

学内教育の取組に関する検討

—校外実習自己評価の調査結果より—

Consideration about the Training Methods of the College Education: Survey Results of Self-evaluation by Students on the Off-campus Training

寺師 睦美
Mutsumi Terashi

鹿児島女子短期大学

本学生活科学科食物栄養学専攻は、栄養士免許証取得に必要な校外実習（給食管理実習Ⅱ・Ⅲ）で特定給食施設の給食管理について、栄養士として具備すべき知識や技能、態度及び考え方を学び習得する。給食管理実習Ⅲでは、保育所や事業所施設の他に、医療施設や高齢者福祉施設で実習する。これらの施設では給食管理のみならず、傷病者や高齢者の病態と栄養状態に応じた栄養管理も実践的に学ぶ。令和元年度給食管理実習Ⅲを終えて、校外実習の理解度や自己評価、校外実習前の準備に必要なこと、栄養士の仕事のやりがい等を調査し分析した。その結果から、臨床栄養学実習と応用栄養学実習の学習内容の改善や、校外実習の学習効果について検討した。

Keywords : Off-campus Training, Practice of Food Service Management III, Practice of Clinical Nutrition, Practice of Applied Nutrition

キーワード : 校外実習, 給食管理実習Ⅲ, 臨床栄養学実習, 応用栄養学実習

1. はじめに

本学生活科学科食物栄養学専攻では、給食実務に強く、的確な栄養指導と食教育ができる栄養士及び健康の基礎である食物と栄養についての専門知識と技術を身につけ、地域社会の人々の健康づくりに貢献できる人材の養成を目的としている。平成14年4月に施行された改正栄養士法では、「校外実習」の教育目標は「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術を習得させる」と示されている。実践の場での「課題発見（気づき）、問題解決」と「専門的知識と技術の統合」という2つのキーワードが含まれており、この2つの教育目標を実現するために、「校外実習では、給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する」ことを、医療施設、福祉施設、学校事務所、その他の実習施設で実施する。本学の校外実習では、6月実施の給食管理実習Ⅱで、保育所・幼稚園、学校給食施設（自校方式・センター方式）、事業所施設（自衛隊給食）、高齢者福祉施設など、8月実施の給食管理実習Ⅲでは、保育所・幼稚園、事業所施設（自衛隊給食）、高齢者福祉施設、医療施設などで栄養士として具備すべき知識、技能、態度及び、考え方などを習得し、実践的なスキルを身につけ、地域社会の人々の健康づくりに貢献できる人材育成に努めている。

本研究では、栄養士免許証取得必修科目である臨床栄養学実習と応用栄養学実習の学習内容が、高齢者福祉施設、医療施設などの校外実習にどのように反映され影響しているかを見出し、学内において、より実践的かつ効果的な学習内容につながる取組及び改善点を検討することを目的とする。

2. 方法

(1) 調査対象者と方法

本学の校外実習は、給食管理実習Ⅱが令和元年6月3日～14日（6月3日～6月15日を含む）、給食管理実習Ⅲが令和元年8月19日～8月30日（9月2日～9月13日を含む）に実施された。本調査は、令和元年度の給食管理実習Ⅱ・Ⅲに参加した学生52名の中で、給食管理実習Ⅲで医療施設（病院等）を実習した学生36名を対象とした。調査用紙は8月2日に配布し、給食管理実習Ⅲ実施後の9月24日～27日に回収した。有効回収数は22名で、有効回収率は61%であった。

(2) 調査内容

調査用紙は、氏名、給食管理実習Ⅱ・Ⅲの各実習施設の分類と食数、2年次前期履修科目「臨床栄養学実習」の理解や習得状況の自己評価、校外実習前の準備に必要な項目、校外実習後の理解の自己評価、1年次後期履修科目「応用栄養学実習」での学習内容の影響、栄養士業務のやりがいについて5問7項目を設定した。

