

【教育ノート】

効果的な臨地実習プログラムに関する検討

—高齢者福祉施設における給食経営管理臨地実習の場合—

栄養実習委員会

有泉 みずほ*, 小松 洋子**, 澤田 崇子**, 馬場 耕造**, 平瀬 麻衣子***, 的場 輝佳****

An Examination on Effective Program in Field Practice

- Focusing on the Field Practice of Food Management at Welfare Facilities for the Elderly -

Mizuho Ariizumi, Yoko Komatsu, Takako Sawada, Kozo Baba, Maiko Hirase and Teruyoshi Matoba

要 旨

関西福祉科学大学健康福祉学部福祉栄養学科の平成22年度給食経営管理臨地実習を履修した3年生のうち、高齢者福祉施設で実習を行った学生について、実習終了後のアンケートをもとに現在の実習プログラムの考察を行った。その結果、学生は実習の事前課題や実習中の内容について事前教育での学びやこれまで学内で学んできた知識や技術を総動員して取り組む姿が見られた。また、自身の進路や自分に何が必要かを考えるなど自己を見つめる機会となっていた。よりよい実習プログラムを提供できるよう、今後も事前教育のあり方や実習施設との連携などについてさらなる検討が必要である。

I はじめに

がん、脳卒中、糖尿病などの生活習慣病の増加や高齢者の低栄養など、国民の健康、栄養問題が複雑、多様化する中、平成12年の栄養士法改正により、管理栄養士が登録制から免許制となり、管理栄養士の業務内容が栄養士と区別して明確化された。それに伴って平成14年には管理栄養士養成カリキュラムも改正され、高度な専門的知識及び技術を持った資質の高い管理栄養士の養成を図ることを目的に、カリキュラムの体系化や臨床栄養を中心とした専門分野の充実、演習や実習の強化等が行われた。この中で「臨地実習」は「実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要と

される専門的知識及び技術の統合を図る」ことを教育目標とし、理論と実践を結びつけて理解する科目として重要な役割をなしている¹⁾。

本学健康福祉学部福祉栄養学科は、栄養士法に基づく管理栄養士養成課程として平成15年4月に設置され、建学の精神「感恩」に基づく教育理念のもとで、あらゆるライフステージに対応できる食や栄養に関する専門家としてこれからの福祉社会に貢献できる人材の育成を行っている。本学では新カリキュラムに対応した管理栄養士臨地実習の実施にあたり、栄養実習委員会を設置し（学科長を委員長とし、専任教員4名と職員2名（うち一人は管理栄養士）で構成）、臨地実習要項の作成、実習先の選定・依頼・調整、事前事後の学生指導等にあたり、臨地実習の円滑な実施に努めてい

受付日 2011.9.14 / 受理日 2011.10.26

* 関西福祉科学大学 健康福祉学部 講師 / ** 関西福祉科学大学 健康福祉学部 准教授 / *** 関西福祉科学大学 健康福祉学部 職員 / **** 関西福祉科学大学 健康福祉学部 教授

る²⁾。本学の臨地実習の実施状況は給食経営管理臨地実習を3年生で5日間（1単位）、病院臨地実習（臨床栄養学臨地実習）を4年生で10日間（2単位）、地域保健臨地実習を4年生で5日間（1単位）としている。この中で給食経営管理臨地実習は、小学校、事業所、福祉施設など特定給食施設（※）において管理栄養士の業務について学び、他職種との連携や大量調理技術、給食経営管理について理解を深めることを目的としており、本学は福祉に特化した管理栄養士の養成をめざすことから、実習施設として高齢者福祉施設を多く確保しているのが特色である。

臨地実習の実施にあたっては、養成施設は実習の目的、目標の理解、心構え、守秘義務などについて事前に学生に指導し、学生が具体的な目標や意義を持って実習に臨むことが求められる。本学科では3年生の8月頃から開始する給食経営管理臨地実習に向け、事前教育を2年生の2月より実施している。

本研究では、高齢者福祉施設における給食経営管理臨地実習を通して、学生の学び、満足度等を把握し、効果的な実習を行うための事前事後指導のあり方や実習施設との連携等について考察を行った。

（※特定給食施設：健康増進法において、特定かつ多数の人に対して継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設と規定されている。）

II 方法

1、調査対象者と人数

関西福祉科学大学健康福祉学部福祉栄養学科において、平成22年度給食経営管理臨地実習を履修した3年生91名の実習施設の内訳を図1に示す。この内、高齢者福祉施設（18施設）で実習を行った50名を対象とした。

2、調査期間

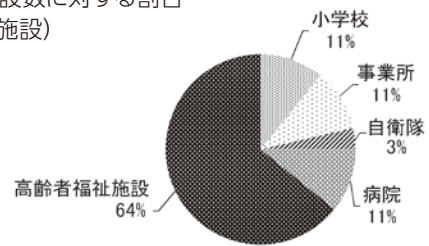
平成22年8月～10月

3、調査方法と内容

あらかじめ学生に質問紙を配布し、給食経営管理臨地実習終了後、自己記入形式で回答されたものを回収した。なお、その数は42名（高齢者福祉施設で実習した学生の回収率84%）であった。

調査内容は、学内の事前指導について、実習全体を

①実習施設数に対する割合
(総数28施設)



②学生数に対する割合
(総数91名)

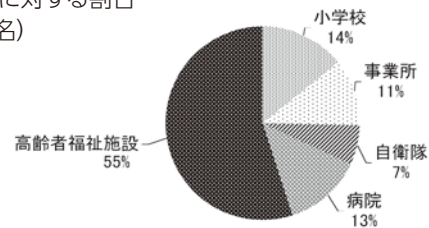


図1：平成22年度給食経営管理臨地実習における実習施設内訳（①実習施設数に対する割合、②学生数に対する割合）

とおした実習学生の様子（課題等への対応、自己の変化など）や実習中を振り返ってほめられたこと、感謝されたこと、注意されたこと、実習の前に知っていたらよかったことなどを自由記載とした。また実習について15項目（コミュニケーション、体調、積極性、自己形成、管理栄養士に関する理解等）を「当てはまらない」：1点、「あまり当てはまらない」：2点、「やや当てはまる」：3点、「当てはまる」：4点の4段階で自己評価させた。

III 結果および考察

1、事前教育

本学の事前教育の内容を表1に示す。

3年生の8月から順次実習に臨むにあたって、2年生の終わりに行うオリエンテーションでは、「献立立案」と「どのような管理栄養士になりたいですか」というレポート作成を課題とし、3年生の4月初めに提出することとしている。「献立立案」は、全員に高齢者福祉施設における給食献立（3日間）を課題としている³⁾。これは、実習施設に高齢者福祉施設が多いこと、また高齢者向け献立であっても他の実習施設や4年生の病院臨地実習においても応用が可能であると考えて実施している。また「どのような管理栄養士になりたいで

