

栄養士養成課程における校外実習の事前事後指導についての検討

中島 里美*・柳町 悟司*・下山 春香*
宮地 博子*・安田 智子*・阿部 直子*
真野由紀子*・北山 育子*

Study on the prior and subsequent instruction of off-campus training in the dietitian course

Satomi NAKASHIMA*・Satoshi YANAGIMACHI*・Haruka SHIMOYAMA*
Hiroko MIYACHI*・Tomoko YASUTA*・Naoko ABE*
Yukiko MANO*・Ikuko KITAYAMA*

Key words : 栄養士養成課程 dietitian course
校外実習 off-campus training
事前事後指導 prior and subsequent instruction

1. はじめに

栄養士法では、栄養士養成課程カリキュラムの必修科目として、「給食の運営」の校内実習と校外実習のそれぞれ1単位以上の履修が定められている。本学の校外実習は、「給食の運営」について、「給食管理実習2」を2年時に1単位を必修とし実施している。これは、「臨地実習及び校外実習」の実施要領（通知）¹⁾に基づき、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習得させることを教育目標とした実習である。校外実習について養成施設に求められる重要な項目として、日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会編の「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾に、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) 実習施設との連携強化が挙げられている。

先行研究では、校外実習の学習効果を実習前後のアンケート調査を比較した研究³⁾や、事前指導の課題について指導担当者と学生の評価比較の観点から検討した研究⁴⁾、校外実習における学生

の現状分析を行った研究⁵⁾など、校外実習で最大の学習効果を上げるための検討が多い。いずれも、事前事後教育の充実や、各教科との連携、社会人基礎力の向上や人間的成長の必要性が課題としてあげられている。

そこで、限られた校外実習時間内で学習効果の高い実習ができるよう、今後の事前事後指導の充実を図ることを目的とし、学生及び実習施設側が必要とする教育内容について調査した。

2. 本学の校外実習状況と事前事後指導

(1) 校外実習状況

本学の校外実習は、2年前期終了後の8～9月の夏季休暇中に実施している。実習施設は病院、介護老人保健施設、社会福祉施設、児童福祉施設、学校給食のいずれかの1施設である。事前に学生に実習施設の希望調査を実施し、実習施設の受け入れ可能人数に応じて、進路希望や住居からの通勤時間等を勘案し実習先を決定する。

実習施設には、「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾に基づいた「給食の運営」の実習を依頼するとともに、「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾

*東北女子短期大学

に記載されている実習内容や実習日程例を参考に、実習中の研修項目について具体的な内容を示した実習要項を作成し送付している。

(2) 事前事後指導

「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾に示されている事前事後指導の内容は資料1のとおりである。また、本学の栄養士課程委員会で行っている事前事後指導を資料2に示した。事前事後指導の内容は、実習生の実習報告書や実習先からの課題、実習ノートの記載事項、実習施設からの要望や意見を参考に、毎年見直しを行い、「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾に則って実施している。

実習期間中の施設訪問指導は、実習開始から3～4日目に行い、学生の実習態度や教育上の改善事項の確認、実習日程や内容の確認などについて意見交換を行っている。

事前教育

- (1) 実習の最終目標、学習目標・行動目標の説明
- (2) 実習にあたっての心構え
 - ① 学ぶ姿勢 ② 意見の的確な表現
 - ③ 専門職としての自覚と職業
- (3) 事前の準備の徹底
 - ① 事前指導への出席 ② 実習の班割 ③ 課題の設定
 - ④ 実習施設への事前訪問・提出物
- (4) 実習開始時と実習中の注意
 - ① 服装・身だしなみ ② 出勤・退勤時間
 - ③ 言葉遣いや礼儀、接遇 ④ 守秘義務
- (5) 調理作業中の注意
 - ① 衛生管理(感染防止対策を含め) ② 作業への集中
 - ③ 不明な事項の確認 ④ 怪我や事故の予防
- (6) 喫食者や患者への訪問時の注意点
- (7) 病気や怪我をしたとき
- (8) 休憩時間の過ごし方
- (9) 実習終了時の対応
- (10) 実習レポートの提出
- (11) 自然災害時の対応

事後教育

- (1) 各班や個人からの実習課題への取り組みへの報告と討論
- (2) 実習施設への礼状の作成
- (3) 実習時に起きたトラブルや注意されたことの報告
- (4) 管理栄養士・栄養士の仕事に関する感想
- (5) 実習施設の概況と特殊性
- (6) 実習内容
- (7) その他

