

〔研究ノート〕

# 栄養士校外実習の学習効果に関する検討

—食物科学科における「総合演習」のあり方—

粕谷美砂子・佐藤美奈  
江口美紀・蕨迫栄美子

Effectiveness of Learning Practical Food Service Administration for Would-be Dietitians

—Ideal Way of “Integrated Studies of Practical Exercises” in the Department of Food Science and Nutrition—

Misako KASUYA, Mina SATO,  
Miki EGUCHI and Emiko WARABISAKO

The Department of Food Science and Nutrition at Showa Women's Junior College provides Practical Food Service Administration, a two-unit compulsory lesson, for would-be dietitians to acquire knowledge and skills to step up to practical stages, and also provides compulsory “Integrated Studies of Practical Exercises” to enhance the effectiveness of the Practical Food Service Administration. In “Integrated Studies of Practical Exercises,” the mental attitude toward practical exercise and necessary knowledge and skills are taught, and post-mortem meetings are held. To incorporate more effective educational content into this course, we submitted questionnaires to 133 second-year students in 2005. This report examines the effectiveness of learning in the Practical Exercise of Food Service Administration for would-be dietitians and discusses the ideal way of implementing “Integrated Studies of Practical Exercises.” The survey included areas of anxiety before participating in the exercise, subjects that should have been taught, the effectiveness of Integrated Studies of Practical Exercise, the degree of understanding the exercise, and future courses. All questionnaires were completed and returned. Students participating in the exercise felt anxiety about their ability. Clinical Nutrition Exercise, Cookery Science and Practice, and Administration of Feeding Service and Practicum were among the top subjects listed as desirable prerequisites. After taking Practical Food Service Administration, 97.7% of students understood the role of dietitians. Most students (93.9%) rated “Integrated Studies of Practical Exercises” as “useful,” thus confirming its effectiveness. Of the students, 48.8% desired to become dietitians. The importance of positive actions and acquisition of knowledge and skills was recognized, and further careful guidance in appropriate facilities for exercise was indicated as desirable.

*Key words:* dietitians (栄養士), Practical Food service Administration (校外実習), Integrated Studies of Practical Exercise (総合演習), effectiveness of learning (学習効果), curriculum (カリキュラム)

## 1. はじめに

本学昭和女子大学短期大学部食物科学科（以下、本学食物科学科と略す）は、1952（昭和27）年に栄養士養成施設校として指定を受け、栄養士有資格者を輩出してきた（蕨迫ら 2003 p.142）。2000（平成12）年には、栄養士・管理栄養士養成の大幅なカリキュ

ラム改正が行われた。

この新たなカリキュラムでは、「校外実習」は1単位以上が必修となっている。また、栄養士養成施設における校外実習実施について（平成14年4月1日 14文科高第27号健発第0401009号 文部科学省高等教育局長，厚生労働省健康局長連名通知）による校外実習の目的は、「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および技能を修得させること」となっている。栄養士養成施設では、校外実習は給食管理について行うものとし、給食管理校外実習の目的は、事業所などの特定給食施設における給食管理の実際を体得するとともに、特定給食施設における栄養管理のあり方を習得することである。

管理栄養士養成施設のカリキュラムには、専門分野を横断して栄養評価や管理が行える総合的な能力を養うことを目標に「総合演習」が設置されているが、栄養士養成施設のカリキュラムには必要単位とはなっていない。しかし、本学科では、栄養士としての基礎となる知識や技能、さらに実践力の向上を目的として、校外実習2単位(90時間)、さらに校外実習の教育効果を高めるため、科目として「総合演習」1単位を設置し必修単位としている。本学科の「総合演習」では、校外実習の心構えや事前に習得しておくべき知識・技術を教育し、実習終了後には、反省会・報告会を実施し、各自が修得した知識や技術の交換および確認を行っている。この「総合演習」をより効果的な教育内容とするために本調査を実施した。

本稿の目的は、本調査結果をもとに、実習終了時点での学生の実習への取り組みについての状況を把握し、栄養士校外実習の学習効果を検討し、実習の事前・事後の「総合演習」のあり方について一考を加えることである。