すか」というレポート作成（1000字程度）は、管理栄養士をめざす学生として自身の方向性を考えるきっかけとし、臨地実習での学びの自覚を促すことを目的としている。

「実習生として理解すべき人権」については、臨地実習に臨むにあたって同和問題や男女差別だけではなく、管理栄養士は個人情報扱う職種であり守秘義務や、また実習生としての人権を守ることなど幅広い内容となっている。

「実習生として身につけておくべきマナーを学ぶ」は、身だしなみや姿勢、敬語の使い方、電話のかけ方、手紙の書き方などを講義と演習形式で学んでいる。

「個人票」は実習施設に提出するもので、学生の氏名、健康状態、取得予定資格、自身の実習のテーマ、意義、自己アピールなどの欄がある。書き方の説明をした後、学生は各自で内容を考えて下書きし、希望者には添削指導を行っている。

表1. 平成22年度臨地実習事前教育の内容

	時期	内容
オリエンテーション	2年生2月	臨地実習の目的、意義、事前事後指導について、個人調査票記入、事前学習課題（献立立案、レポート「どのような管理栄養士になりたいですか」）
第1回	3年生5月	献立立案、DVD学習「高齢者の食事について」
第2回	3年生5月	実習生として理解すべき人権①
第3回	3年生5月	実習生として理解すべき人権②
第4回	3年生5月	食事介助の体験、車いすの操作、おやつ献立について
第5回	3年生6月	DVD学習「管理栄養士の仕事について」、個人票作成
第6回	3年生7月	書類配布説明（実習日誌、実習終了アンケート等）、実習内容例と研究課題例の提示
第7回	3年生7月	書類記入（誓約書、出席簿、評価表等）、体調管理・検便・最終の注意事項など
第8～10回	3年生7月	実習生として身につけておくべきマナーを学ぶ（講義、演習）

2. 高齢者福祉施設の実習

(1) 事前課題

臨地実習では、実習開始日の1か月ほど前に実習施設に事前訪問してオリエンテーションを受け、その際に課題を指示されることが多い。その内容を図2に示す。高齢者福祉施設18施設中、献立作成が10施設、おやつレシピが6施設であった。おやつレシピは、厨房で調理した手作りおやつを提供する場合や、レク

リエーションとして利用者と一緒におやつを作る場合がある。

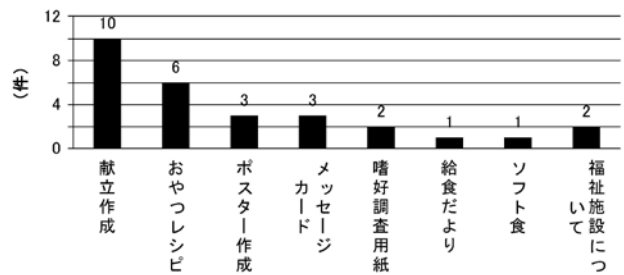


図2 高齢者福祉施設における事前課題

(2) 実習中の取り組み

高齢者福祉施設で実習中に主に取り組んだ内容（講義も含む）について、学生の実習日誌に記載のあったキーワードを抽出した結果を表2に示す。また、その中で主な実習内容について、取り組んだ施設の件数を図3に示す。本実習は給食経営管理を学ぶ実習であることから、配膳、盛り付け、調理（補助）がそれぞれ14件、13件、11件と、厨房での調理作業を経験していることがわかる。また、給食管理業務の中心となる献立表作成も11件となっている。さらに高齢者福祉施設における栄養管理についても、アセスメントやケアプラン作成などが10件あった。食事介助の体験の状況について図4に示す。実施、見学を合わせると78%であった。

表2. 高齢者福祉施設での実習中に主に取り組んだ内容（講義を含む、実習日誌より抽出）（ ）内は施設件数

施設概要等	施設概要 (5)、施設見学 (5)、会社概要・事業所給食委託制度 (1)、病院・保育所併設施設見学 (2)
管理栄養士業務	給食経営管理 納品 (1)、検品 (6)、温度管理 (1)、下処理 (7)、洗浄 (9)、調理 (補助) (11)、盛り付け (13)、配膳 (14)、検食 (5)、下膳 (2)、残食調査 (1)、厨房業務・設備 (3) 献立表作成 (11)、食品構成作成 (1)、発注書・伝票作成 (3)、食材管理 (1)、作業指示書作成 (1)、仕込み表作成 (1)、日計計算 (1)、食札作成 (管理) (2)、配食カード作成 (1)、嗜好調査 (4)、献立会議見学 (4)、衛生テスト (1)
	栄養管理 栄養スクリーニング・栄養アセスメント・栄養ケアプラン (10)、食事形態 (2)、栄養補助食品 (3)、疾病について (2)、食事箋 (1)、ケースカンファレンス参加 (6)、胃ろう見学 (1)、水分補給 (1)
	栄養指導 ポスター作成 (5)、給食だより作成 (1)、衛生講習会 (1)
その他	祝賀会など行事参加 (3)、デイサービス参加 (3)、クッキングクラブ手伝い (10)、褥瘡委員会会議見学 (1)、感染症対策会議出席 (1)、いもほり (1)、施設・給食業者展示会 (1)、他部署との連携 (1)、配食 (安否確認事業) (2)、利用者とのコミュニケーション (2)、ラジオ体操 (1)

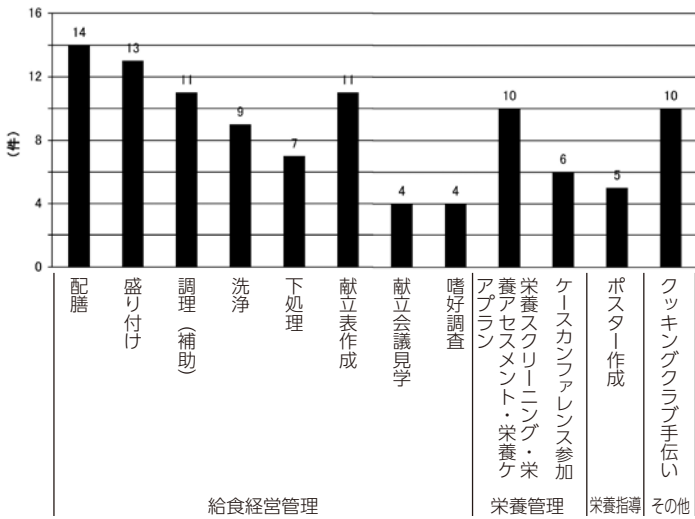


図3. 高齢者福祉施設での実習中に主に取り組んだ内容(抜粋)