(出典) 日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会編: 臨地実習及び校外実習の実際(2014)

資料1 事前・事後教育の内容

実習終了後、実習先の指導担当管理栄養士及び栄養士の出席のもと、1・2年合同栄養士校外実習報告会を実施している。これは、実習生の事後指導として、更に1年生の導入教育として実施している。また、実習報告会終了後、指導担当管理栄養士及び栄養士と養成施設側の教員との情報交換会を実施している。

3. 方法

(1) 調査対象と調査方法

対象は東北女子短期大学の平成27年度栄養士課程2年生69名(以下実習生とする)と、平成27年度栄養士校外実習の実習施設の実習担当管理栄養士及び栄養士40名(以下指導者とする)である。実習生を対象とした調査は、校外実習終了後の事後指導時に自記式質問紙にて行った。実習施設の指導者を対象とした調査は、実習先訪問時に質問紙を持参し記入を依頼し、無記名自記式質問紙にて留置法により実施した。実習生の回収率は68名(98.5%)、指導者の回収率は38名(95.0%)であった。実習施設別の施設数及び実習生数の内訳を表1に示した。

なお、本研究は東北女子短期大学倫理委員会の承認を得て実施した。

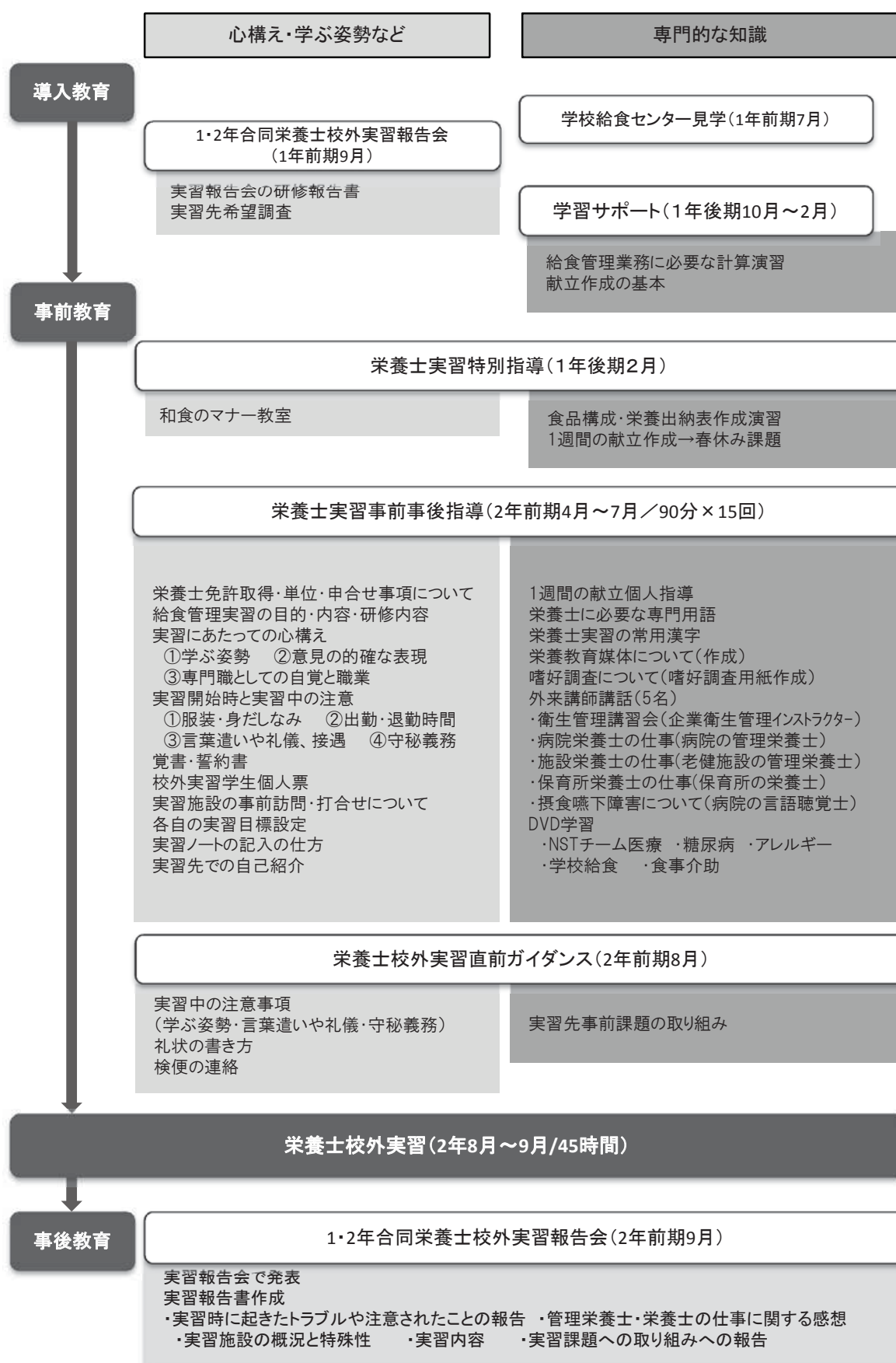
(2) 調査内容

実習生対象の調査内容は実習内容、事前指導で役立った項目、事前指導で取り上げてほしい項目である。実習内容は病院・介護老人保健施設・社会福祉施設(68項目)と児童福祉施設・学校

表1 本学の実習施設別の施設数及び実習生数

	実習施設		実習生	
	施設数 (%)	施設回答数 (%)	実習生数 (%)	回答数 (%)
病院	16(40.0)	15(39.5)	31(44.9)	30(44.1)
介護老人保健施設	3(7.5)	3(7.9)	6(8.7)	6(8.8)
