

栄養士養成における校外実習に関するアンケート調査 —実習についての学生の自己評価—

梅澤真樹子、阿部稚里、中井晴美、飯田津喜美

Questionnaire survey about the off-campus training in the dietician training

—The self-evaluation of the student for the training—

Makiko Umezawa, Chisato Abe, Harumi Nakai, Tsukimi Iida

はじめに

平成 13 年の改正栄養士法の施行により、校外実習も教育効果の高い内容を達成するために「臨地・校外実習の実際—改正栄養士法の施行にあたって—」が作成された¹⁾。その中で具体的な目標として、喫食者の特性の理解、給食業務の作業管理、施設・設備管理や衛生管理などに関する実践活動の場での課題発見（気づき）、問題解決への取り組みを学び、さらに専門的な知識や技術の実体験を通して必要とされる給食の運営に関する知識や技術の統合を図るとしている。本学でもこの内容に沿って事前事後指導を行なっているが、その効果の是非や学生の実習中の取り組み状況を把握するために、実習履修後の学生に対してアンケートによる自己評価を試み、さらに実習施設からの学生に対する評価と比較検討することによって、今後の栄養士校外実習に対して適切な事前事後指導をおこない、また実習施設との連携強化を図ることを目的としたものである。

調査方法

(1) 調査対象者および方法

平成 19 年 6 月 25 日から 11 月 19 日にかけて行なわれた校外実習終了後 2 週間以内に調査用紙を配布して記入させた。実習学生 51 名に対し不明瞭な回答などにより有効回答数は 44 名(有効回収率 86%)で、その実習先内訳は、病院 24 名、福祉施設 3 名、自衛隊 15 名、学校 2 名であった。

(2) 調査内容

調査用紙は実習施設名、氏名を記入させた。

実習の自己評価項目として「基本的態度」「実務能力や給食技術」「衛生管理への意識」「研究意欲」「関係者に対する態度」の 5 項目に関わる 18 の設問について、「5.大変よくできたと思う、4.よくできたと思う、3.だいたいできたと思う、2.ややできなかったと思う、1.できなかったと思う」の 5 段階評価および各項目の総合評価として「A 良かった、B 普通、C 良くなかった」の 3 段階評価をさせた。また実習施設の指導者にも同様に上記 5 項目について A,B,C の 3 段階評価を依頼した。なお本調査を実施する前に、本調査は研究目的以外には使用しないことを伝え、さらに自由記述とした。

結果および考察

より良い校外実習とするためには、学生の意欲と共に学生と指導者の信頼関係が大変重要である。慣れない場所での短時間の実習では両者のコミュニケーションが十分でないまま実習が終わる場合も多い。そこで今回は、学生の実習中の自己評価を調査すると共に、個々人に対応した施設の評価とを比較検討することで、実習の状況を把握することを試みた。

基本的態度は日常の生活が最もよく反映する項目である。「基本的態度」(図 1)に対する自己評価から、ほぼ 80%の学生がよくできたと評価しているが、ほぼ 1/4 の学生の自己評価は施設評価より高いことは(図 6)、施設の評価が厳しく、日常の社会人としての教育の重要性を示していた。

「実務能力や給食技術」(図2)に対する自己評価から、栄養士の実務的な業務全般については80%の学生が理解したようである。一方、より具体的な栄養管理システムや帳票への理解や調理業務についての自己評価は低く、治療食や高齢者食など個人への対応の複雑さや不慣れな包丁作業などが原因と考えられた。しかし自己評価より施設評価の方が高い学生の割合が高い(図6)ことは、施設の指導者も学生に対して実務への期待度は低いのではないかと考えられた。

「衛生管理への意識」(図3)に対する自己評価から、70%の学生が自分の衛生管理に対して大変

良い評価をしている。これは校外実習を履修するにあたり最も強く学生に注意を促すのが衛生管理への意識付けであるためと考えられた。施設評価もほぼ同程度の評価であった(図6)。しかし不十分と自己評価する学生や施設評価より自己評価の高い学生には、さらに栄養士業務の再指導が必要と考えられた。