## 2. 調査方法

本学食物科学科において平成17年度校外実習を

履修した2年次生133名を対象に、校外実習終了後、アンケート調査を実施した。内容は、「実習前の不安事項」、「実習中の心がけ」、「学んでおくべきだった科目」、「実習において役立った科目」、「総合演習の有効性」、「実習の理解度」、「将来の進路」などである。

## 3. 結果および考察

調査対象者133名全員から回答を得た(回収率は100%)。

### (1) 授業内容

「総合演習」は1年次の12月から開始し、2年次3月卒業(免許申請)まで実施しており、1単位の認定単位として設定している。授業日程および内容を表1に示す。

### (2) 実習施設

平成17年度の実習施設数は、病院12施設、学校10施設、事業所6施設、福祉施設1施設、計29施設であった。また、学生133名を実習施設別に分け、その割合を示すと、病院67.0%、学校19.5%、事業所12.0%、福祉施設1.5%であった(図1)。

### (3) 実習時期

実習時期別に学生数の割合をみると、前期8.4%、夏季休暇中75.6%、後期16.0%であった(図2)。この結果となった理由は、一部、実習施設の要望により授業のある平常時の実施もあるが、本学科では、授業のある平常時はできる限り学生が大学の授業に

表1. 「総合演習」日程および内容

時 期	内 容
1年次	12月 校外実習オリエンテーション(校外実習の概要および実習施設)
	3月 特別講義(2年次生および専攻科生、卒業生の栄養士実務者)
2年次	4月 校外実習の心構え
	5月-6月 書類作成(誓約書・プロフィールなど)、実習テーマの検討
	7月 第1回実習報告会
	10月 実習のまとめ(実習ノート・返却物の提出)
	11月 報告会準備
	12月 第2回・第3回実習報告会
	1月 栄養士免許申請方法の説明
	3月 1年次生への実習報告会

集中できるよう配慮し、夏季休暇中の実習を中心に考えているためである。

#### (4) 実習前に不安だった事柄 (複数回答)

図3に示すように、実習前に不安だった事柄は、「仕事がきちんとこなせるか」81.2%、「質問に答えられるか」62.4%、「自主的に動けるか」54.1%と、自分の能力に不安を感じている学生が多かった。施設別にみると、「病院実習生」は専門知識の不足を感じているのか、他の施設に比べ、「質問に答えられるか」をあげた者が75.3%と高かった。「事業所実習生」は、「包丁の使い方」56.3%、「怪我をしないか」18.8%をあげた者が他施設に比べ目立った(表2)。

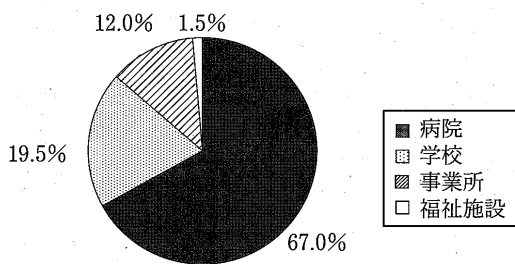


図1. 実習施設別学生数の割合

#### (5) 実習中に心がけたこと

図4は、実習中に心がけたことを心がけの度合い順に上位3位を示したものである。「実習中に心がけたこと」として、半数以上の者が「挨拶・意思表示」80.5%、「礼儀・言葉遣い」60.2%、「遅刻しない」52.6%であり、社会性にかかわることを心がけていた。これは、社会人としてその職場の一員である自覚をもち実習に取り組もうという姿勢がうかがわれた結果といえる。特に心がけた順位として、1, 2番目はほぼ同傾向がみられたが、3番目になると、各項目に分散し、「積極的に質問する」が15.2%いた(図5)。

