

## 給食管理実習（校外実習）における学生自己評価と施設側評価の比較

三浦 彩・前澤 いすず・梅原 頼子・福永 峰子

### Comparison between the self-evaluation of student and the facility evaluation on the food service management practice at the facilities (off-campus practice)

Aya MIURA, Isuzu MAEZAWA, Yoriko UMEHARA and Mineko FUKUNAGA

We compared the student evaluation and the facility evaluation on the food service management practice at the facilities (off-campus practice). The results were as follows.

- (1) Overall, both results of the student and the facility showed high evaluation.
- (2) The items which show high evaluation on the both results of the student and the facility are Item5 “attendance and leaving”, Item6 “dress and appearance”, and Item1 “Thorough preparation (submission assignment, visiting the facility in advance)”. There was no significant difference in the both result.
- (3) The items which show significant differences between the student evaluation and the facility evaluation were Item3 “attitude about practice (learning attitude, accurate representations of opinion)”, Item4 “attention on preparation (sanitary control, concentration on work, confirmation of unclear points, prevention of injuries and accidents)”.
- (4) The average score which was graded on a 4-point scale on the evaluation results was 3.0 or more for the most items. The facility evaluation showed higher scores than the student evaluation.

#### はじめに

栄養士免許取得のために校外実習は重要な科目である。平成 14 年 4 月に栄養士法が改正され、新カリキュラムになった。これをうけ、文部科学省と厚生労働省から通知された「栄養士養成施設における校外実習要領」において、校外実習の目的は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修得させることを目的とするとされている。また、実習の種類及び単位数は「給食の運営」について 1 単位以上とされ、実習の内容は「給食の運営」の教育目標に則し、給食業務の概要について理解するとともに、給

食計画を含め、給食の実務の実際について理解することに留意した実習内容とすることとなっている<sup>1)</sup>。

本学でも事業所、病院、自衛隊、社会福祉施設、保育園から1施設を選択し、1単位以上の校外実習を行っている。配属された施設において、給食現場における実践を通じて、給食を行うために必要な食事計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を習得することを目標としている。また、各校外実習施設の指導者から、給食の経営に必要な献立作成、材料発注、検取、食数管理、調理作業、配膳などの基本的業務を学んで欲しいと願っている。そのため、給食管理実習（学内）では学内教員指導のもとに給食管理のあり方を学べるよう、校内の実習施設で特定給食施設と同じことが体験できる実習内容となっている。

本学で学んだことがどれだけ学生の身に付いており校外実習で生かされているのか、その結果、校外実習施設側にはどのような印象をあたえているのか。また、実際の現場ではどのようなことが求められるのかを調べることで、今後の学生指導や、教育内容の検討に役立つのではないかと思い、学生自己評価と施設側評価を比較したので報告する。

## **1. 調査方法**

### **1・1. 調査時期**

平成23年8月から9月に実施した。

### **1・2. 調査対象**

本学食物栄養専攻2年生47名と校外実習施設の実習指導者とした。

### **1・3. 調査方法**

学生自己評価は、学生が校外実習終了後に表1に示す8項目について評価を行った。施設側評価は、実習指導者が校外実習終了後に表2に示す8項目について評価を行った。

評価方法については、学生自己評価は表1の8項目について5「大変よくできた」、4「よくできた」、3「ふつうであった」、2「時々できなかった」、1「常にできなかった」の5段階で評価し、施設側評価は表2の8項目についてA「優」、B「良」、C「可」、D「不可」の4段階で評価した。また、両者に記述式で総合評価も記入してもらった。なお、項目内容は言い回しが異なるが、同じ内容である。