「研究意欲」(図4)に対する自己評価はやや低いようである。さらに施設評価より自己評価の方が高い学生の割合が高いことは(図6)、施設の評価が厳しいことを示している。実習に向けての研究意欲を高める指導が必要であると考えられた。

〈基本的態度〉

1. 時間・規則・指示を守れたか。
2. 身だしなみ・挨拶・言葉遣いは適切だったか
3. 集団の中で自分の立場を自覚し、適切な行動をとれたか。
4. 皆と協力できたか。

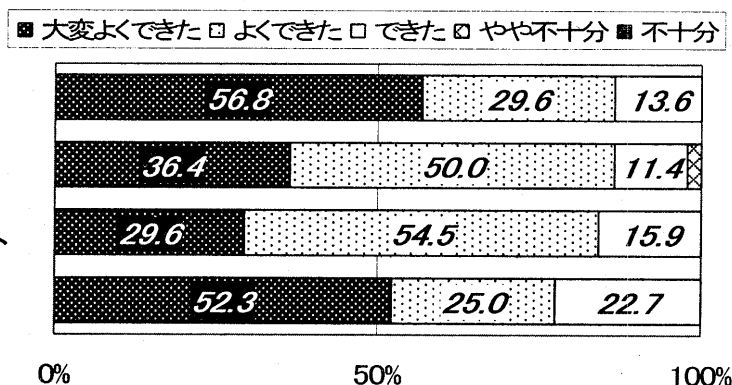


図1 「基本的態度」に対する自己評価

〈実務能力と給食技術〉

1. 給食の目的と栄養士のなすべきことを理解できたか。
2. 栄養士の業務における連携のあり方を理解できたか。
3. 現場における栄養管理システムを理解できたか。
4. 帳票業務は理解できたか。
5. 調理業務は適切に行なえたか。

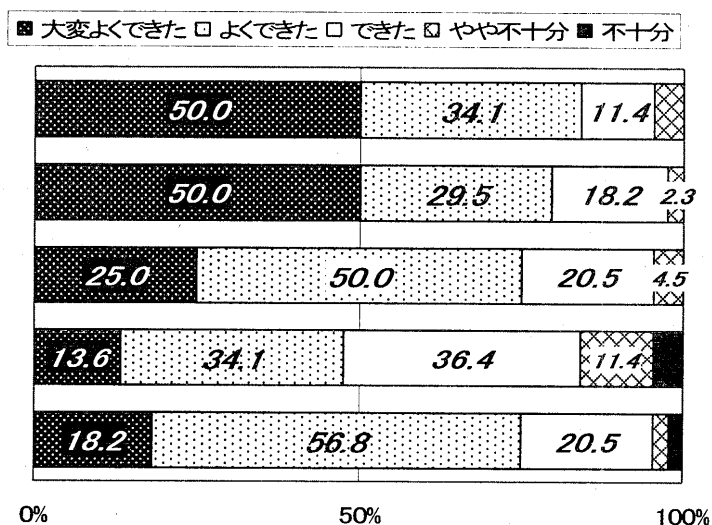


図2 「実務能力や給食技術」に対する自己評価

「関係者に対する態度」(図5)についての自己評価から、ほぼ80%以上の学生が良い評価をしていた。しかし半数に近い学生の自己評価が施設評価より高い評価をしていた(図6)。5項目の中で自己評価の方が施設評価より高い割合が最も大