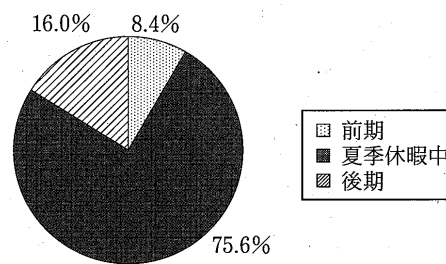


図2. 実習時期別学生数の割合

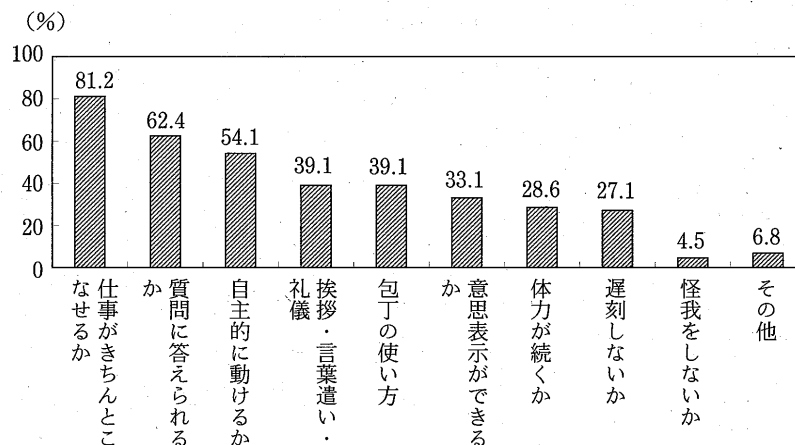


図3. 実習前に不安だった事柄 (M. A.)

表2. 実習施設別実習前に不安だった事柄 (M. A.)

実習施設	事柄 (%)									
	仕事がきちんとこなせるか	質問に答えられるか	自主的に動けるか	挨拶・言葉遣い・礼儀	包丁の使い方	意思表示ができるか	体力が続くか	遅刻しないか	怪我をしないか	その他
学校	73.1	34.6	50.0	50.0	23.1	34.6	26.9	50.0	0.0	7.7
病院	84.3	75.3	55.1	32.6	41.6	31.5	27.0	18.0	3.4	6.7
事業所	75.0	37.5	50.0	50.0	56.3	37.5	31.3	43.8	18.8	6.3

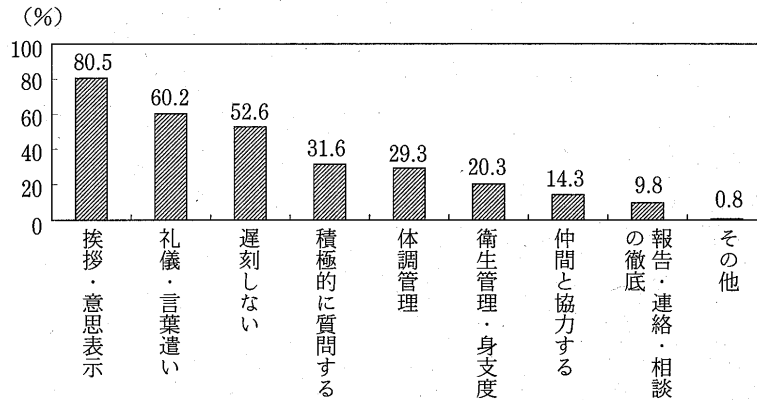


図 4. 実習中に心がけたこと (M. A.)

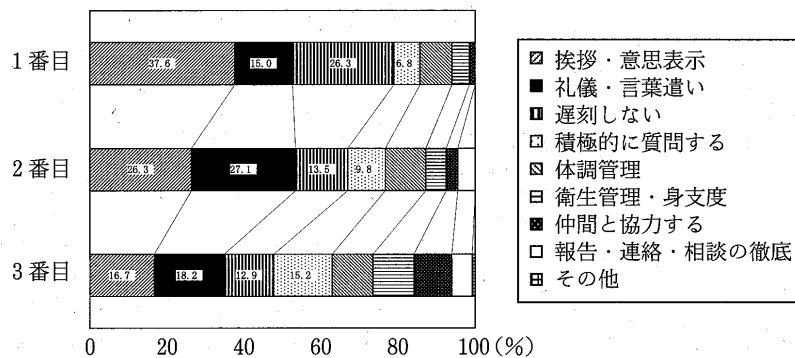


図 5. 実習中に心がけたこと (順位別)