3. 結果

(1) 給食管理実習Ⅲの実習施設の実習学生数は、医療施設が36名、保育所・幼稚園が10名、自衛隊が3名、高齢者施設が2名、その他の施設（乳児院）が1名であった。そのうち回答を得られた22名の実習施設を表1に示す。

表1 給食管理実習Ⅲの実習施設

施設の種類	施設数
病院・クリニック	21
高齢者施設	1

表1より、医療施設（給食受託会社を含む）が21施設、高齢者施設が1施設であった。各施設の1回平均食数を表2に示す。

表2 給食管理実習Ⅲの実習施設の1回平均食数

1回の平均食数(食)	施設数
0～19	0
20～99	9
100～199	5
200～299	3
300～399	0
400～499	0
500以上	1
無記入	4

1回平均食数が0～19食は0施設、20～99食は9施設、100～199食は5施設、200～299食は3施設、300～399食、400～499食は0施設、500食以上は1施設、無記入が4施設であった。

(2) 2年次前期「臨床栄養学実習」で学ぶ主な内容10項目について調査用紙が回収された22名の中で有効回答率は95%、無回答は5%であった。臨床栄養学実習の理解や習得状況の自己評価について、自己評価の平均点を図1、各項目の自己評価の割合を図2に示す。自己評価は5点満点とし、10項目全体の自己評価の平均点は、3.4点であった。

自己評価点が高い項目は、上から順に「調理方法の工夫」、「糖尿病・腎臓病食品交換表」、「食品の選択」で、低い項目は、「治療用特殊食品」、「専門用語」、「病態や治療方針」であった。最も自己評価点が高い項目は、「調理方法の工夫」3.9点で、「非常によい（5点）」が18%、「ややよい（4点）」が32%、「ふつう（3点）」が50%であった。2番目に高い項目は「糖尿病・腎臓病食品交換表」3.7点で、「非常によい（5点）」が9%、「ややよい（4点）」が41%、「ふつう（3点）」が50%、3番目に高い項目は「食品の選択」3.6点で、「非常によい（5点）」が9%、「ややよい（4点）」が41%、「ふつう（3点）」が45%、「あまりよくない（2点）」が5%であった。最も低い項目は、「治療用特殊食品」3.1点で、「ふつう（3点）」が50%、「ややよい（4点）」が27%、「あまりよくない（2点）」が14%、「非常によい（5点）」が5%、「無記入（0点）」が5%、2番目に低い項目は「専門用語」3.1点で、「ふつう（3点）」が55%、「ややよい（4点）」が32%、「あまりよくない（2点）」が9%、「無記入（0点）」が5%、3番目に低い項目は「病態や治療方針」3.2点で、「ふつう（3点）」が45%、「ややよい（4点）」が41%、「あまりよくない（2点）」が9%、「無記入（0点）」が5%であった。

(3) 給食管理実習Ⅲに参加する前にもっと理解を深める必要があったことについて、図3に示す。図3より、2年次前期履修科目「臨床栄養学実習」で学ぶ主な内容10項目の中で数値が高い項目は、「病態や治療方針」68.2%、「各疾患の食事療法」と「専門用語」は共に45.5%であった。低い項目は、「糖尿病・腎臓病食品交換表」9.1%、「摂食・嚥下障害食」9.1%、「目標設定や事前学習」4.5%であった。