社会福祉施設	10(25.0)	10(26.3)	15(21.7)	15(22.1)
児童福祉施設	9(22.5)	8(21.1)	14(20.3)	14(20.6)
学校給食センター	2(5.0)	2(5.3)	3(4.3)	3(4.4)
合計	40	38(95.0)	69	68(98.6)

※児童福祉施設: 保育園・こども園を含む



資料2 本学の栄養士校外実習事前事後指導

(53項目)に分けて項目を設定した(表2)。病院・介護老人保健施設・社会福祉施設を「病院・老健・社福」とし、児童福祉施設・学校を「児童・学校」とする。調査項目は、過去3年間の実習報告書を参考に設定した。各項目について体験した項目と講義・指導を受けた及び見学した項目(以後、講義を受けた項目とする)を調査した。事前指導で役立った項目と今後事前指導に取り入れてほしい項目については、選択肢の中から5つまでの複数回答で選択させた。事前指導で役立った項目は、事前指導において取り上げた17項目を設定し、今後取り上げてほしい項目は過去3年間の実習報告書の記述を参考に11項目を設定した。

指導者対象の調査内容は、施設の種類の、実習生へ要望すること、実習全般に関して本学に要望することである。施設の種類の「病院」「介護老人保健施設」「社会福祉施設」「児童福祉施設」「学校」の中から選択で回答を得た。実習生に要望す

ることは「意欲・積極性」「挨拶・言葉遣い」「体調管理」などの選択肢11項目から3つまでの複数回答と自由記述で回答を得た。

(3) 集計方法

実習内容は、母数を実習施設数とした。1施設に1～4名の学生がグループで実習に行っているため、実習生を母数として集計すると、実習生が多い施設で実施されている項目に偏りが生じる。実習生全員に記入させた後、同じ実習先の学生同士で内容の確認をさせ、集計時にチェックを行った。また、実習内容の調査項目は前述したとおりであるが、本報告では、実習施設すべてに共通する項目についてのみ報告する。