きな項目であり、これは施設の期待度に対して学生の状況が合っていないのではないかと考えられるので、今後の事前教育で検討すべき課題であろう。

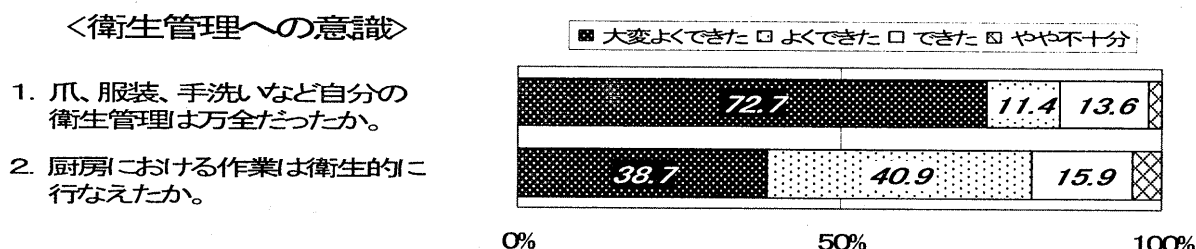


図3 「衛生管理への意識」に対する自己評価

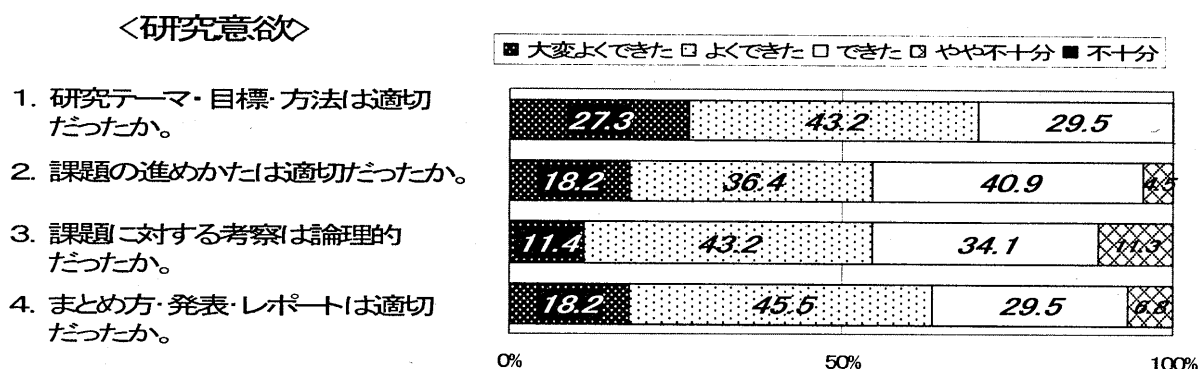


図4 「研究意欲」に対する自己評価

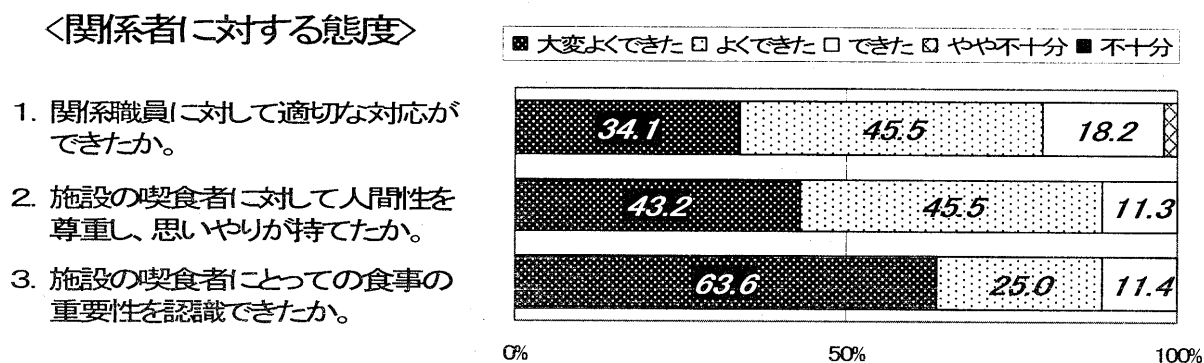


図5 「関係者に対する態度」に対する自己評価

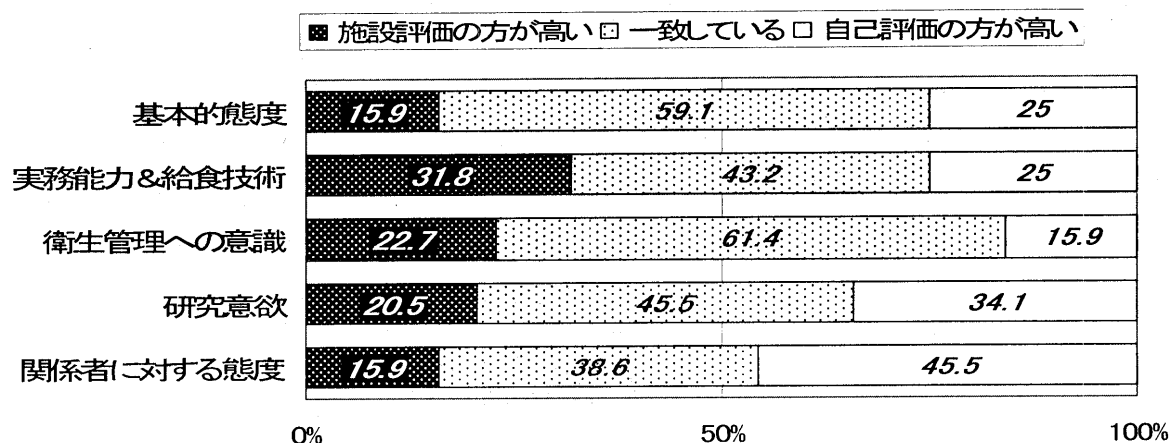


図6 学生の自己評価と施設評価の比較

橋本ら²⁾の調査では、学生にとって実習の目的は「実践の現場を体験する」ことであり、実習に期待することは「大量調理や栄養士の仕事を知ること」であった。しかし我々は、さらに栄養士の仕事の重要性を理解しその職業に就くことに誇りをもてる意識付けができることを期待しており、そのためには実習の事前事後指導のあり方がとても重要であると考え。粕谷ら³⁾は、事前事後指導として「総合演習」を設置し、校外実習の心構えや事前に習得しておくべき知識や技術を教育し、実習後の報告・反省会で各自が習得した知識や技術の交換・確認をしたことは大いに役立ったと90%以上の学生が支持をしたことを報告している。本学でも同様の内容の課目として「給食運営総合指導」が本年度より設置されて事前指導の充実をはかっているが、今後その有効性についての調査が必要と考えている。内山ら⁴⁾は、学生が実習や就職にあたって最も不足と考えているのが包丁技術であり、施設側からはマナー・態度教育に関して作業の遅さや気配りのなさなどの指摘があると報告している。