#### (6) 授業科目 (複数回答)

校外実習において「役立った科目」について、図 6 に示した。半数以上の学生が役に立ったと答えた科目は、「給食経営管理・実習」65.4%、「臨床栄養学・実習」59.4%、「調理学・実習」51.9%であった。これは、実習内容に現場での調理作業が多かったこと、病院での実習生が多かったことの反映と思われる。一方、「事前に学んでおけば良かった科目」は、「臨床栄養学・実習」52.6%が特に高かった。この「臨床栄養学・実習」については、「役立った科目」、「事前に学んでおけば良かった科目」のどちらにも 50%以上の高い割合を示しており、学んだことが現場において役に立ったが、まだ知識不足を感じており、さらに学んでおけば良かったという意識をもったようである。次いで、「事前に学んでおけば良かった科目」は、「調理学・実習」28.6%、「給食経営管理・実習」20.3%、「栄養指導論・実習」12.0%であった。これら 3 科目については、「事前に学んでおけば良かった科目」と「役立った科目」の数値に開きがあった。いずれの科目も役立ったと

いう意識の方が高く、その差は、「給食経営管理・実習」45.1 ポイント、「栄養指導論・実習」27.8 ポイント、「調理学・実習」23.3 ポイントであった。これらの科目については、学生が、授業においてしっかりと学び、理解して実習に臨んだと自覚をもち、現場においては役に立ったと感じているため、その科目が「役立った」という意識と「事前に学んでおけば良かった」という意識に差が出たのではないだろうか。

「事前に学んでおけば良かった科目」について、実習施設ごとに図 7 に示す。「学校」では「栄養指導論・実習」が 30.8%と他の施設に比べ高く、「病院」では、「臨床栄養学・実習」77.5%と他の施設が 0%であるのに対し、高率を示した。「事業所」では、「調理学・実習」が 56.3%と他施設の 2 倍を示した。強化・補習が必要な科目は、実習施設により要望が違っており、施設ごとの対応が必要と思われる。