表 1 学生自己評価項目

|  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 課題の設定や事前訪問、提出物などの事前準備はできたか。</li> <li>2. 目的や目標をしっかりと持って実習に臨めたか。</li> <li>3. 常に学ぶ姿勢を失わず、自分から積極的に行動できたか。</li> <li>4. 常に衛生管理や怪我などに注意し、作業に集中できたか。</li> <li>5. 出勤時間、休み時間、退勤時間は守れたか。</li> <li>6. 服装や身だしなみは実習生として相応しかったか。</li> <li>7. 言葉遣いや礼儀作法（あいさつや返事）は実習生として相応しかったか。</li> <li>8. 実習ノートや研究課題などの提出はできたか。</li> </ol> |
|--|

表 2 施設側評価項目

|  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 事前準備の徹底（課題提出、事前訪問および提出物等）</li> <li>2. 実習の目的、目標などの理解</li> <li>3. 実習にあたっての心構え（学ぶ姿勢、意見の的確な表現方法）</li> <li>4. 調理作業中の注意（衛生管理、作業への集中、不明な事項の確認、怪我や事故の予防等）</li> <li>5. 出勤・退勤時間</li> <li>6. 服装・身だしなみ</li> <li>7. 言葉遣い・礼儀作法等</li> <li>8. 実習ノートや課題、レポート等の提出</li> </ol> |
|--|

## 2. 結果および考察

### 2・1. 校外実習施設の割合

学生の校外実習施設先は、4月の時点で希望校外実習施設（病院、社会福祉施設、保育園、自衛隊、事業所の中から第3希望まで）のアンケートをとり決定した。校外実習施設の割合は、病院 4.3%、社会福祉施設（介護老人保健施設・特別養護老人ホーム）46.8%、保育園 2.1%、自衛隊 17.0%、事業所 29.8%であった（図1）。

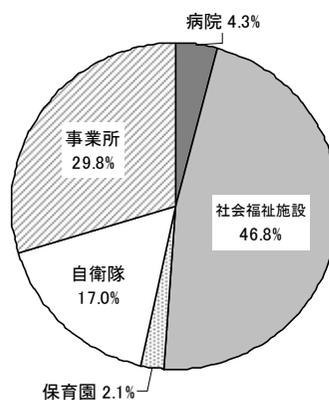


図1 校外実習施設の割合

### 2・2. 学生自己評価

学生自己評価について、5「大変よくできた」と4「よくできた」をあわせると、全ての項目において70%を超えており、大部分の学生が高い自己評価をしていることがわかった。

評価が高かった項目は、項目5「出勤時間、休み時間、退勤時間は守れたか」93.6%、項目1「課題の設定や事前訪問、提出などの事前準備はできたか」87.2%、項目6「服装や身だしな

みは実習生として相応しかったか」85.1%であった。この3項目については、校外実習に行くために、事前に必要な準備、意識であり、実習を受けることへの意欲を感じることができる。項目5・6について、普段からどの授業でもしっかり守るように指導していることから、学生自身も自信を持ってできたと評価できるのであろうと考える。また項目1についても、事前指導などでしっかりと指導しており、その成果がみられたように思う。

評価が低かった項目は、項目8「実習ノートや研究課題などの提出はできたか」74.5%、項目2「目的や目標をしっかりと持って実習に臨めたか」78.7%、項目3「常に学ぶ姿勢を失わず、自分から積極的に行動できたか」78.7%であった。この3項目については、実習中の評価に関わる内容である。項目8について、期日を守ることの大切さは普段から指導しているが、それでも校内の実習レポートが提出日に出せない学生がいる。決められた期間内に仕上げることが普段からしっかりできていないと1週間という短い実習期間中に、実習ノートや研究課題をまとめ、実習指導者に提出することは難しいことなのではないかと思う。この点について、力をつける必要がある。項目2・3について、学生のコメントに積極的に行動することができなかったという記述が多くみられた。学びたいという気持ちはあっても、雰囲気や作業に慣れるので精一杯で、なかなか自分から積極的に行動するという事は難しいようである。

この結果から、学生は事前指導などで学んだことはしっかり身に付いており、できたと自信を持って評価できるが、校外実習先での自分の行動部分で不安に感じていることがあるように感じた(図2)。