(4) 給食管理実習Ⅲに参加して理解が深まったことについて、図4に示す。図4より、給食管理実習Ⅲの医療施設や

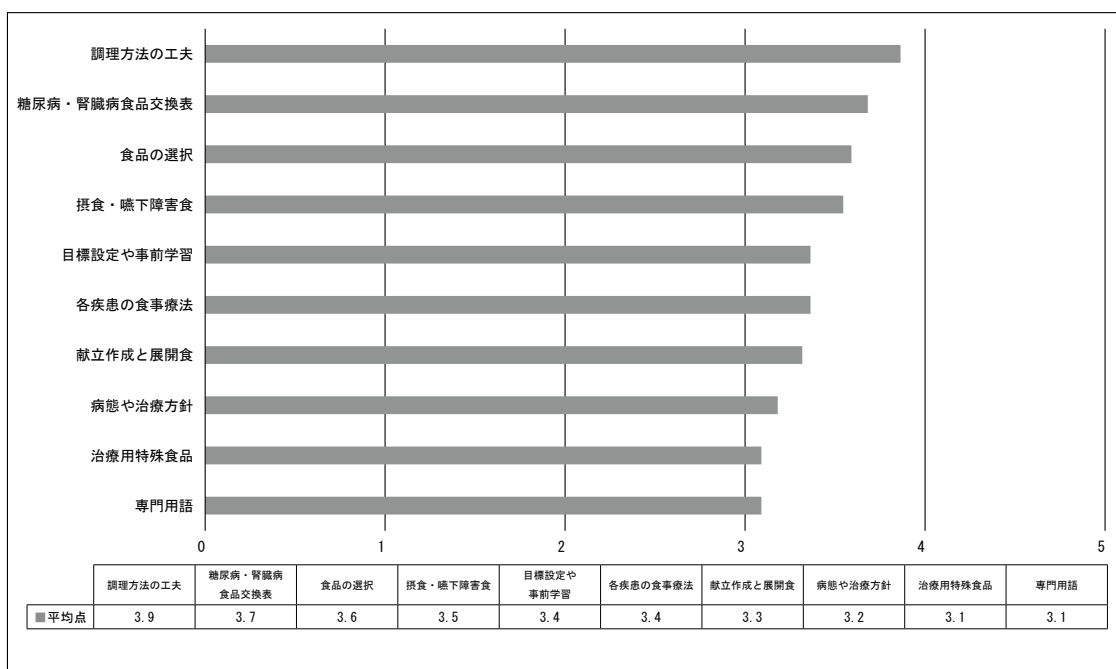


図1 臨床栄養学実習の理解や習得状況の自己評価の平均点（5点満点）

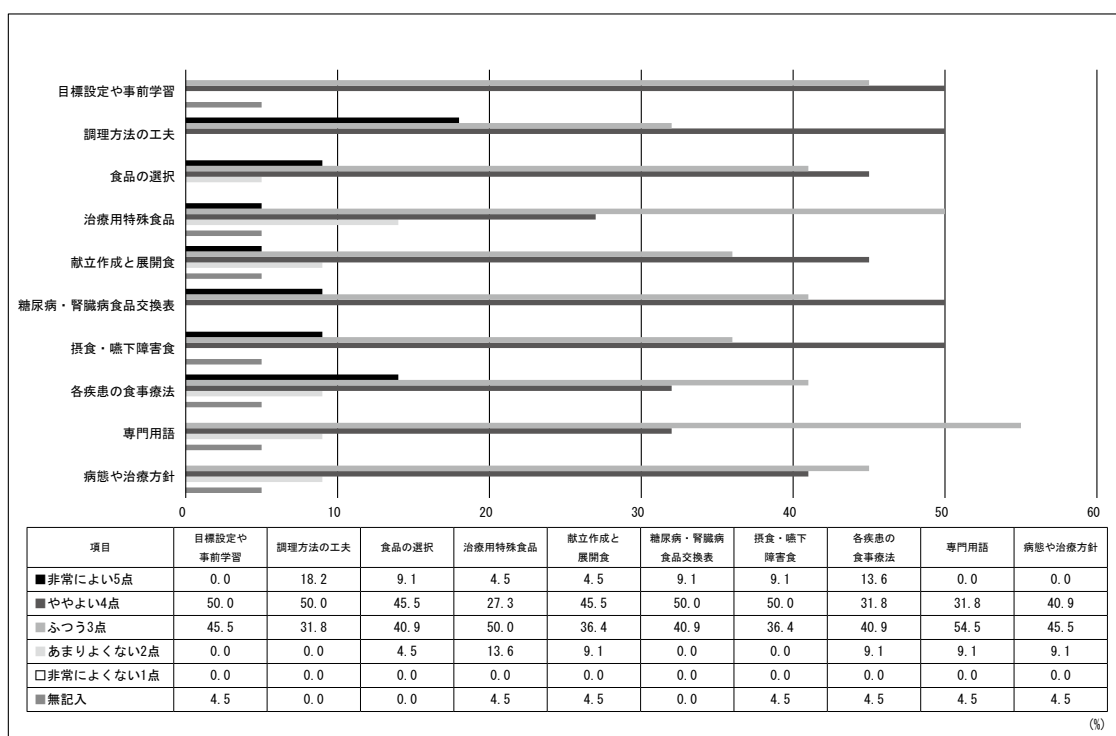


図2 給食管理実習Ⅲの理解と習得状況の自己評価（5点満点）

高齢者福祉施設で学ぶ主な内容12項目の中で数値が高い項目は、「献立作成・展開食」77.3%、「栄養管理の流れ」68.2%、「栄養指導63.6%」で、低い項目は、「栄養基準と評価」40.9%、「調理技術」40.9%、「調査・分析」22.7%であった。

(5) 1年次後期履修科目「応用栄養学実習」で学ぶ主な学習内容11項目について調査し、集計・分析した。「応用栄養学実習」を学んで給食管理実習Ⅲに役立ったことについて、図5に示す。図5より、数値が高い項目は、「高齢期栄養、行事食、介護食」63.6%、「食品の選択」59.1%、「献立作成」54.5%、低い項目は、「目標設定や事前学習」13.6%、「幼児期栄養」9.1%、「学童・青年期栄養、学校給食」0%であった。