集計はエクセルを用いた単純集計で行った。

4. 結果と考察

(1) 実習内容

実習内容についての結果を図1に示した。厨房

表2 実習内容の調査項目

		病院・介護老人保健施設・社会福祉施設	児童福祉施設・学校
厨房業務	全般	下処理、調理、盛付、配膳・下膳、清掃	下処理、調理、盛付、配膳・下膳、清掃
	調理	常食、軟食、流動食、特別食、咀嚼・嚥下困難者食、おやつ、離乳食、調乳、行事食、アレルギー食	3歳未満児食、3歳以上児食、学童期食、おやつ、離乳食、調乳、行事食、アレルギー食
給食管理全般		献立作成・展開、発注、在庫管理、検収、検食、食数管理、納品書確認、食札管理、食事オーダー管理、食事箋、食品構成、単価計算、食器	献立作成・展開、発注、在庫管理、検収、検食、食数管理、納品書確認、食品構成、単価計算、食器
栄養管理		経管栄養、胃瘻・腸瘻、栄養指導、濃厚流動食、栄養アセスメント、栄養管理計画書、栄養教室、料理教室、運動教室	食育基本法、保育所指針、子ども達への食育、保護者への食育、成長曲線、アレルギー、授乳、料理教室
安全・衛生管理		食中毒や感染症、大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP、衛生管理チェック、作業動線、災害時対応	食中毒や感染症、大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCP、衛生管理チェック、作業動線、災害時対応
嗜好・調査		嗜好調査の実施・集計・まとめ、嗜好観察(食事風景見学)、残菜調査	嗜好調査の実施・集計・まとめ、嗜好観察(食事風景観察)、残菜調査
食教育		食育指導用ポスター作成、食育だより(栄養新聞)等の作成、食事カード作成、	食育だより作成、食事カード作成、園児と共に給食、
人事管理		従業員シフト表、従業員の研修、直営と委託	従業員シフト表、従業員の研修、直営と委託
他職種との連携		褥瘡、作業療法、理学療法、VF、嚥下リハビリ、NST、病棟回診、口腔ケア、外来透析、食事介助	保育士・学校教員・児童養護施設職員との食育計画、アレルギー対応食の情報共有
会議		栄養管理委員会、献立検討会、カンファレンス	栄養管理委員会、献立検討会
行事		夏祭り、敬老会、誕生日	誕生日、運動会、収穫祭

業務全般の5項目は、給食サービス提供の基本的業務であり、いずれの項目も体験が多かった。病院・老健・社福においては、「盛付け」「配膳・下膳」「食材の下処理」の順に多く86.2～96.6%の施設で体験していた。児童・学校においては「食材の下処理」「盛付け」「洗浄・清掃」の順に多く90.9～100%の施設で体験していた。給食管理全般では、体験および講話を合わせると、いずれの施設も共通して「献立作成・展開」90.9～96.6%、「検食」86.2～90.9%、「検収」72.4～72.8%の順に多かった。安全・衛生管理の項目では、体験および講話を合わせると、児童・学校において「食中毒や感染症」63.6%、「衛生管理記録」63.7%の施設で実施されており、特に「衛生管理記録」の体験が病院・老健・社福の10.3%に比べて45.5%と多かった。

「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾では、病院・介護老人保健施設、社会福祉施設、学校ごとに「給食の運営」の実習内容が記載されている。いずれの実習施設にも共通してあげられている項目が献立管理及び栄養価算定、食材管理、調理(盛付、配膳を含む)、衛生管理である。実習内容は指導者側の裁量に任されているため、実習施設の特性や給食委託の有無により、各項目の実施状況に違いが考えられるが、厨房業務や給食管理の基本的業務は多くの施設で実施されていることを確認できた。

その他、病院・老健・社福の「嗜好調査の実施・集計・まとめ」は体験が51.7%、講話を合わせると65.5%の施設で行われていた。児童・学校の「食育だより作成」は、体験は9.1%と少ないが、講話が半数を超えており、体験と講話を合わせると63.6%の施設で実施されていた。

先行研究において、校外実習を充実させる大きな要素が事前指導の充実にあるという報告⁵⁾や、校外実習の学習効果を検討した結果、実習前後にセルフエフィカシーが高まるという報告⁶⁾があった。本学においても、学習効果の高い実習にするために、事前指導では、各教科の講義や実習で学習済みの事項を繰り返し指導し、演習させ