#### (7) 事前に学んでおけば良かった事柄 (自由記述)

事前に学んでおけば良かった事柄について自由記

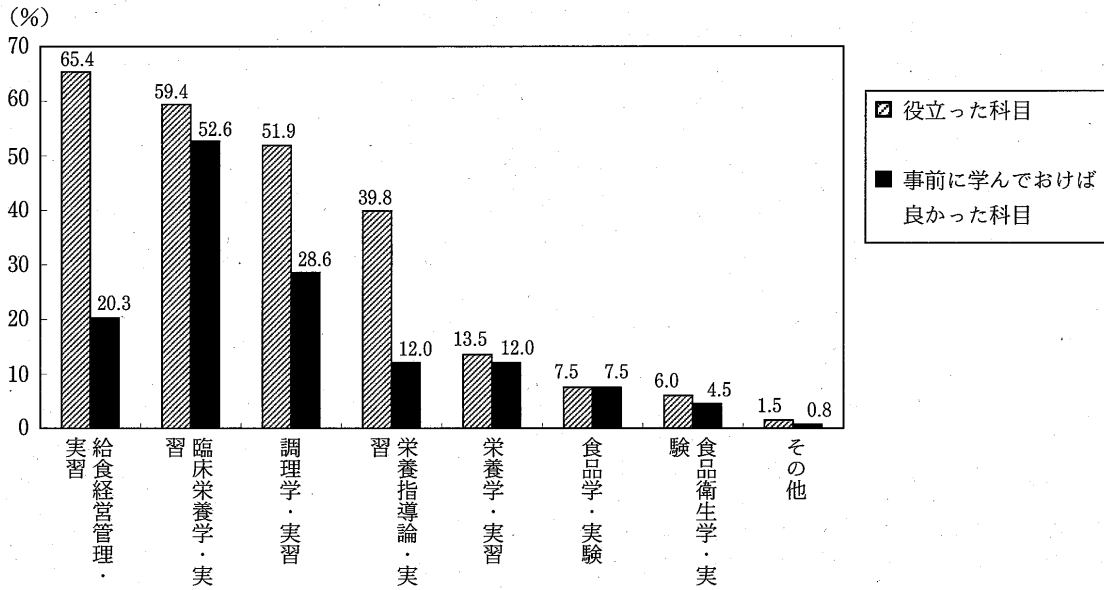


図6. 役に立った科目・事前に学んでおけば良かった科目 (M. A.)

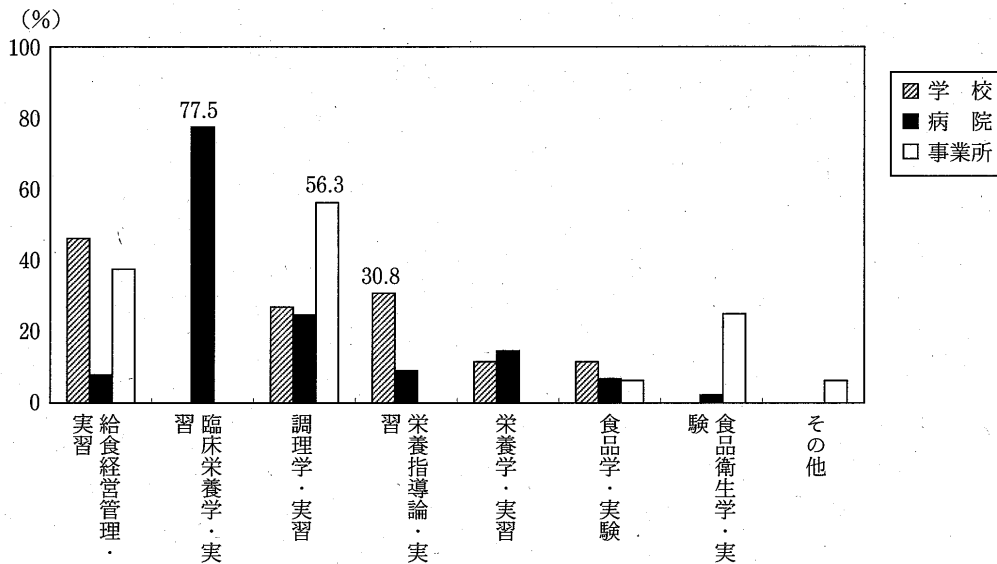


図7. 実習施設別事前に学んでおけば良かった科目 (M. A.)

述にしたところ、「包丁の使い方・切り方」27.8%、「糖尿病など疾病に関すること」20.3%、「調理技術」14.3%、「治療食について」8.3%、「栄養指導・発表方法、コミュニケーション技術」6.8%、「衛生管理について」5.3%などがあげられた。

#### (8) 実習で学んだ事柄 (自由記述)

実習で学んだ事柄のうち、社会性にかかわることとしては、「積極性・チームワーク (思いやること)」26.3%、「挨拶の大切さ (礼儀作法)」24.1%、「コミュニケーション技術 (言葉遣い)」15.8%、「報告・連絡・相談」5.3%、「意思表示」3.8%などをあげ

ていた。また、知識・技術に関することとしては、「包丁の使い方・調理技術」24.8%、「栄養指導の方法」24.1%、「衛生管理」22.6%、「糖尿病・その他疾病について」20.3%、「治療食について」12.0%、「献立作成とその展開」9.0%、「栄養士業務」7.5%、「大量調理と通常調理の違い」6.0%などがあがっており、学生個々に現場でしか学べない多くのことを学び取ったようである。