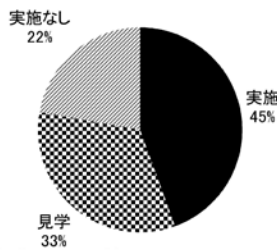


図4 高齢者福祉施設における食事介助について

3. 学生による実習の振り返り(事前教育を含む)

高齢者福祉施設において給食経営管理臨地実習を実施した学生のうち、実習終了後に提出された42名のアンケートを対象とし、学生が自由に記載した内容を必要に応じてカテゴリー化し、特徴を把握した。

(1) 学内の事前指導について

①「どのような管理栄養士になりたいですか」のレポート(図5)

「自分の将来や管理栄養士について考える機会となった」と肯定的にとらえた者は29人(69%)であった。「臨地実習に行く前であり管理栄養士についてわからないので難しい」と記載した者が5人(12%)あり、この中には企業に就職を希望しているなど管理栄養士として就職するつもりはないので「うそを書くことになる」「将来について迷っているので圧力を感じた」と記載した者もあった。また「まだ管理栄養士として仕事につくか決めていないので書くのが難しかった」などは3人(7%)であった。「実習前には書けない」「書くのが難しい」などであっても本学科は管理

栄養士養成課程で臨地実習は必修科目であるため、モチベーションを高めて実習に臨めるよう個別のサポートも行いレポートの提出を求めている。実習先では必ず尋ねられる内容でもある。なお、このレポートは施設配属時の参考資料とすることもある。

②「実習生として身につけておくべきマナーを学ぶ」の講義・演習(図6)

学生の自由記載には「アルバイトで使う言葉が間違っていた」「自分の敬語は大丈夫と思ったが違った」「教えてもらったおかげで失礼にならず施設にあいさつできた。言葉遣いに注意し、施設の方とたくさん会話ができた」「就職してから役立つ」などが並んだ。「大変役立った、とても役立った」と表現していた者は25人(60%)、「役立った」の6人(14%)と合わせると74%が役立った、ためになったと記載していた。「臨地実習だけでなく就職や将来に役立つ」という者も18人(43%)あった。

③「実習生として理解すべき人権」の講義(図7)

「講義があってよかった」「知ることができてよかった」「普段、あまり考えないことを考えられた」といった肯定的な者は30人(71%)、「具体的に認知症や障がい者等と関わるので大切だ」と書いた学生も2名(5%)あった。一方で「臨地実習には関係ない、必要ない」「講義の内容は実習中では使わなかった」などは8人(19%)あり、教員が実習指導に当たる際にも折にふれ意義を説いていかなければならないと感じる。

④個人票の書き方(図8)

個人票は実習前に施設に提出するものであり、どのような実習生なのか、学生の期待に対応した実習プログラムを設定していただく大切な書類である。少ないスペースに無駄のない内容を印象よく表すよう指導しているが、実際は「意図されていることがわからない」「施設や管理栄養士によって方針や様々なことが異なる」「書くことが苦手」などがあり、書き出すまでには学生は相当悩み、時間をかけている。示している書き方の例を参考に、下書きを作り、教員に提出するとアドバイスが得られ、清書する流れとなっている。

「実習に臨むにあたって自分を理解してもらうために自分をアピールする」「自分が何を学びたいのかを考えたので目標が明確になった」「敬語も使って書いた」「書類作成にこの書き方が役立つ」など実習に臨

むためには必要なことだという内容は17人（40%）であった。「書く内容が難しい・わかりにくい」は6名（14%）であった。「個別に指導してもらったので安心して提出できた」など「個別の指導がよかった」は10名（24%）あった。その他、「書いたことで実習が積極的になった」「個別指導により気づきがあった」「項目が同じような内容になる」「テーマは学校が示すべき」などの記載があった。

⑤事前教育に対する自由記述（図9）

「振り返ると一つ一つに意味があった」「字や文章を書く練習になり、最初は大変でしたが、今では色々書いたりまとめたりする機会を与えていただけてよかったと思います」「食事介助をさせてもらえることがあったので、配布されたプリントを見ておいて役に立ちました」「実習に臨むにあたって何がしたいか、何を知りたいのか考えさせられた。事前にこのような指導があって大変ためになった」「恥をかかずに済んだ」など記載された内容は概ね評価されていた。要望としては「車いすの操作を事前にしておけばよかった」や「実習では何ができるかをもっと言って欲しかった」があった。

事前教育に対する自由記述には、記入なしが20人（48%）あった反面、事前教育に対する感謝の言葉が書かれており、改めて臨地実習における学生の頑張りが表れていた部分である。