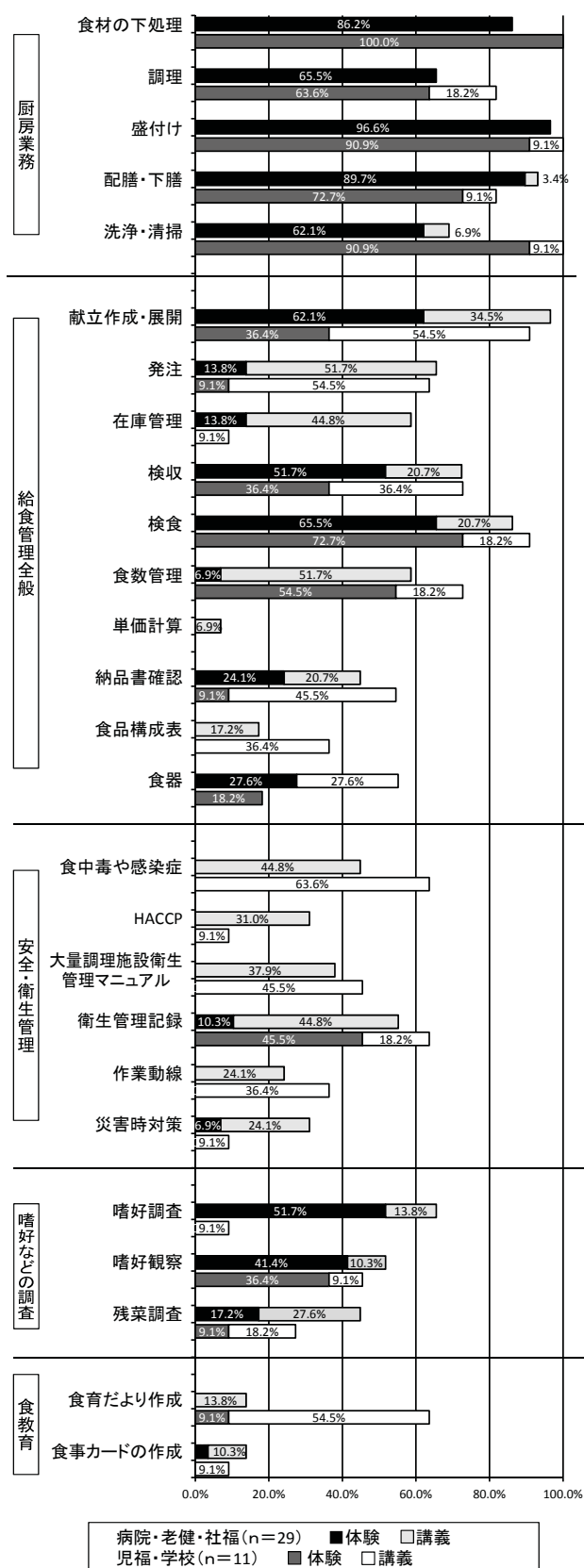


図1 実習施設別実習項目の実施状況

ている。

本研究の実習内容調査において多くの施設で実施されていた「献立作成・展開」や「嗜好調査」「食育だより」「食事カードの作成」は事前指導で演習を繰り返し行っている項目である。また、「食中毒や感染症」「衛生管理記録」についても外来講師（企業の衛生管理インストラクター）による衛生管理講習会を行っている。本学で実施している事前指導内容は、概ね実習内容に即した事前指導を実施していることが確認できた。

(2) 事前指導で役立った項目・今後取り上げてほしい項目

事前指導で役立った項目・今後取り上げてほしい項目を病院・老健・社福と児福・学校に分けて示した(図2・図3)。事前指導で役立った項目はいずれの施設の実習生も共通しており、「礼状の書き方」「外来講師による管理栄養士・栄養士の業務内容についての講話」「校外実習の心得」が多かった。特に「礼状の書き方」は70.6～72.5%と最も多かった。学生にとっては礼状を書くことは経験不足であり、改めて知ることができた結果の表われであると考えられる。本来、一般教養として身につけているはずであるが、実習生の教養不足がうかがえる結果となった。「外来講師による管理栄養士・栄養士の業務内容についての講話」は70.6%の実習生が役立ったと回答した。これは、学校の講義では学ぶことのできない現場での具体的な業務内容や、管理栄養士・栄養士のやりがいについて直に聞くことができ、実習生にとって新鮮で有意義な学習であるためと考えられる。講和後は実習生から栄養士という仕事に対する質問があり、栄養士として社会に出る準備の時間にもなっている。

病院・老健・社福の実習生は児福・学校に比べて「専門用語調べ」「嗜好調査」「DVD学習(糖尿病・NST)」の項目を選択していた。病院・老健・社福の施設の実習内容に嗜好調査の体験が多いこと、実習において専門用語の使用頻度や糖尿病・NSTについて学ぶ機会が多かったことがうかがえる。児福・学校の実習生は病院・老健・社