#### (9) 総合演習で学んだことは役に立ったか

図8に示すとおり、「総合演習」について「とても役に立った」と「役に立った」をあわせると、93.9%

と高く、この授業は、学生が役に立ったと認識していることがわかる。一方、役に立った事柄を自由記述としてあげさせたところ、「挨拶の大切さ」33.8%、「態度・心構え」24.1%、「先輩の体験談」16.5%、「服装・身支度の重要性」15.8%、「社会人としてのマナー・礼儀・言葉遣い」7.5%、「報告・連絡・相談の重要性」6.0%、「積極的な行動」5.3%をあげていた。これらの項目はいずれも総合演習の「心構え」の中で授業担当者が繰り返し強調した事柄であった。一方、さらに学びたかったこととして、病院・学校・事業所など施設別に具体的な指導が欲しかったという意見があり、今後の授業に考慮していきたい。

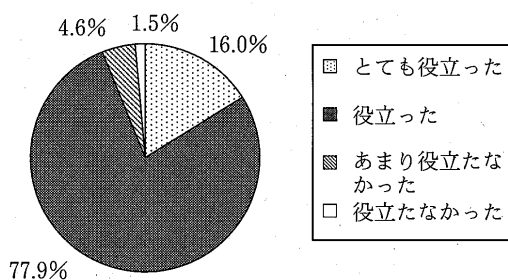


図 8. 総合演習は役に立ったか

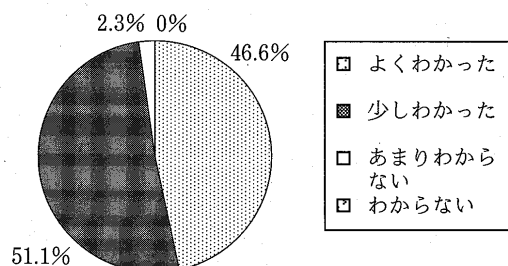


図 9. 栄養士業務を理解できたか

### (10) 栄養士業務の理解

校外実習の目的として第一にあげられるのが、各施設の現場における栄養士業務の理解および把握である。そこで、栄養士業務の理解の度合いについて聞いたところ、「よくわかった」と「少しわかった」をあわせて 97.7%と、校外実習の成果があったことがうかがわれた (図 9)。実習施設ごとに理解度をみると、事業所においては、他の施設に比べ「よくわかった」が 25.0%と低かった。事業所における栄養士業務の特徴を 2 週間という短期間での理解は難しかったようである (表 3)。今回は、栄養士としての理解度を、具体的内容にまで踏み込んで取り上げなかったが、今後学生自身が理解した具体的内容についてさらに深め、今後の検討課題としたい。

表 3. 栄養士業務を理解できたか (%)

実習施設	よくわかった	少しわかった	あまりわからない	わからない
学 校	46.2	53.8	0.0	0.0
病 院	51.7	46.1	2.2	0.0
事 業 所	25.0	68.8	6.3	0.0

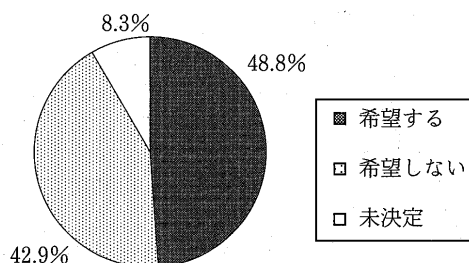


図 10. 将来、栄養士業務を希望するか

### (11) 実習中における反省事項 (自由回答)

実習中における反省事項として、「積極的に行動できなかった」21.1%、「質問をもっとすれば良かった」13.5%、「挨拶・意思表示・礼儀が不十分であった」13.5%、「基本的知識・事前学習が不足であった」7.5%、「包丁の使い方・切り方が未習得であった」6.0%、「体調管理が不十分であった」5.3%などがあげられていた。

「総合演習」はもちろんのこと、各教科担当者との連携を図り、改善を考えたい。

表 4. 栄養士希望者の職域 (M. A.)

