

## 校外実習についての学生の意識調査

## Investigation of Students' Awareness Concerning Off-Campus Training

橋本 まさ子, 松本 久美子, 関崎 悦子

## はじめに

1985年の法改正により栄養士教科の見直しがなされ、管理栄養士国家試験が1987年より実施された。2000年には管理栄養士の業務の明確化や登録制から免許制、国家試験受験資格の見直しや管理栄養士・栄養士の養成カリキュラムの改正が行われ、2002年には改正栄養士法が施行された。短期大学における栄養士養成カリキュラムは、専門科目が50単位となり、その内容は社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営など多岐にわたる科目が用意された。そして基礎教育科目12単位と併せ、トータル62単位で短期大学卒業単位が定められた<sup>1)</sup>。新法では専門科目の校外実習を栄養士課程で「1単位以上」と定めているが、本学では校外実習を栄養士教育の実践の場として捉え、同実習を2単位とし、栄養士教育の充実をはかってきた。また、新法では、校外実習の目的として、給食業務を行うために必要な給食サービスの提供に際して、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を挙げ、実習の種類を「給食の運営」とし、表現に幅を持たせている。つまり今回の法改正により、各養成校の独自性が重んじられることになり、特色のある実習を実施できる道が開け、同時に、各養成校の実習内容そのものの質が問われることになった。

本研究では、校外実習をさら充実したものとするため、生活科学科2年栄養士課程の校外実習を経験した学生に対して、アンケートによる意識調査を試みた。その結果、若干の知見を得たのでここに報告する。

## 校外実習の概要

本学では栄養士資格取得単位としての校外実習を、2単位と定めている。1単位の实習に、一週間の校外実習を充てている。かつ一週間にわたる校外実習を、第一期と第二期の2度に分けて実施し、第一期を事業所給食および学校給食で、第二期を病院給食および

福祉施設給食で行うこととしている。

第一期の事業所給食および学校給食実習では、それぞれの給食機構の概要をつかみ、給食施設の特質を知り、献立作成および栄養価策定、食材管理、調理（盛りつけ、配膳等）、衛生管理など実際の給食実務をそれぞれの現場で体験することを目的とする。また、学生にとって初めての学外実習であるため、実施前に心構え等を講義している<sup>2)</sup>。第二期の病院および福祉施設給食では、医療関連施設における栄養部門業務全般についての基本的な理解を深め、実習施設における食事オーダー管理がどのような体制やシステムで運営されているのかを見学等により学習する。また、献立作成から配膳にいたる一連の作業等を学習し、院内感染や食中毒の予防などの観点から衛生管理についても学習する。第二期は、それぞれの現場の特質を生かした実習である<sup>2)</sup>。

本学の校外実習は、事前指導を3回、実習終了後に事後指導を、反省会として計4回の学内指導を実施している。事前指導においては、実習場の確認から始まり、校外実習の位置づけおよび実際の実施に当たっての具体的な指導を行い、前回の問題点を取り上げながら実習での注意点を認識させる。事後指導としては、現場で学んできた内容の確認、問題点の把握、とくに失敗した点等についてグループディスカッションを行い代表者に発表させ、第二期の実習へつながる反省会を実施している。

## 方法

本調査は、事前・事後指導時に、具体的には平成17年4月8日から7月14日にかけて、生活科学科生食物栄養コース2年生のうち第一期校外実習予定者66名を対象に行った。4月8日に最初の実習説明会を開催し、その際、事前調査として「校外実習に期待することは何か」という質問を、4月11日に二度目の事前指導を実施し、「実習を円滑に行うための条件は何か」という質問を、実習の直前に行った。三度目の事前指導では「校外実習にあたって自身の目的は何か」と