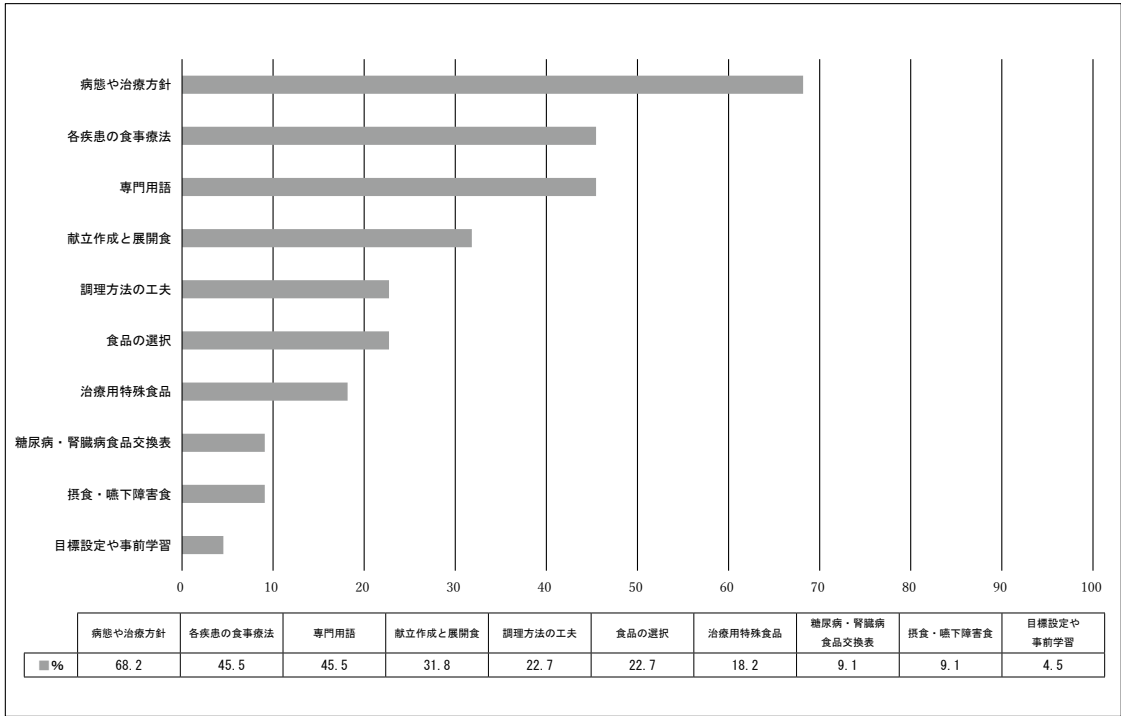


図3 給食管理実習Ⅲ参加前に理解を深める必要があったこと

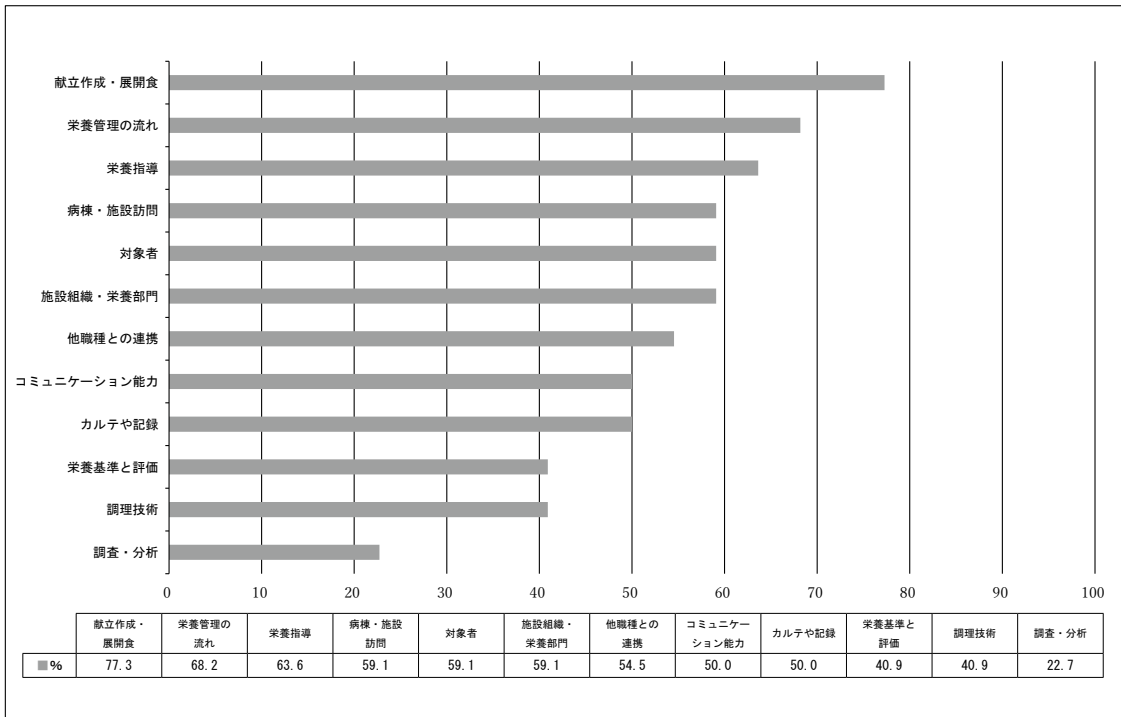


図4 給食管理実習Ⅲに参加して理解が深まったこと

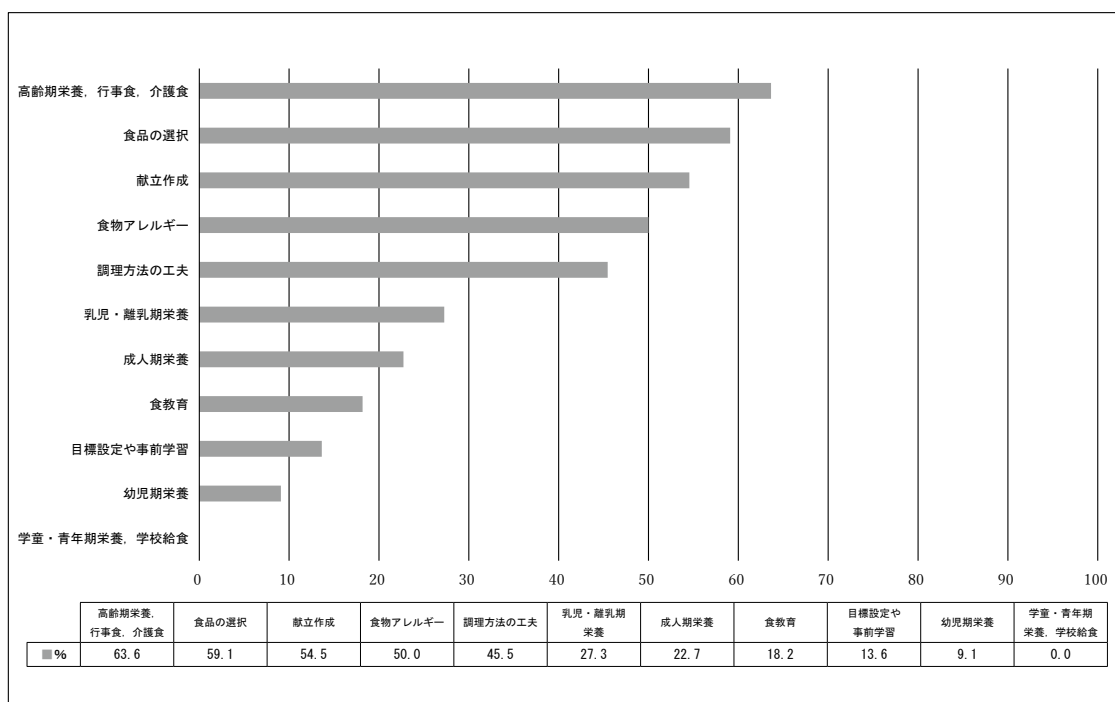


図5 応用栄養学実習を学んで給食管理実習Ⅲに役立ったこと

(6) 給食管理実習Ⅱ・Ⅲ実施後に感じた「栄養士の仕事のやりがい」について、調査・集計した。全ての学生(100%)が栄養士の仕事にやりがいを感じ、「感じなかった」「わからない」学生はいなかった(0%)。

「栄養士の仕事のやりがい」に関する自由記述の内容は、次の通りである。