希望職域	割合 (%)
学 校	45.2
病 院	27.4
事 業 所	21.0
そ の 他	28.0

### (12) 将来の進路

「将来栄養士を希望するか」については、「希望する」が 48.8%、「希望しない」が 42.9%、「未決定」8.3%であった (図 10)。栄養士希望者の職域を表 4

に示す。「学校」を希望した者が45.2%と最も多く、次いで「病院」27.4%、「事業所」21.0%であった。「その他」では、保育所、幼稚園、高齢者福祉施設、食品会社などがあげられていた。

#### 4. おわりに

本学食物科学科において平成17年度校外実習を履修した2年次生133名を対象に、「総合演習」のあり方を検討することを目的としてアンケート調査を実施した。その要約を以下に示す。

(1) 学生は、「仕事をきちんとこなせるか」「質問に答えられるか」「自主的に動けるか」など、自分の能力に不安を感じながら実習に臨んでいた。病院実習生は「知識の不足」、事業所実習生は「技術」に不安を感じていた。

(2) 実習中に心がけたこととしては、「挨拶・意思表示をする」、「礼儀・言葉遣い」「遅刻しない」など社会性にかかわることであった。

(3) 「役立った科目」「事前に学んでおけば良かった科目」はいずれも、「臨床栄養学・実習」、「調理学・実習」、「給食経営管理・実習」が上位を占め、同傾向を示していた。ただ、実習施設ごとにその認識は異なっており、施設ごとの対応の必要性が示された。

(4) 「総合演習」は93.9%の学生が「役立った」と評価していることが認められた。具体的にあげられた「役立った事柄」の項目は、いずれも総合演習の「心構え」の中で授業担当者が繰り返し強調した事柄であった。

(5) 校外実習を通して栄養士業務を97.7%の学生が理解していた。ただし、実習施設ごとに理解度には差がみられ、特に事業所における理解度が低かった。今後は学生自身が理解した具体的内容についてさらに詳細に検討する必要性が認められた。

(6) 卒業後栄養士を希望する者は48.8%であった。希望職域としては、「学校」が45.2%と最も高く、次いで「病院」、「事業所」であった。学生が要望している職域は、「学校」の栄養士が最も多かった。しかし、実際の校外実習の実習先としては「病院」が多くなっている。栄養士養成施設として

は、学生が希望する将来の就職先をも考慮に入れ実習先を確保したいが、実習施設側の受け入れ可能人数との関係から、学生は必ずしも希望する施設での実習とは限らず、希望と現実の差が出ている。また、1年次3月に栄養士としての就職を希望していたのは52.6%であったが、校外実習終了後には48.8%と若干減少している。しかし、校外実習という「インターンシップ」を経てさらに栄養士になりたいという意思を貫き、栄養士就職を希望する学生の割合としては予想以上に多い結果であったと思う。栄養士の校外実習は、卒業後栄養士として就職することを希望している学生、あるいは栄養士として仕事をすることを迷っている学生にとっては、実際の栄養士としての業務を一部経験できる「インターンシップ」としての意義がある。学生の卒業後の動向と関連づけての分析は今後の課題としたい。

以上から、筆者らは「総合演習」の科目開講に効果があったと認識した。今後の課題として、学生に積極的な行動や知識・技術を習得させ、さらに実習施設ごとのきめ細やかな指導が重要であることが明らかとなった。調査については、内容を細分化し、継続的に実施し、授業内容の検討を行いたい。

#### 引用文献

- 大迫早苗・川上純子(2005)「校外実習における事前事後研修の評価」『第52回日本栄養改善学会学術総会講演集』p.267(於:徳島大学)
- 文部科学省高等教育局長,厚生労働省健康局長連名通知(2002)「栄養士養成施設における校外実習実施について(平成14年4月1日14文科高第27号健発第0401009号)」
- 藤迫栄美子・佐藤美奈・江口美紀・粕谷美砂子・渡辺満利子(2003)「栄養士養成施設卒業後就職者の動向調査 昭和女子大学食物科学科卒業生を対象として」『学苑・生活科学紀要』No.758 pp.142-149

(かすや みさこ 食物科学科)  
(さとう みな 食物科学科)  
(えぐち みき 食物科学科)  
(わらびさこ えみこ 食物科学科)