福に比べて「打ち合わせ」「各自の目標設定」「校外実習の意義・目的」の項目を多く選択していた。病院・老健・社福が専門的な知識や技能に関

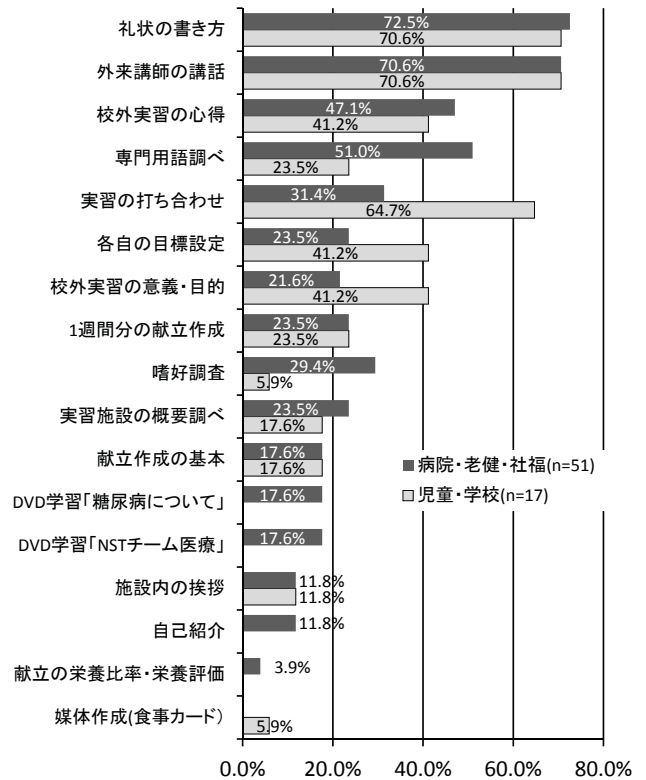


図2 事前指導で役立った項目(5つまで複数回答)

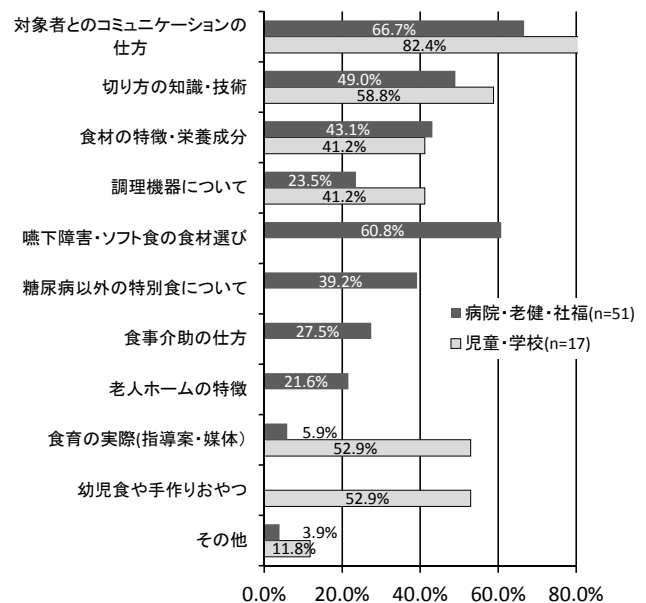


図3 事前指導で取り入れてほしい項目(5つまで複数回答)

する項目が多いことに対し、児福・学校は実習の心がまえや学ぶ姿勢に関する項目が多かった。児福・学校に特化した専門的な知識や技能に関する項目が少ない為と推察される。これまで、児福・学校の実習受け入れ施設が少なかった経緯からではあるが、今後、児童・学校に特化した内容の充実について検討する必要がある。

今後、事前指導に取り入れてほしい項目は、いずれの施設の実習生も共通しており、「対象者とのコミュニケーションの仕方」「切り方の知識・技術」「食材の特徴・栄養成分」があげられた。実習施設の特性に特化した内容として、病院・老健・社福の実習生は「嚥下障害・ソフト食の食材選び」、児福・学校の実習生は「食育の実際」「幼児食や手作りおやつ」が多かった。

共通してあげられた「コミュニケーションの仕方」「切り方の知識・技術」は、矢島ら⁵⁾の研究においても学生が実習中大変だったと感じ、事前学習で不足していたと感じた項目である。本学においても同様の背景が考えられ、特にコミュニケーション能力は、短期間で身につくスキルではないため日頃の取組の必要性がうかがえた。また、実習施設の特性に特化した内容である「嚥下障害・ソフト食の食材選び」は、事前指導において外来講師（言語聴覚士）による「摂食嚥下障害食の実際」について講話を実施している。また、栄養学各論実習の科目内で嚥下調整食の調理実習も行っている。「糖尿病食以外の特別食」については、事前指導での実施はないが、臨床栄養学や臨床栄養学実習の科目内で病態栄養を学び、献立展開し調理実習も実施している。「食育の実際」や「幼児食や手作りおやつ」も、事前指導での実施はないが、栄養学各論実習の科目内で学んでいる。