- ・嗜好調査を行った際に、「とても美味しい」と言って頂けた時に一番栄養士の仕事にやりがいを感じた
- ・病態を把握し、対応した食事を提供している点
- ・朝・昼・夕の食事を毎日楽しみにしている方々の声がきけたとき
- ・保育園で、自身で立てた献立を実施して喜んでもらった点
- ・食事を通して、患者さんの健康管理すること
- ・患者さんの意見を聞き、工夫を加える
- ・職員の情報共有
- ・おいしく、食べやすい食事を作ること、対象者の方が喜ぶ様子が分かりやすく見られるところ
- ・作った献立をおいしいと言ってもらった
- ・様々なライフステージや生活習慣、食生活、疾病のある方に適度で分かりやすい食に関する指導によって、多くの人の役に立つ仕事だと感じました
- ・対象者や患者さんに、相手の立場になって一生懸命、栄養管理について考えていたところ
- ・多職種(看護師や医師)の方々と、連携して、チームとしてサポートしていたところ
- ・患者さん1人1人の病態や特徴を把握し、提供する食事を管理する点
- ・対象者に合った栄養指導や調理方法など臨機応変に対応していた点を身近に経験することが出来、また患者さんから直接「おいしかった」という声を頂けたこと
- ・自分が立てた献立を実際に喫食していただき、「おいしかった」「ありがとう」という声を頂けたこと
- ・嗜好調査で患者様に聞き取りを行った際に、ここの食事はとても美味しいですと頂けたとき
- ・食事を楽しみにしてくれている人の声がきけるため
- ・作って提供して利用者の方がおいしかったと頂けたり、笑顔になってもらったとき
- ・対象者に合わせた献立をたて、対象者とコミュニケーションをとることでより良い献立をたてることのできる