今回の調査でも同様の傾向が認められ、今後の指導の重点とすべきであろう。また意欲のある学生も多いが、栄養士の職業を選んだ理由の中に「とりあえずした」という意見が学生の1/3を占めていた⁵⁾との報告は栄養士としての職業への関心の希薄さとも受け取

れ、実習での充実度を高める必要があると考えられる。しかし校外実習期間が同一施設で2倍の期間の実施がより高い教育効果の上がることが報告⁶⁾されており、十分な教育はそれだけの効果が期待できることを示している。今回の調査から、現在の短い実習期間の中で、できるだけ教育効果の高い実習を行なうためには学生、養成施設、実習施設の3者の十分なコミュニケーションが必要であり、事前事後指導の重要性が示された。

参考文献

- 1) 全国栄養士養成施設協会編 (2002) 臨地校外実習の実際、1-84.
- 2) 橋本まさ子ら(2006)校外実習についての学生の意識調査, 桐生短期大学紀要 16, 131-133.
- 3) 粕谷美砂子ら(2006)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, 昭和女子大学近代文化研究所紀要 794, 78-84.
- 4) 内山麻子ら(2006)校外実習の効果的な方法について, 小田原女子短期大学紀要 36, 76-81.
- 5) 橋本まさ子ら(2006)校外実習についての学生の意識調査 (第2報), 桐生短期大学紀要 17, 215-217.
- 6) 木藤宏子(2005)校外実習に関する調査研究: 単位増加による影響について, 北海道文教大学研究紀要 29, 81-98.