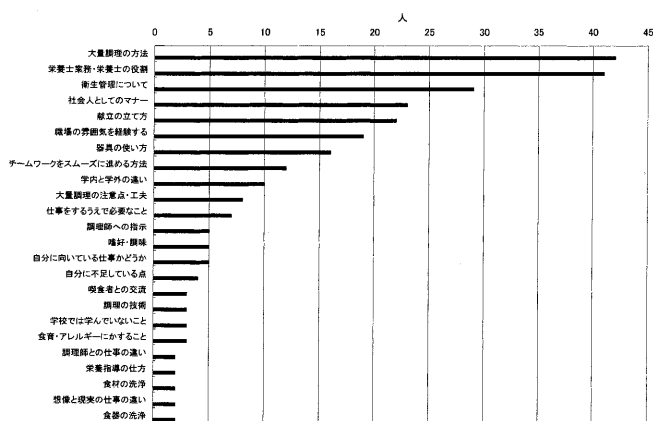


図1 校外実習に期待すること

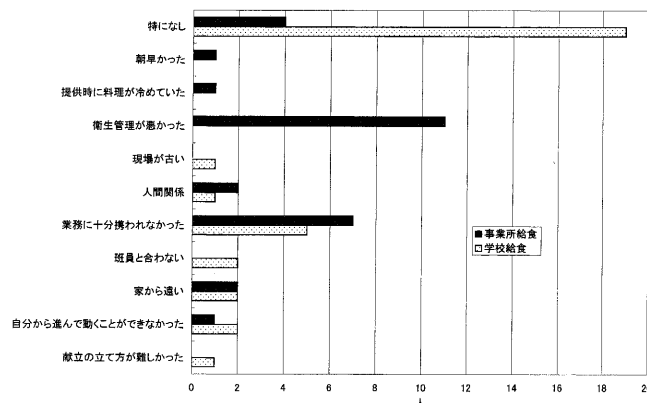


図5 経験して悪かった点

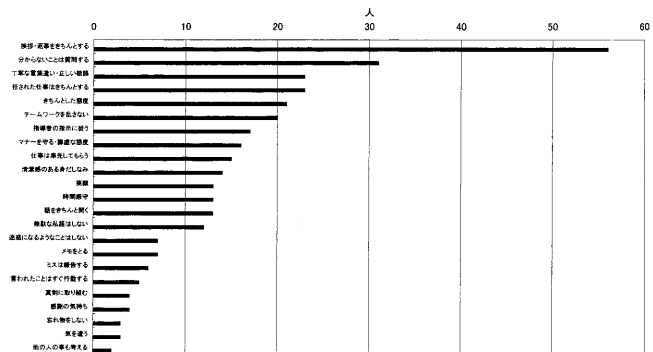


図2 実習生として円滑におこなうための条件

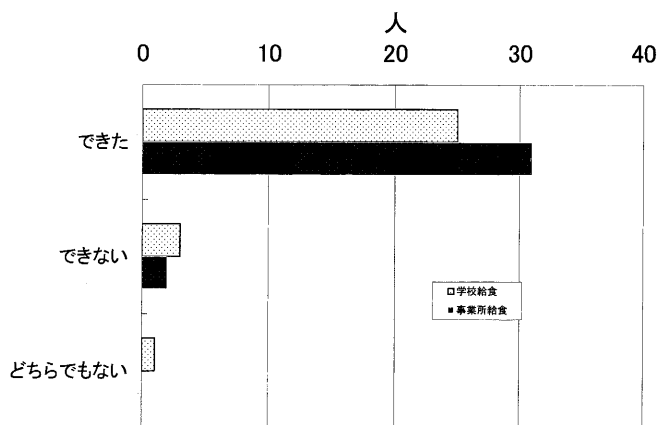


図6 目標の達成度

という質問、実習を終えたあとの事後指導では、実習に行き行って良かった点と悪かった点の質問と自ら設定した目的の達成度についての質問をアンケート方式により実施した。

### 結果

図1は、最初の事前指導で用意した「校外に期待すること」について調査した結果を示した。期待の高い項目は、大量調理の方法42名、栄養士業務・栄養士の役割41名、衛生管理29名、社会人としてのマナー23名、献立の立て方22名などであり、具体的な項目が目につく。少数意見ではあるが、自分に適する職であるか否か4名、自分に栄養士として不足している点4名、学校では学んでいないこと3名、想像と現実の仕事の違い2名等の意見もあった。

図2には、「実習生として円滑に実習を行うための条件」について調査した結果を示した。56名の学生が挨拶・返事をきちんとすることを挙げた。その他の意見として、清潔感のある身だしなみ14名、笑顔13名、忘れ物をしない3名、携帯電話は使用しない1名などの意見もあった。