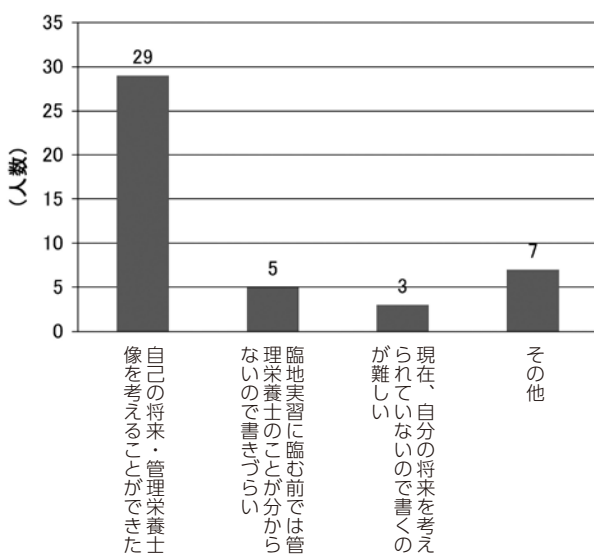


図5. 「どのような管理栄養士になりたいですか」のレポート

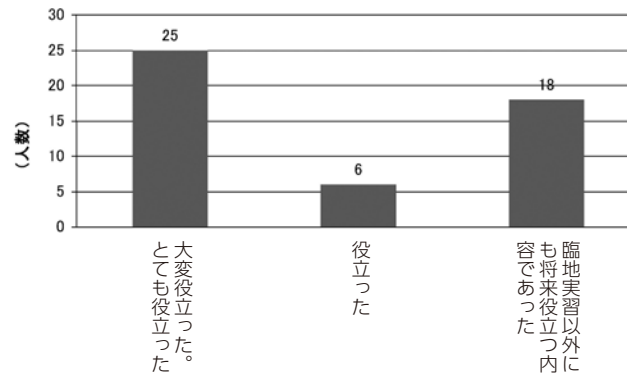


図6. 「実習生として身につけておくべきマナーを学ぶ」の講義・演習

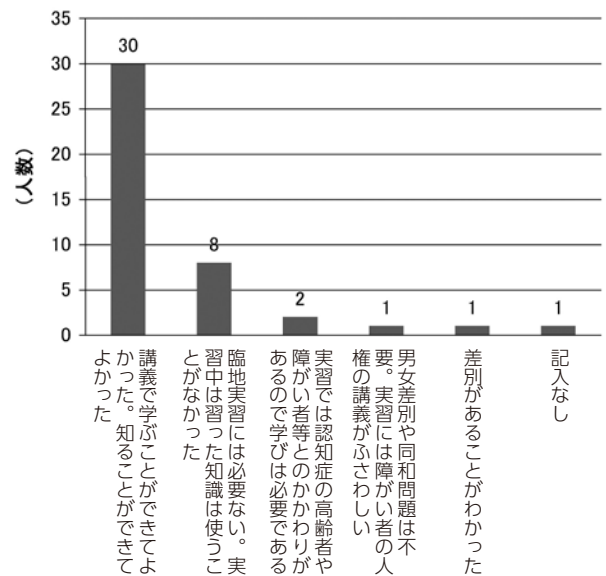


図7. 「実習生として理解すべき人権」の講義

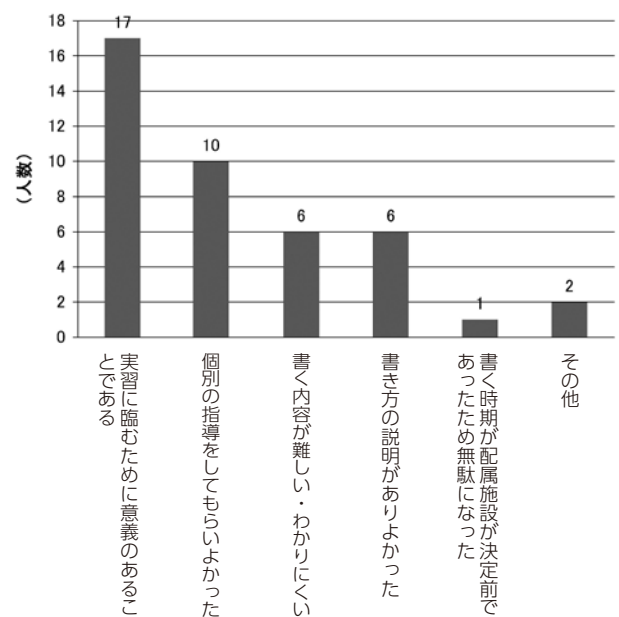


図8. 個人票の書き方

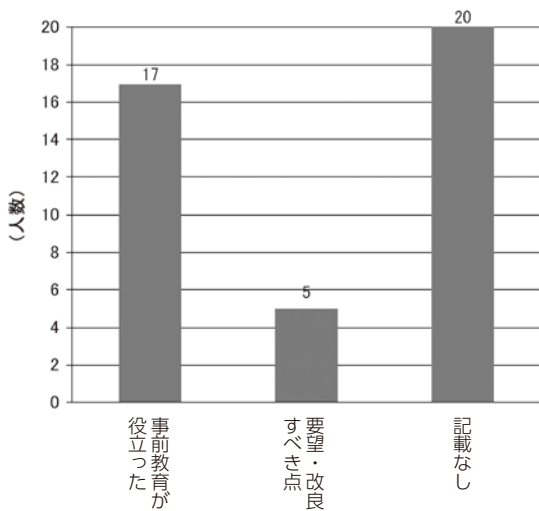


図9. 事前教育に対する自由記述

(2) 実習中の自身の様子や感じたこと

①配属施設から出された課題・自己が設定した課題等への対応について (図10)

施設から出された課題については、班長（各施設の实習学生の代表）を中心にスケジュールを考え、班で協力して取り組む。必要に応じて教員のアドバイス受け、期限までに作成することになっている。

献立作成では1食分を作成する課題もあれば、3日や5日分、7日分もあり、試作をして写真撮影の必要なものもある。誕生日カードや箸袋は施設の利用者にプレゼントすることが多い。利用者とともに作って楽しむおやつレクレーション用のレシピは安全な器具を使用し、簡単で失敗のないものであり、かつバリエーションに富んだものを考えて行き、実習中に実施している。

アンケート項目は自己が設定した課題についても尋ねているが、学生のとらえ方がまちまちであったのでここでは施設から事前に出された課題についてまとめてみた (図10)。42名中施設から事前課題が出されなかった学生は4名であった。

課題は複数出されることもあるが、延べ数では献立作成が最も多く26名 (68%)、次いで施設内に掲示するポスター、メッセージカードや箸袋など利用者のプレゼント作成が18名 (47%)、おやつレクレーション用のレシピ作成14名 (37%)、これ以外に「高齢者施設の種類やその違いをまとめる」などがあつた。

課題作成にあたって工夫した内容に関する記述や「事前に余裕をもってできた」や「がんばつた」など満足した記述が34名 (89%) あつた一方、自分の課

題は不十分であつたと感じる学生も見られた。献立の日数が多かつた場合や課題が複数あつたり、学生の能力以上の課題であつたことも考えられる。施設の課題に対する考え方はさまざまでボリュームや難易度も異なるため、施設との調整を行い、学生への指導にあつていく必要がある。

②臨地実習を終了して、学習の成果と自己の変化について (図11)

「就職など自分の進路について考える機会となつた」や「そのために今後何をすべきか、何が必要かなどを考えることができた」などと記載した者が24人 (57%)、「管理栄養士・栄養士業務について理解できた」が19人 (45%) であつた。「大学の講義と現場の違いや施設の管理栄養士業務を具体的に知ることができ知識が増えた、勉強になつた」などと記載した者は20人 (48%)、その他「やりがいを感じた」「他者への思いやりや尊重を学ぶことができた」という記載もあつた。

③臨地実習で気づいたこと・感想・意見など (図12)

「新たな発見・感動があつた」が26人 (62%)、コミュニケーションの重要性がわかつた、難しさがわかつた」が12人 (29%)、「人間関係、他職種との連携の重要性に気づいた」が6人 (14%) であつた。

学生の記載内容の一部を表3に示す。

④ほめられたこと・喜ばれたこと・感謝されたこと (図13)