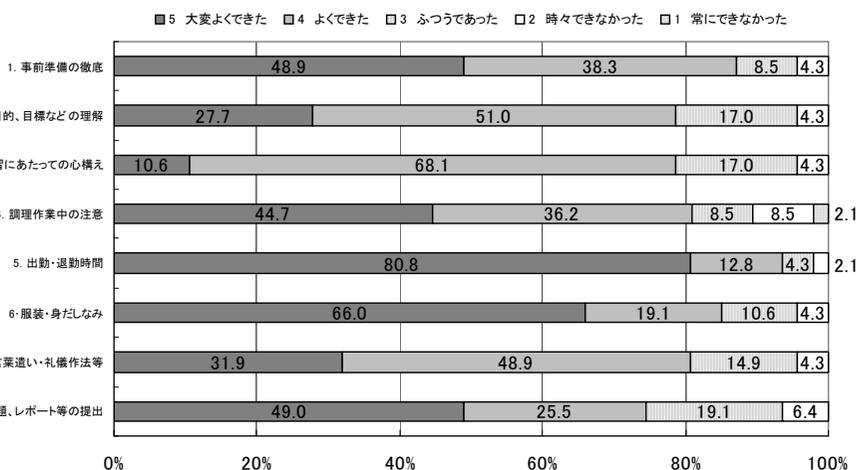


図2 学生自己評価

### 2・3. 施設側評価

施設側評価について、A「優」、B「良」をあわせると、全ての項目で80%を超えており、高い評価を得ていることがわかった。

1番よい評価のA「優」に着目してみると、評価が高かった項目は、項目5「出勤・退勤時間」85.1%、項目6「服装・身だしなみ」72.4%、項目1「事前準備の徹底(課題提出、事前

訪問および提出物等)」57.4%であった。これは学生自己評価が高かった項目と同じであり、施設側でもできていると評価されていることがわかった。

評価が低かった項目は、項目4「調理作業中の注意（衛生管理、作業への集中、不明な事項の確認、怪我や事故の予防等）」19.1%、項目2「実習の目的、目標などの理解」31.9%、項目3「実習にあたっての心構え（学ぶ姿勢、意見の的確な表現方法）」38.3%であった。項目2・3は学生自己評価が低かった項目と同じであったことから、今後の課題として考えていかなければならない。項目4について、学生自己評価はふつうであったが、施設側評価は低かった。実習指導者のコメントに髪の毛が出ている・手洗いなどの衛生管理についてや、不明事項を確認せず、そのまま作業を行ってしまう等、厨房内での様子についての記述があり、学生のコメントにも指を切ってしまったなどの記述が多くみられた。調理実習や給食管理実習（学内）でたくさん調理を行っているはずだが、まだまだ知識や調理技術が足りないようである。また、衛生管理の指導についても今後の課題として考えていく必要がある（図3）。