4. 考察

給食管理実習Ⅲの理解と習得状況の自己評価が高い項目は、対象者に応じた「調理方法の工夫」、「食品の選択」である。「摂食・嚥下障害食」は、食形態や調理工程・食品の選択との関連があり、それらは献立作成・展開食に重要で、日頃の学習効果があると推察される。各疾患の食事療法の考え方や病態の治療方針などの理解を基に、対象者の指示栄養量に応じた献立作成や調理方法の工夫は食事内容に反映されるため、食品・調理の基本的知識や調理技術の習得の重要性が認識されていることは、給食管理実習Ⅲの理解と習得状況の自己評価にもつながっていると思われる。自己評価が低い項目は、「病態や治療方針の理解」や「各疾患の食事療法」、「専門用語」で、同じく給食管理実習Ⅲに参加する前に理解を深める必要を感じた学生が多い項目であることから、対象者の病態と基本的な診断基準・治療方針、食事療法、専門用語の理解が、医療施設や高齢者福祉施設での栄養管理に重要で関連性が高く、そのことを認識していると推察される。「治療用特殊食品」は、急性期疾患の術後や高齢者の栄養管理に即しており、対象者の摂取量や症状に応じて使用することで栄養的効果が高まり回復につながる。また、経管・経腸栄養法に対応する自然食品流動食・半消化態流動食・完全消化態栄養剤などの理解も重要である。医療施設や高齢者福祉施設では傷病者や高齢者を対象とした栄養管理であり、他の医療職種との連携も求められる。よって、各疾患の発症機序や病態、臨床検査データ、診断基準等の理解を深め、食事療法の理解と習得につながるように改善していきたい。

乳幼児期や学童期などの対象者に関する項目は、今回の医療施設の実習内容にあまり影響していない。また、施設によって管理栄養士養成課程の臨地実習と同様の内容となり、給食管理の実習を受ける機会が少ない可能性があることから、学生の進路を考慮した施設の選定が必要であると考えられる。

様々な研究により各疾患の治療方法が解明され高度化し、付随して求められる専門的知識や食事療法も幅広くなり、かつ細分化されている。最新の医療情報や食に関する社会的な話題などを提供し、日頃から医療や食への関心を高める指導をしていきたい。

1年次履修科目の応用栄養学実習が給食管理実習Ⅲで役立ったことは、「高齢期栄養、行事食、介護食」、「食品の選択」、「献立作成」、「食物アレルギー」、「調理方法の工夫」が高値であることから、医療施設にも高齢者や摂食嚥下障害のある対象者が多いことが推察される。特に、医療施設や高齢者福祉施設は個別対応であるため、献立作成・展開食は、「調理方法の工夫」や「食品の選択」、食形態、嗜好等が摂取量や満足度に影響する傾向が高く、調理技術の向上や喫食状況の把握、「食事アレルギー」対応の理解は必須である。1年次にエビペンの使用方法やアレルギー対応食の献立作成、摂食・嚥下障害者に適した食形態や増粘剤の理解などを学習しているが、実際の施設での対応や指導を理解できるように、校外実習前の復習や個別指導を強化していきたい。

「給食管理実習Ⅲに参加して理解が深まったこと」や「栄養士の仕事のやりがい」については、各施設で専門家の指導を受けることで、「専門的知識や技術」、「課題発見（気づき）や問題解決」を学び実践することができる。しかし、実習指導者だけでなく、施設の対象者との関わりによって仕事へのやりがいや喜びを感じることができ、学生の成長や将来の目標設定につながる可能性が高いと推察される。

今回の調査は回収率が低いことから、調査内容や回収方法の見直しが必要と考える。今後も校外実習に関する調査を継続し、校外実習後や日頃の学内講義・実習における学生の理解度や課題を把握することで、指導内容の改善と校外実習の学習効果につながる方策を検討していきたい。

参考文献

臨地実習及び校外実習の実際 (2014年版)、(社)日本栄養士会、(社)全国栄養士養成施設協会編、平成26年4月

(2019年11月26日 受理)