学校給食センターや社員食堂における臨地実習では調理作業や集団栄養指導に関するプログラムが多いが、福祉施設では施設の職員や利用者など多くの方々と接する機会や時間も多く、実習内容も一つ一つがバラエティに富んでいる。学生は職員や利用者から声をかけていただいたことを記憶しており、ほとんどの学生がほめられ、喜ばれ、感謝されたと書いていた。中でも施設の職員には「よくがんばつているね」「積極的な態度がよい」「あいさつがよい」「助かつた」「好評だつた」など、利用者からは「(おやつレクレーションで)おいしい。こんなおやつ初めて」「おいしかつた。ありがとう」と言つていただいたなど行間にも喜びが詰まっていた。

⑤注意されたこと・指摘された(叱られた)こと (図14)

過去の実習での失敗は繰り返さぬよう大学としても配慮し、また学生には事前教育で指導しているが、学生の記述した内容によると、調理面では「手際が悪い、

切り方を間違った」「盛り付けは均等にする」、配膳作業では「食札の置きまちがい」「料理の配置がちがう」「時間がかかりすぎ」などの注意を受けていた。利用者にかかわる内容としては食事介助の時「機能を生かすため、自分で食べられるよう少し支えるように言われた」や「何を言われても、勝手に物をとってあげてはいけないと言われた」などと書いており、慣れない学生にお忙しい中具体的にご指導くださったことが伝わってきた。「発表で声が小さい」「厨房で髪の毛が出ている」「講義で頷くばかりで質問をせず消極的と言われた」もあった。

「休憩の指示が不確かのまま休憩をとってしまった」や「(課題や実習記録のため)実習時間が過ぎても帰らなかった」などは事前教育で取り上げて指導していたが今回も繰り返され、施設に大変迷惑をかけたものであった。

⑥質問された事柄(施設管理栄養士・他職種職員、施設利用者など)(図15)

この項目は学生の知識を問われたものや、会話のなかで出てきた内容などが入り混じって書かれていた。もっとも多い話題は将来、管理栄養士としてどのような職場、どこで働くのかであった。利用者からの質問としては「学校名や名前を聞かれた」があった。またHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)やBMI(Body Mass Index)についてや、実習内容に関連する項目についてすでに大学で学んだかどうかなどの質問があった。

⑦臨地実習の前に知っていたらよかったこと(図16)

「栄養ケアマネジメント」や「嚥下を考慮した食形態」「食事介助」などと答えた者は14人(33%)であった。「包丁の扱い方」や「献立作成の際のレポート」を挙げた者は13人(31%)であった。給食経営管理臨地実習は学生が初めて臨む臨地実習であり、給食の運営の内容、つまり大量調理の実習も含んでいる。高齢者福祉施設においても厨房に入り、調理員とともに包丁を使い、皮むき等の下処理作業にあたることもある。現場の包丁は刃渡りが長く、それだけでなく調理技術が十分ではない学生はもてあますことが多い。調理技術は学内の実習だけでは向上は望めず、普段から調理に親しみ、包丁使いや食材の目分量も体得できるよう入学直後から声掛けが必要である。

車いすについては事前教育でデモンストレーショ

ンにより扱い方を指導し、危険を伴うので必ず施設で指導を受けるように注意しているが、実際、実習施設では学生が動かす場面もあり、「車いすの押し方」を挙げた者が4人(10%)いた。また「理学療法士や作業療法士などの具体的な業務」を挙げた者も3人(7%)あった。その他「盆踊りの機会があったが踊り方を知らなかったので知っていれば一緒にできた」という記載があった。

⑧実習日誌の内容

日誌の活用方法や日誌の内容について指導を受けたことなどが書かれていた。

「学んだことについてもっと具体的に書くとよいと言われた」「1枚では足りないくらい学んだ」「毎日書くのは大変でしたが1日1日したことを思い出せたので次の日に生かしたかなと思う」「誤字脱字はなかったが、漢字が思い出せず平仮名にした。日が経つにつれ充実してきたと思う」「修正テープを使った回数が増えすぎて多かったので、しっかり下書きして書けばよかった」などがあった。