富永ら³⁾によると、学生が実習後に学び直しの必要性を感じる科目を調査した結果、全ての科目で事前より事後の得点が有意に高く、「ライフステージ栄養学（本学の栄養学各論）」「ライフステージ栄養学実習（本学の栄養学各論実習）」は特に高い科目の1つであった。本学の実習生にお

いても、実習後に自身の学習不足を感じた項目を事前指導に取り入れてほしい項目としてあげられたと考えられる。

「給食の運営」の校外実習では、基礎関連科目である調理学、食品学の分野において栄養学を活用する力が必要となる。しかしながら、「給食の運営」の校外実習と通常の科目内での学習が、学生の頭の中でつながらないのが現状である。実習の準備学習は事前指導だけではないことを再認識させ、各科目との連携を強化し、日頃の学習の重要性を認識させるとともに、事前指導に取り入れるための時間の調整・確保を検討する必要性が示唆された。

(3) 施設指導者が実習生に求めること

施設指導者が実習生に求めることを図4に示した。「意欲・積極性」65.8%、「挨拶・言葉遣い」50.0%、「体調管理」31.6%の順に多く、マナーや態度など基本的姿勢に関する項目が挙げられた。その他、自由記述欄には、「包丁技術」「目標設定とそれに対する取り組み方」に関する記述が多かった。

宇和川ら⁷⁾の校外実習に関する意識調査の結果、実習に必要なことに「積極性」「知識」「挨拶

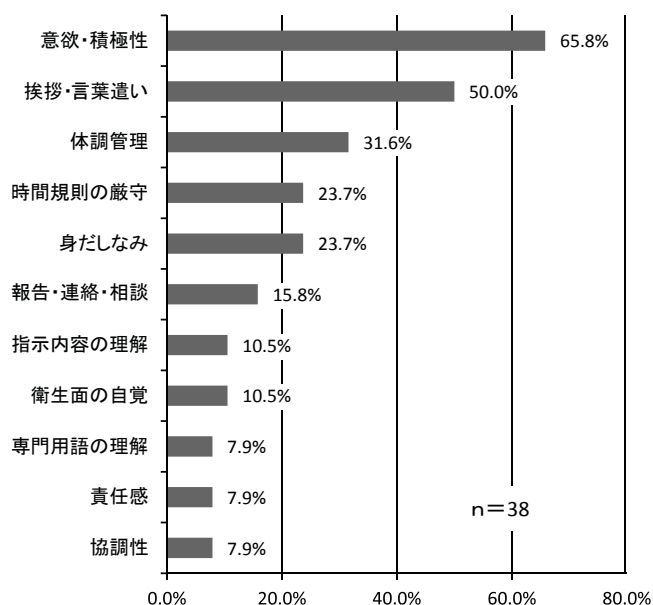


図4 施設指導者が実習生に求めること（3つまで複数回答）

拶」「体調管理」「協調性」をあげる学生が圧倒的に多く、実習後の意識が大きく変化していることが報告されている。鎌田ら⁸⁾の調査では、卒業後に生かしたいこととして知識や技術の他に、「挨拶」「言葉遣い」「マナー」「礼儀」「仕事に取り組む姿勢」「働きがい」など人間的成長に関わる内容が、校外実習後にあげられていることが報告されている。また、町田ら⁹⁾の研究では「人間性」が仕事へのやりがいと関連性を示すことが報告されている。本学の実習施設の指導者においても、知識や技術の習得は勿論、実習生の人間的成長を期待している表れではないかと思われる。

自由記述欄の「包丁技術」は、実習生自身が不足だと感じ、事前指導に取り入れてほしいと回答した者が多かった項目である。学生の包丁技術が著しく低下していることが報告されている¹⁰⁾ように、本学の学生においても、入学時にほとんど包丁を使ったことのない学生も多くなってきている。包丁技術については、指導なしに練習回数を重ねると切断速度は速くなるが正確さには効果がなく^{11,12,13)}、正確さを向上させるためには適切な指導が必要であるとされる。調理実習で繰り返し指導しているものの、今後は1年次からの学習サポートに取り入れ、個別指導することを検討したい。

また、「目標設定とそれに対する取り組み方」については、実習先訪問時や実習報告会後の情報交換会等においても、施設指導者より話題となる事項である。実習中に体験したいことについて回答できない様子や、学生の目標設定は漠然としていて目的意識が薄いことなどがあげられる。そのため、現在事前指導では、目標設定についてプリントに記載させ、個別に面接を繰り返し、指導を行っている。