図3は、実習直前の指導で質問した「実習の目的」

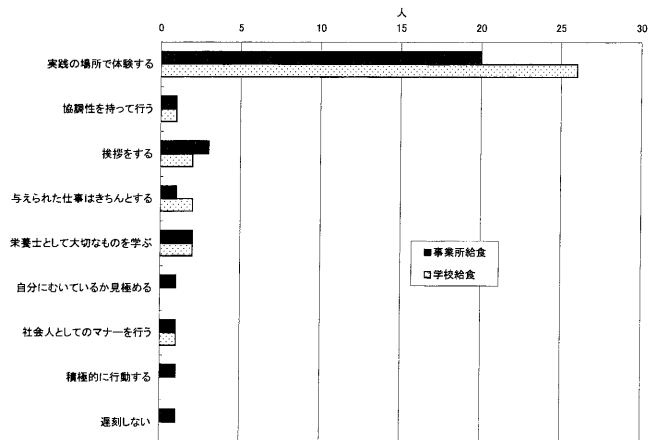


図3 校外実習の目的

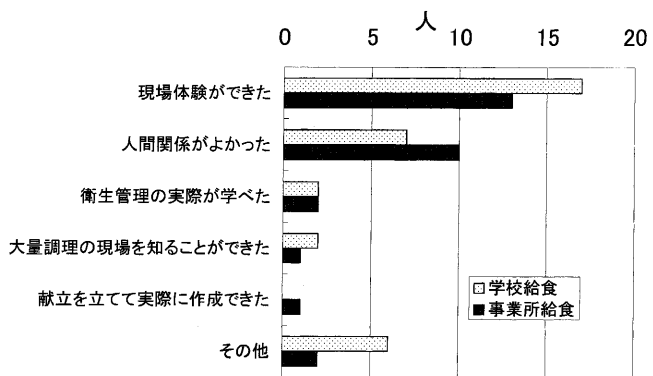


図4 経験してよかった点

を調査した結果を示した。事業所給食20名と学校給食26名、合計46名の学生が「実践の現場を体験すること」を「目的」としていた。

実習を終えて、実習において良かった点について図4に示した。30名の学生が、現場経験ができたことを挙げている。意見のなかには、実習場所が近かったというものもあった。

図5に示すように、実習を経験して悪かった点については事業所給食7名と学校給食5名、合計12名が、調理現場が多いため栄養士としての献立作成等の業務ができなかったことを挙げた。事業所給食では11名が衛生管理の不徹底さを挙げている。また、学校給食では19名が特になしという結果であった。

図6は、実習を終えて自ら掲げた目的の達成度について質問した結果を示した。事業所給食25名と学校給食31名、計56名の学生が達成できたと回答した。

## 考 察

今回の意識調査の結果、多数の学生が明確な動機付けを持って実習に臨んでいることが窺えた。その一方では、実習先について批判的に捉えた学生がいたことも事実であり、このことについては、今後の事前指導のなかでしっかり論じていかねばならない重要事項であると認識している。校外の事業所等で実習をするうえでの心構えとして、服装や身だしなみ、時間厳守、言葉遣いや礼儀、態度等実習生としての自覚として挙げられたことは事前指導での結果であり、校外実習の心得として学生に理解できたものと推測される。しかしながら、今後も学生には、第二期の事前指導等のなかで再度強調していきたいと考える。

実習の目的については、多くの学生がまず現場で体験すること自体を目標にしていたが、この点についてはよりいっそう具体的に考えてほしかった。事後指導の反省会では、一人一人が実習先の現場において多くの事を学び取ることができたものと推察された。また、多くの学生が現場体験できたことを良かったものと捉えていることは、本校外実習の目的給食実務の現場での体験の中で栄養士としての知識および技能を修得させることから考えると効果的、有意義な実習であったと考えられ、実習の重要性を感じた。

実習を終えて「悪かった点」について、学校給食において「特になし」という意見が突出している点は、悪いところが無く実のある実習であったのか否

か、あるいは関心の希薄さが一因としてあるのかは、今回の調査だけでは推測できなかった。この点については今後、きちんとした意見を持てるような指導を行わなければならないと感じた。このことが今後の実習の充実に結びつくものと考えている。

目的の達成度については、8割以上の学生が達成できたと捉えていた。この点について今後学生が、栄養士としての仕事に魅力を感じ、ひいては就職に結びつくことをせつに願うところである。

現代の日本では生活習慣病の増加が問題となっている。一次予防が重要との認識から21世紀における国民健康づくり運動（健康日本21）が2000年にスタートとし、すべての国民が健康で明るく生活の質の高い社会の実現を目標として、若年死亡の減少、痴呆や寝たきりにならない健康な老後生活を基本理念として掲げられているが、日々の生活スタイルが原因となる糖尿病等の生活習慣病は増加傾向にある<sup>4)</sup>。こうした社会情勢のなかで、栄養士の役割はますます高まっていくものと考えられ、当短大においても優秀な栄養士の育成が求められている。価値観の多様な学生にさまざまなことを論しながら、教職員間のコミュニケーションを欠かすことなく、学生にとって有意義な実習が行えるよう、さらに検討を重ねていきたい。

## 謝 辞

事業所および学校給食センター、福祉施設や医療関連施設の実習現場でお世話になった関係者の方に感謝いたします。

## 引用文献

- 1) (社)日本栄養士会、(社)全国栄養士養成協会編：臨地・校外実習の実際。1-83, 2002.
- 2) 加藤昌彦, 木村友子, 井上明美編：臨地・校外実習書。建帛社（東京）, 2-10, 2004.
- 3) 富岡和夫. 富田教代編：給食の運営ノート。同文書院（東京）, 2-7, 2005.
- 4) 佐々木敏：日本人の食事摂取基準。日本食生活学会, 16 (1): 68-70, 2005.