

# 題目 給食管理校外実習に関する意識調査

発表者

○山田芳子・福永峰子・梅原頼子

## 1. はじめに

今回は、入学時の動機、職業イメージ、進路志望の変化など栄養士意識についての検討を行い、講義内容や就職状況に自己の理想とギャップを実感していることを報告した。

今回は、給食管理校外実習を終えた学生が実習先での栄養士実務を体験してどのような意識を持ったのかを調査したので、その結果を報告する。

## 2. 調査の方法

1) 調査対象：本学栄養士コース2年42名。

2) 調査時期：1997年9月下旬。給食管理校外実習終了後の報告会で行った。

3) 調査方法：アンケート用紙を配布し、記入後回収した（回収率84%）。

## 3. 調査結果

### 1) 実習施設について

給食管理校外実習施設は、学校、事業所、病院、福祉施設（社会・児童）、自衛隊などがある。学生が実習施設として選択したのは、病院42.8%、老人福祉施設26.2%、事業所16.7%、自衛隊14.3%の順であった。また、実習後に実習しておくと思えた施設の1位は病院で83.3%と多かった。病院栄養士は、患者を対象とした臨床栄養（治療食）であることから専門性が生かされて、やりがいがあり、近年管理栄養士配属業務としてハイレベル化が要求されていることから病院実習を上位に選んだのではないと思われる。

### 2) 実習施設数と実習期間について

現在、必修単位は1施設1週間（45時間以上）の1単位である。現場での経験実習としてはあまりにも短いと思うが、学生の希望は1施設1週間が69.1%、1施設2週間が11.9%であり、現状（1施設1週間）が望ましいと思う者が多い。

### 3) 給食管理業務について

実習先での指導を受けて、大変だと思った業務についての1位は栄養管理（47.6%）と人事管理（28.6%）であり、2位は作業管理（23.8%）であった。短い実習期間ではあるが、献立作成、栄養指導、人間関係の困難性を感じている。

### 4) 学習教科について

履修する専門教科目の内、力を入れて学習しておけばよかったと思う教科名は、栄養学28.6%、臨床栄養学23.8%、調理学21.4%、給食管理11.9%、栄養指導論9.5%であった。また、技術面では、献立作成26.2%、調理技術19.0%、大量調理技術16.7%、食事療法技術14.3%、食品分析技術9.5%の順であった。大学での学習効果については、大変役立った11.9%、まあまあ役立った66.7%で約8割の者が役に立ったと感じていた。現場での作業は理論通りに行かないのが現実であろう。

### 5) 栄養士像について

実習を終えた後に、学生が描く栄養士像を調べてみると1位は「豊富な知識と技術に優れている人」ついで「思いやりがあり、皆から好かれる人」「指導力があり、テキパキ行動する人」であった。学生は栄養士が給食部門にとって重要な役割を担っていると考えていることがわかった。

## 4. おわりに

今回の調査で、校外実習を通して学生の栄養士に対する考え方の一端を知ることができた。実習の場での困難な業務、学習しておけばよかったと思われる教科目がある程度明らかになった。これらの結果を踏まえて、栄養士養成課程での教育内容の一層の充実をはかっていきたいと思う。