⑨「その他自由に書いてください」の項目について学生の記載内容の一部を表4に示す。

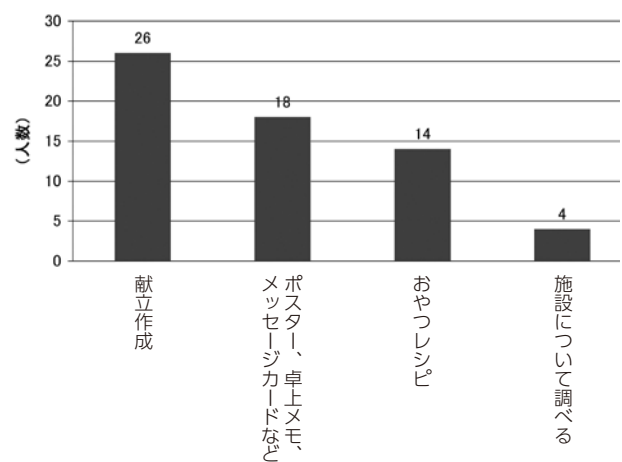


図10. 施設から出された課題

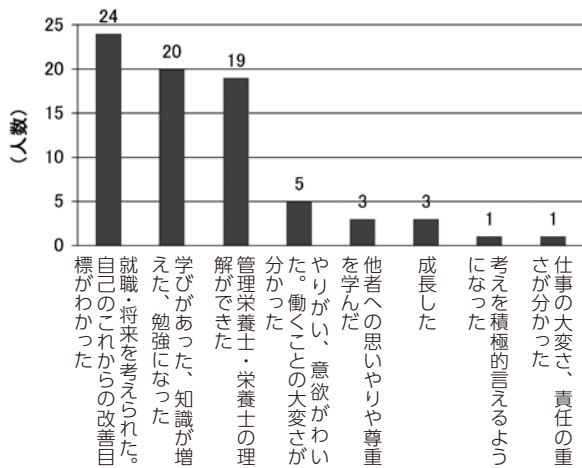


図 11. 臨地実習終了後の学習の成果と自己の変化について

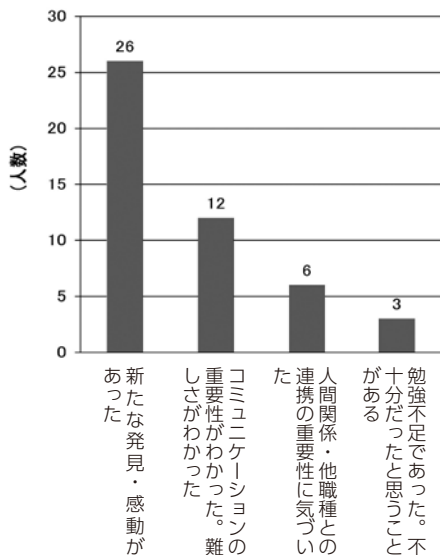


図 12. 臨地実習で気づいたこと・感想・意見など

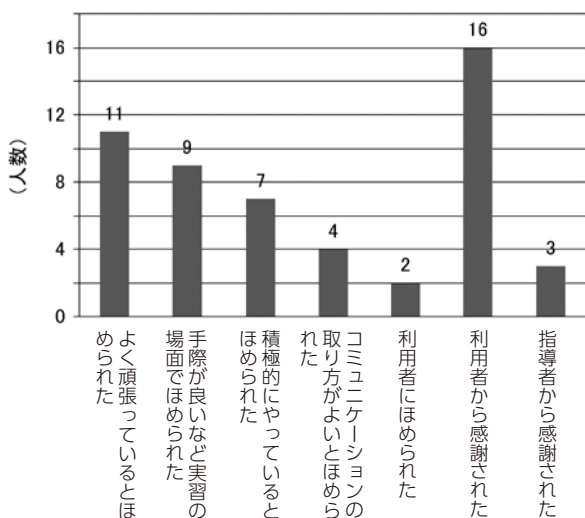


図 13. ほめられたこと・喜ばれたこと・感謝されたこと

表 3 臨地実習で気づいたこと・感想・意見など (一部抜粋)

オールマイティーにいろいろなことをこなしていかなければ現場で通用しない。他職種と良い関係を築くことで充実したマネジメントを行うことが出来る。
食事形態や種類が思っていた以上に細かく個別に対応がなされていて驚いた。また理想の食事を提供するためには、介護員や調理員といった他職種との連携がとても大切であるということも学んだ。
咀嚼・嚥下機能を考え、食形態を変える必要があると再認識した。また、その機能をつねに頭においていなかったため自分たちの考えた献立を提供する際、刻む大きさを普段家で切る大きさと違って手間がかかってしまった。なので臨機応変に対応することが大切だとわかった。
臨機応変がとても大切であると学びました。挨拶やマナーはとても大事であることが本当によく分かった。
臨地実習に臨むにあたって事前に質問したいことをまとめておいたり、課題にしっかり取り組んでいたのが充実した5日間となった。事前教育のおかげで積極的に実習に取り組めた。
管理栄養士の仕事の厳しさや孤独さなどを知り、前々からコミュニケーションは大切だと聞いてきていましたが、改めて重要だということが分かった。連携が上手くとれるかそれにより全く仕事の進み方が違うということが分かった。自分の思った通りにしたり、意見を突き通すだけでなく、どこかで折れることも大切だと学びました。
授業で習ったことを現場で使っているのがよく分かり、日々の授業をきちんと理解しなければならないと感じた。
やはり管理栄養士というものは幅広い視野が必要だと感じた。利用者の身体状態は毎日のように変化する。そのつど厨房に情報を伝え自ら確認し利用者へ提供している場面を何度も見た。
事前教育のビデオで管理栄養士の業務内容はだいたい分かっていたが、臨地実習ではコミュニケーション力や細やかな心配り、地域の方へ一次予防のための講座をされているなど管理栄養士は食のことだけではなく幅広い視野をもつことが必要だと思う。
利用者全てが積極的にアンケートや質問に答えてくれるわけではないので日常会話をしながら心理状態を読み取ったり、健康状態を確かめたりさりげない動作がすごく大切になるんだと思う。
自分の力不足を痛感し課題が残る実習となった。仕事はマイペースではダメでどれだけ効率よく時間内に多くのことができるかなど、どんな仕事でも言えることを教えてくださいました。普段の生活から行動を見直さなければならないと思う。

