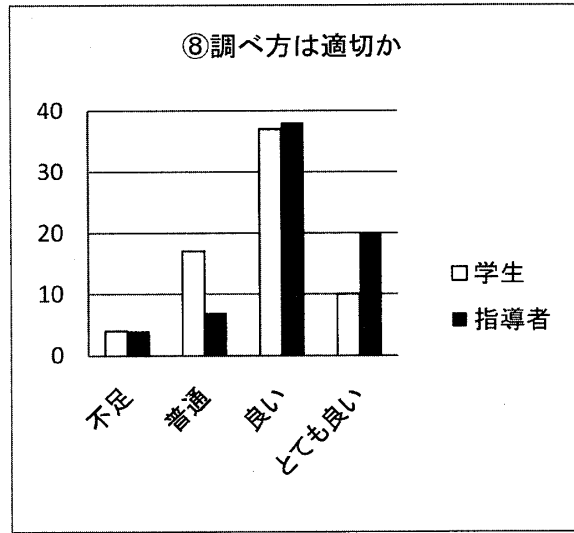
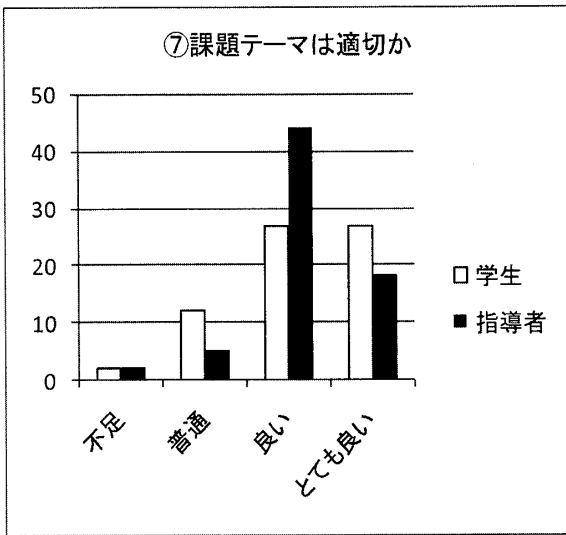


図 2-2 実習後の評価(2)

## まとめ

実習前の意識調査については学生なりに実習を真剣に受け止めており教員に多くの指導を求めており、その内容も具体的であった。実習前学習の達成度自己評価については達成ポイントが平均 44.1%と評価が低く、実習に臨んで自信が持てていないことが推測された。実習課題の設定や調べ方、まとめかたについては指導者、学生の評価が同じ傾向にありこの領域において学生は自分の学習態度を客観的にとらえていると思われた。実習後の評価については全体を通じて学生の評価が高い傾向にあり、初めて体験した実習でのさまざまな学び、実際の栄養士・管理栄養士の仕事ぶりに対する感動など多くのことが吸収できた充実感、達成感がプラスに働いていることが考えられた。

## 考察

学生は入学して約1年半後には学習の総まとめである給食実務校外実習に参加する。短い期間にいかにな栄養士学生としての自覚をもたせて、実習を行うに必要な知識・技術を習得させるか、教員の指導力が問われる。学生の不安を軽減してのびのびとした意欲的な学習につなげ、また実習施設指導者に過大な負担をかけない実習を目指している。今回は学習効果を上げるため、現状の問題点を明らかにし、学生からはどのようなニーズがあり、教員はどのような教育内容を準備すべきかを明らかにするために調査を行った。この結果から「指導者から求められていることを客観的に理解し行動できる力」、「基本的なマナー」、「栄養士学生として自信が持てる知識・技術」について指導を強化したいと考える。また、学生が戸惑うことのないように実習施設と学校の双方の意見を盛り込んだ実習カリキュラムの整備をすすめることが重要と考える。