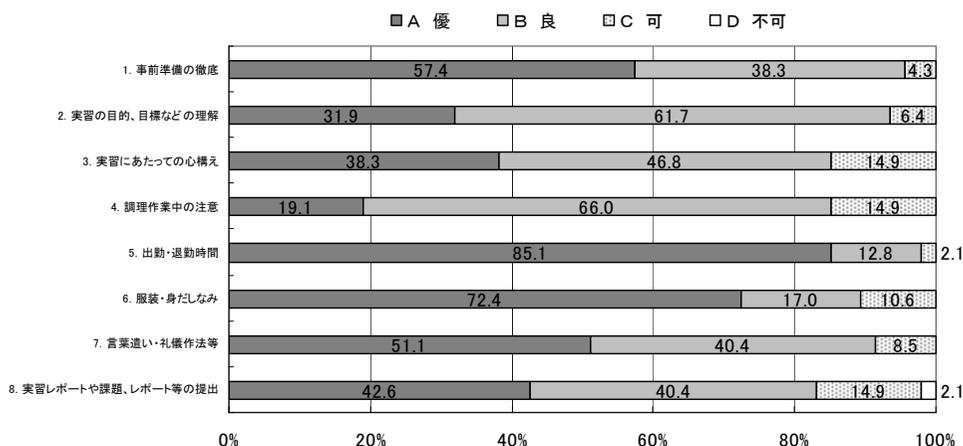


図3 施設側評価

## 2・4. 学生自己評価と施設側評価の比較

5段階評価で示した学生自己評価を、表3のように施設側評価の4段階評価に統一し、学生自己評価と施設側評価の比較を行った。

学生自己評価と施設側評価で大きな差がみられなかった項目は、項目1「事前準備の徹底（課題提出、事前訪問および提出物等）」、項目5「出勤・退勤時間」、項目6「服装・身だしなみ」であった。この項目に関しては、前項で両者が高い評価であった項目で、お互いにできていると認識していることがわかった。

表3 評価の統一について

| 学生自己評価<br>(5段階評価) | 施設側評価<br>(4段階評価) |
|-------------------|------------------|
| 5 「大変よくできた」       | A 「優」            |
| 4 「よくできた」         | B 「良」            |
| 3 「ふつうであった」       | C 「可」            |
| 2 「時々できなかった」      |                  |
| 1 「常にできなかった」      | D 「不可」           |