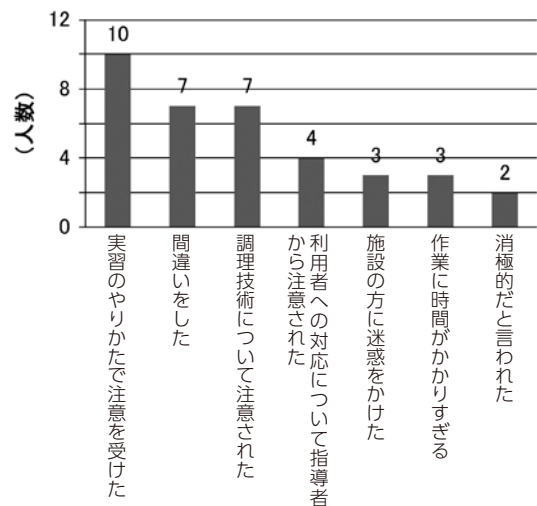


図 14. 注意されたこと・指摘された(叱られた)こと

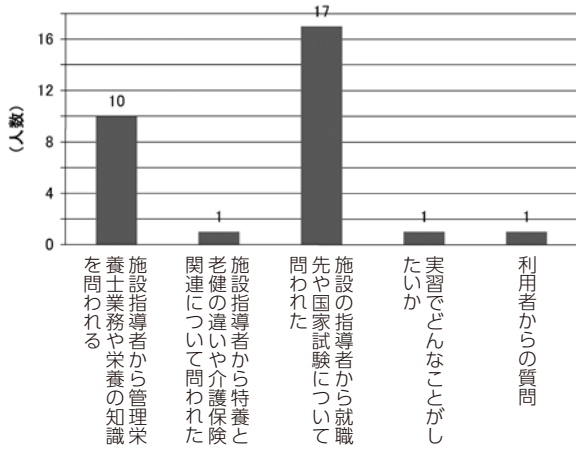


図 15. 施設の管理栄養士・他職種の職員・利用者から質問された事柄

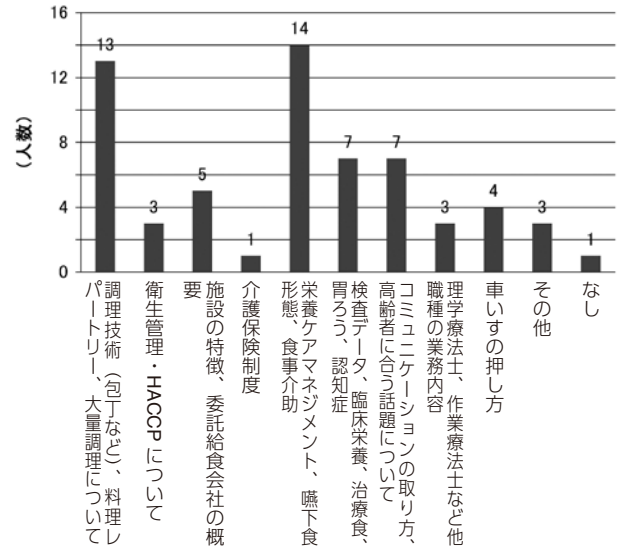


図 16. 臨地実習の前に知っていたらよかったこと

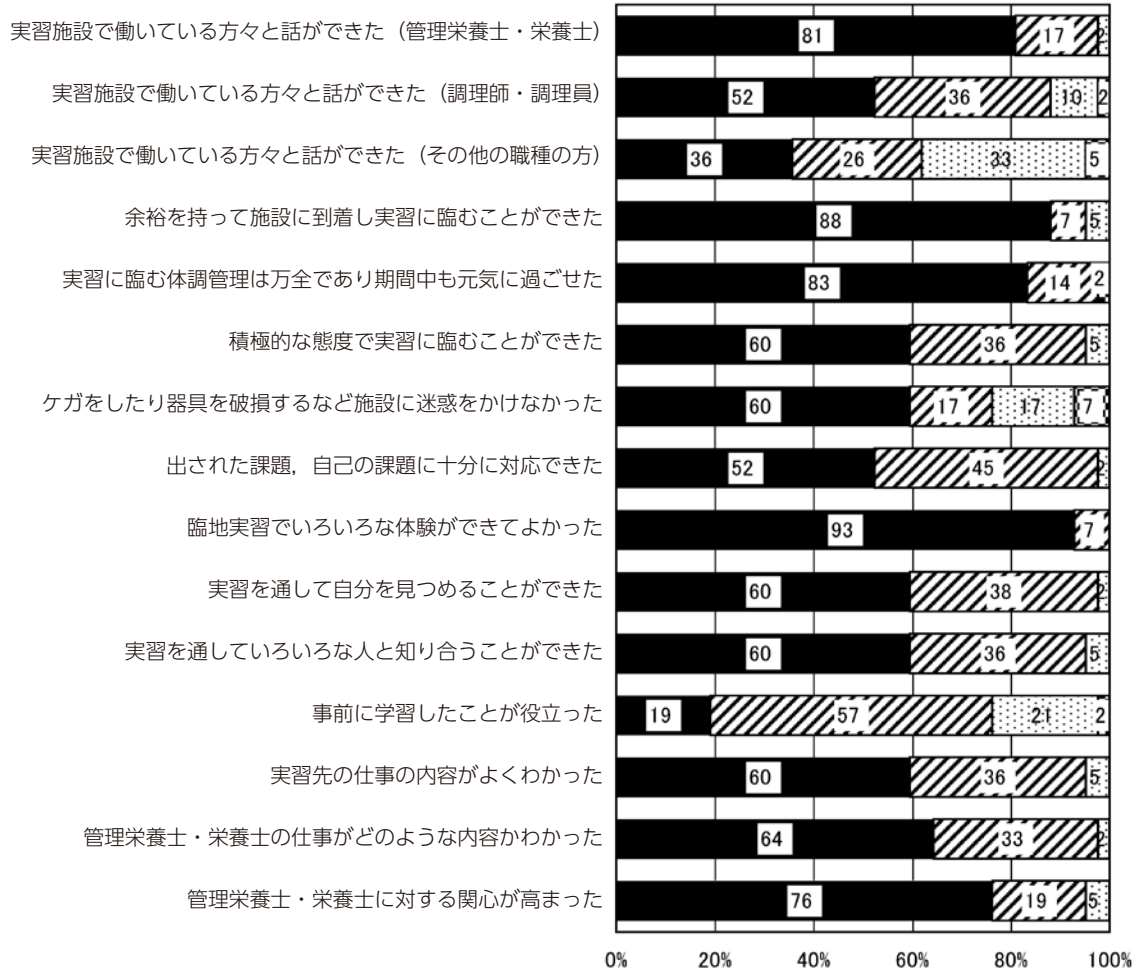


図 17. 高齢者福祉施設における実習の自己評価

当てはまる
 やや当てはまる
 あまり当てはまらない
 当てはまらない

表4 「その他自由に書いてください」の項目について(一部抜粋)

ボランティアで他の施設に行ったことがあったのでコミュニケーションを取ることは自信がりましたが、その施設にはその施設の特徴があり苦戦しました。やはり色々な方と話をすることが大切と思いました。
実習で挨拶がとても基本になると思いました。積極的に動くことが大切だと思いました。質問したが詳しく教えてくださってとても勉強になりました。
実習を通して自分を見つめ直し、管理栄養士に対する考え方が変わりました。
昨年の実習後のアンケートを参考に調理学や病理学は事前に学習しておいたのですが、福祉施設に関する知識が少なかつたため理解するのに少し時間がかかってしまいました。
利用者を第一に考えて、できる限り工夫や心配りをされており、自分も将来こんな栄養士になりたいと思いました。
教えてもらうことも多くありましたが、その現場を見て、周りのことや食事内容、職員どうしの話などから自分で気づくこともたくさんあって充実した毎日を送ることができました。
自分から進んで行動しないと何も学べない。
利用者とのコミュニケーションをとらせていただいたのですが、聞き取れなかったり、伝わらなかったり少し難しかったです。しかし、利用者の立場に立って考えながら話をすると伝わったり、たくさん話をさせていただいたりできたので嬉しかったです。

(3) 実習の自己評価 (図17)

実習中の自身の様子を問う項目で「実習施設で働いている方々(管理栄養士・栄養士)と話ができた」「積極的な態度で実習に臨むことができた」において“当てはまる”と“やや当てはまる”を合わせるとそれぞれ98%、96%となった。また実習での学びの成果を問う項目で「実習でいろいろな体験ができてよかった」「実習を通して自分を見つめることができた」「管理栄養士・栄養士の仕事がどのような内容かわかった」「管理栄養士・栄養士に対する関心が高まった」において“当てはまる”と“やや当てはまる”を合わせるとそれぞれ100%、98%、97%、95%であった。

Ⅳおわりに

本学では上述のような臨地実習の取り組みを平成17年度に開始し、平成22年度で6年めとなった。

臨地実習の教育目標は、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融合」が重要視されている。そのために養成施設としては、学生に実習に必要な知識や技術を身につけさせておくこと、実習の目的や意義、心構えや学ぶ姿勢について学生に周知し動機付けを図ることが求められる。Ⅲ結果および考察に示したように、本学の事前教育では、社会人としてのマナーや人権教育など、実習生として身につけておくべき内容を盛り込んでおり、特にマナー

については個人票作成や事前訪問の電話、実習施設でのスタッフや利用者とのコミュニケーション、礼状の作成など多くの場面で役に立ったと大変好評であった。しかし「どのような管理栄養士になりたいですか」というレポート作成や個人票に書くべき各自の実習のテーマや課題設定を問われて戸惑う学生も見られた。本学が管理栄養士養成課程であること、臨地実習の位置づけ、意義については事前教育の中でより丁寧に説明し、場合によっては個別指導も必要である。また入学時から継続して管理栄養士をめざすモチベーションを維持し、なりたい自分を常にイメージさせておくことも欠かせない。