2014年(平成26年)に、管理栄養士・栄養士養成の「臨地実習及び校外実習の実際」²⁾が改定され、時代の変化に対応するため、入学後早い時期に体験型教育を導入教育として取り入れる必要性など追加記載された。導入教育の目標として、PBLチュートリアル教育や保健・医療・福祉現

場等の見学研修などを通し、「課題発見力と問題解決能力」「良好な人間関係やコミュニケーションをとる力」「食を通して人々の健康と幸せに寄与したいと思う意欲」「管理栄養士・栄養士として専門的な知識や技術を向上させたいと思う態度」などの基礎力を高めることをあげている。

本学では、「学校給食センターの見学」と「1・2年合同栄養士校外実習報告会」を導入教育として行っているが、「課題発見力と問題解決能力」や「栄養士として専門的な知識や技術を向上させたいと思う態度」にうまく結びついていない。しかしながら、現段階では導入教育の充実の必要性は感じているものの、今以上の時間の確保は難しい。「目標設定とその取り組み方」については、今後さらなる指導方法を検討する必要がある。校外実習を学習効果の高いものにするためにも、目標設定は重要であり、より効果的な導入教育の必要性を考える機会となった。

5. おわりに

本研究は、限られた校外実習時間内で学習効果の高い実習ができるよう、今後の事前事後指導の充実を図ることを目的とし、学生及び実習施設側が必要とする教育内容について調査した。

現在の事前指導内容は、概ね実習内容に即したものであることが確認できた。また、実習生が役立ったと感じている事前指導内容や今後取り入れてほしい項目について知り、検討する機会となった。今後、事前事後指導の更なる充実と、教科との連携の強化を再度検討することが課題であると考える。

なお、本研究の一部は、平成28年9月、第63回日本栄養改善学会学術総会で示説発表したことを付記する。

参考文献

- 1) 「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領」平成14年4月1日 文部科学省・厚生労働省通知
- 2) 日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会編「臨

- 地実習及び校外実習の実際（2014年版）平成26年4月
- 3) 富永暁子, 鎌田久子, 堀口美恵子, 他: 栄養士校外実習における学生の学習効果の検討 第二報 ～実習前後のアンケート調査の比較から～, 大妻女子大学家政系研究紀要第49号, 31-37 (2013)
 - 4) 大原栄二, 浅井千佐子: 栄養士養成施設における校外実習事前指導の課題～指導担当者と学生の用化比較の観点から～, 国際研究論叢26(3), 107-115 (2013)
 - 5) 矢島麻由美, 児玉ひろみ: 学外実習における実習」のあり方を探る一, 淑徳短期大学研究紀要第47号, 17-33 (2008)
 - 6) 高橋千恵子: 校外実習の学習評価, 国際学院埼玉短期大学研究紀要Vol 27, 37-44 (2006)
 - 7) 宇和川小百合, 色川木綿子: 栄養士校外実習にみる意識の変化一栄養学専攻の場合一, 東京家政大学研究紀要 第50集(2), 9-16 (2009)
 - 8) 鎌田久子, 富永暁子, 塚越恵久子, 他: 栄養士校外実習における学習効果の検討, 大妻女子大学家政系研究紀要 第48号79-86 (2012)
 - 9) 町田和恵, 大見奈緒子, 他: 新入生及び現職管理栄養士・栄養士の職業への魅力・やりがいと職業間についての検討, 鹿児島県立短期大学紀要第60号, 19-34 (2009)
 - 10) 池田博子: きゅうりの薄切り実技テストにみる学生の包丁技術の変化と教育効果, 日本調理科学会誌 Vol. 46, No. 2, 121-128 (2013)
 - 11) 湯川隆子, 成田美代: 大学生における包丁技能の指導と練習の効果, 日本家庭科教育学会誌 33(2), 43-49 (1990)
 - 12) 清水歌: 包丁による切断作業について一練習による熟達一, 京都教育大学紀要 58, 47-69 (1981)
 - 13) 安田智子, 北山育子, 澤田千晴, 他: 栄養士養成校の学生における調理実習の指導方法に関する研究(第3報)一胡瓜の薄切りに見る包丁技術の向上について一, 東北女子大学・東北女子短期大学紀要No.54, 175-181 (2015)