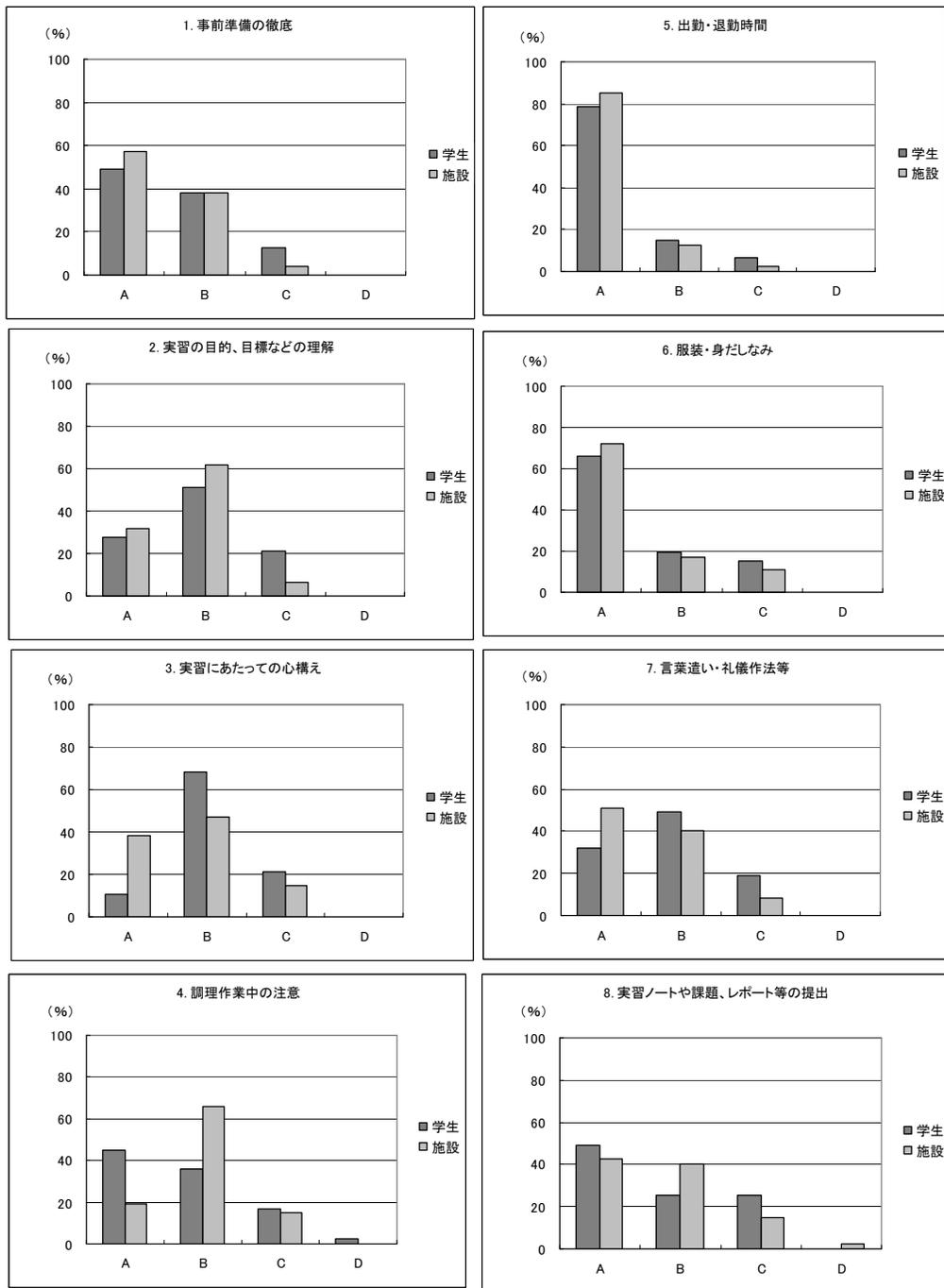


図4 学生自己評価と施設側評価の比較

学生自己評価と施設側評価で大きな差がみられた項目は、項目 3「実習にあたっての心構え（学ぶ姿勢、意見の的確な表現方法）」と項目 4「調理作業中の注意（衛生管理、作業への集中、不明な事項の確認、怪我や事故の予防等）」であった。項目 3 について、前項で両者が低い評価であった項目であるが、学生自己評価より施設側評価の方が高く、学生が思っている評価より、施設側からは高い評価を得ていることがわかった。学生のコメントに、積極的に行動することができなかつたという記述が多くあつたように、校外実習先で本来の自分が出せなかつたと反省する学生もいたが、学びたいという気持ちは実習指導者に伝わっているのではないかと感じた。項目 4 について、前項と同じで施設側評価は低い評価であった。しかし、学生自己評価は高く、この項目の認識について両者に大きな差があることがわかった。吉田ら<sup>2)</sup>の研究でも、衛生管理の理解について学生自身と施設側の評価に差があり、施設側の評価が厳しいという結果となっている。栄養士業務は色々あるが、実際に現場で働いている者にとって「調理作業中の注意」は一番大切なことで、もっと注意してほしい、知識を持って欲しいという実習指導者の気持ちの表れではないかと考える。本学でも校内の実習時に手洗いや怪我の予防等、調理作業中に注意しなければいけないことを色々指導しているが、もっと意識付けをしていかなければいけないと感じた（図 4）。

## 2・5. 学生自己評価と施設側評価の比較（平均点）

学生自己評価と施設側評価について「A」を 4 点、「B」を 3 点、「C」を 2 点、「D」を 1 点と点数化し、各項目の平均点を出した。ほとんどの項目が 3.0 以上であり、学生自己評価より施設側評価の方が高いことがわかった。しかし、項目 4「調理作業中の注意（衛生管理、作業への集中、不明な事項の確認、怪我や事故の予防等）」については、施設側評価の方が低くなり、前項と同じ結果となった（図 5）。

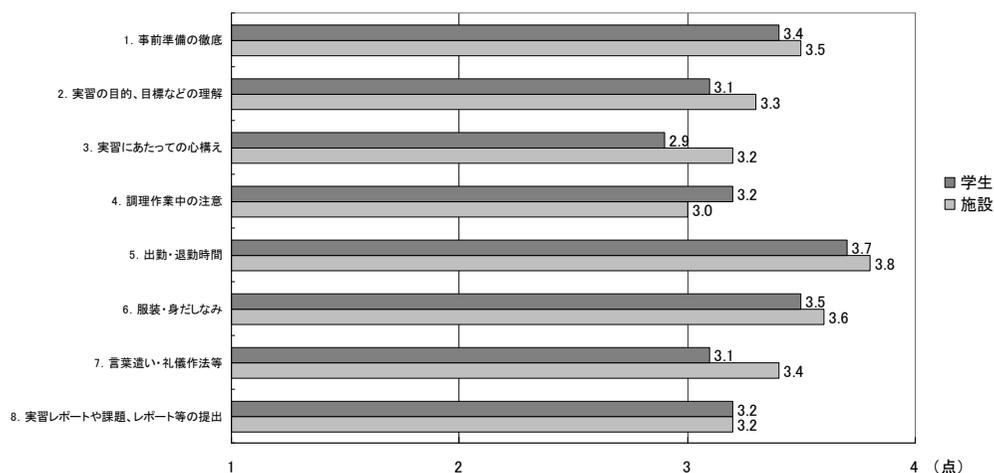


図 5 学生自己評価と施設側評価の比較(平均点)

## 2・6. 今後の課題について

施設側評価が低く、学生自己評価との間にも大きな差があった、項目4「調理作業中の注意（衛生管理、作業への集中、不明な事項の確認、怪我や事故の予防等）」について、今後、特に注意をして学生への指導や意識付けをしていかなければならないと思った。さらに、調理作業中の注意の中でも、特にどの部分において注意して欲しいと思っているのかを知るために、施設側の評価票にもう少し具体的な評価項目を増やすなどして、求められているものを調べていきたいと思う。また、決められた期間内に提出物を仕上げる力や、調理技術についても、今後、力をつけていかなければならないと思う。最後に、学生自己評価票と施設側評価票について、評価項目の言い回しや、5段階・4段階評価と評価方法の仕方が異なっていたため、今後は両者の評価項目、評価方法を統一した評価票を作成するようにしたい。

## おわりに

今回の研究で思っていた以上に、学生自己評価・施設側評価ともに高い評価であることがわかった。また、学生が自信を持ってできたと評価する項目について、施設側からも高い評価を得ていることがわかった。

ただ、学生自己評価と施設側評価に大きな差がみられた、項目4「調理作業中の注意（衛生管理、作業への集中、不明な事項の確認、怪我や事故の予防等）」についてはもっと徹底した指導・意識付けを行っていく必要性を感じた。

校内の実習で栄養士として必要な知識や技術を身に付け、学生が自信を持って校外実習に臨めるよう、今後の教育内容を検討していきたい。

## 要約

給食管理実習（校外実習）について、学生自己評価と施設側評価の比較を行った。結果は次の通りであった。

- (1) 学生自己評価・施設側評価ともに高い評価であった。
- (2) 学生自己評価と施設側評価の高かった項目は、項目5「出勤・退勤時間」、項目6「服装・身だしなみ」、項目1「事前準備の徹底（課題提出、事前訪問および提出物等）」で、両者の認識に大きな差はみられなかった。
- (3) 学生自己評価と施設側評価に大きな差がみられた項目は、項目3「実習にあたっての心構え（学ぶ姿勢、意見の的確な表現方法）」、項目4「調理作業中の注意（衛生管理、作業への集中、不明な事項の確認、怪我や事故の予防等）」であった。
- (4) 学生自己評価と施設側評価を点数化した平均点は、ほとんどの項目が3.0以上であり、学生自己評価より施設側評価の方が高かった。

## 文献

- 1) (社) 日本栄養士会 (社) 全国栄養士養成施設協会編「臨地・校外実習の実際—改正栄養士法の施行にあたって—2002年度版」平成 14 年 10 月
- 2) 吉田和子・江面恵子 「給食管理実習（校外実習）における学生と施設側の評価の検討」つくば国際短期大学紀要 2008