本学では、実習施設である高齢者福祉施設からさまざまな施設行事のボランティア依頼を受けており、福祉栄養学科の学生に募集について広く情報提供している。平成22年度は夏祭り、敬老会などの行事における模擬店の手伝い、利用者の誘導などの業務内容で、10施設にのべ39人の学生がボランティアとして参加した²⁾。ボランティア後のアンケート(一部抜粋)を表5に示す。ボランティアはあくまでも自主的な個人の活動であり、実習における個人の評価とは無関係であるが、さまざまな職種が連携して取り組んでいる現場において協調性やコミュニケーション力の必要性を感じたり、利用者からの笑顔やありがたいの言葉に感動したりと、専門職をめざす大きな動機付けとなっている。特に臨地実習前のボランティア経験により、「福祉施設への理解が深まった」「利用者への対応や食事介助の様子、管理栄養士の仕事を実習前に見ることができて良かった」という感想も多く、ボランティア経験が臨地実習での学びに効果的に繋がっていることが伺える。

実習の事前課題や実習中の内容について、学生はこれまで学内で学んできた知識や技術を総動員して取り組む姿が見られる。しかし、既に授業で習ったことであっても「実習前に知っていたらよかったこと」に挙げたり、実習施設の指導者に「知りません。習っていません」と答えたりと、実習に必要な専門的な知識が十分に身につけていない学生もある。また実習施設から求められる内容が多すぎたり、まだ学内では十分講義を受けていない内容も一部あることから、課題や実習内容については養成施設が実習施設と更に調整を図る必要がある。

表5. ボランティアに参加した学生のアンケート (一部抜粋)

1、行事 (イベント) 企画内容についておもしろく感じたのはどのようなことでしたか。
利用者とのゲームを通して楽しくふれあうことができたことです。また、利用者が喜んでる姿を実際に見ることができたことです。
施設の方が利用者のために協力し合い、劇、ソーラン節や出店など様々なものを喜んでもらえるように努力されていて、それを楽しむ利用者、並びに家族の方の笑顔がよかったです。
2、積極的な気持ちで活動できましたか。どのような工夫ができましたか。
初めは緊張したが、一度利用者に笑顔で話しかけてみると、とても優しくいろいろお話をしてくださった。それからは「おいしかったですか?」と話しかけてコミュニケーションをとれたと思う。
利用者とのコミュニケーションをとるのが難しかったですが、笑顔と挨拶だけは忘れないように心がけました。職員がどのように声かけをしているのかも参考にしてコミュニケーションをとるようにしていました。
積極的に職員と協力しながら活動できました。「ボランティア」ということをすっかり忘れていて、本当に自分自身も楽しみながら活動できたので、時間が過ぎるのが早かったです。工夫したことは、高齢者や子供と接するときは、より分かりやすく話しかけたりしたこと。また、職員とたくさん笑って雰囲気盛り上げました。
3、感想、要望など
今回のボランティアでは、様々な年代・職業の方々と一緒に利用者の笑顔を見られるように全員で協力できた。学校の中では出来ない体験をさせていただいた。また、このような機会があれば、ぜひ参加したい。
実習前に実際に利用者とのコミュニケーションをとることができて、とても良い経験になったと思います。笑顔で対応すること、声を出したりあいさつをすることの大切さわかりました。このようなボランティアなら、ほかにもやってみたいと思いました。とても楽しく参加できてよかったと思います。
初めてボランティアに参加しましたが、大変充実した1日を過ごせて大満足です。施設の雰囲気や管理栄養士の仕事の様子、職員の様子などを見て、勉強になりました。またボランティアをして、気持ちのよい1日を過ごしたいです。

学生は、実習を通して管理栄養士としての専門的な知識や技術の修得は当然のことながら、自身の進路や自分に何が必要かを考えたり、やりがいや他者への思いやり、尊重を学ぶなど自分を見つめ、将来のなりたい自分をより具体的に意識し始め、その後の学習に対する意欲も大きく向上している。

高齢者福祉施設に対応した事前教育、高齢者福祉施設での臨地実習、ボランティア経験などは本学の特色であり、学生の就職先にもその特徴があらわれている。平成22年度末の福祉栄養学科卒業生の就職先内訳では福祉施設に就職した者は25人であり、就職者75人の33%にあたる。これを「平成20年度栄養士課程及び管理栄養士課程卒業生の就職実態調査の結果」(社団法人全国栄養士養成施設協会の資料)と比較すると管理栄養士課程の福祉施設の就職率は16.4%となっていることから本学学生は福祉施設への就職率が高いことがわかる。

本学では実習後の事後指導として、実習を終えた3年生全員が参加する報告会を行っている。ここでは、施設ごとに実習内容や課題への取り組み等について発

表し、互いの学び、実習の成果を共有している。この報告会は、1、2年生も聴講し、先輩の学びを聞いて臨地実習とはどのようなものか、どんな準備が必要か等を知ることができる。

また、本文中の「学生による実習の振り返り」にもあるように献立作成に苦心し、包丁の使い方や調理作業に不安な学生が見受けられる。これらは一朝一夕に技術が向上するものではなく、日ごろから興味を持ち、楽しみながら実践できるきっかけとなるよう、学科主催の野菜コンテストを行っている⁴⁾⁵⁾。これにはゼミ教員の連携により広く1年2年にも応募を呼びかけている。応募する学生は調理実習室で学生同士交流しながら調理、写真撮影を体験してから応募するように配慮したり、上の学年は一次審査の採点を担ったりと学生の学びとなるよう工夫している。また、行政とスーパーマーケットや食品企業が共催で行うお弁当コンテストや、コンビニが行う大阪産の食材を使用したメニューコンテストなどの応募を3年生や4年生のほか1・2年生に対しても推奨している。本学の応募者の中からは最優秀賞や特別賞などを受賞する者が続き、喜ぶ学生を見ることも多くなっている。学科では学生とともに学生にプラスになる企画アイデアを出していきたいと考えている。

現在、国や日本栄養士会では管理栄養士のさらなるレベルアップのために臨地実習分野に関する検討がなされていると聞いている。本学においても現状を評価し、学生に効果的な臨地実習プログラムを提供できるよう研究を進めていく。

V参考文献

- 1) (社)日本栄養士会 (社)全国栄養士養成施設協会編 (2002):「臨地・校外実習の実際 - 改正栄養士法の施行にあたって - 2002年版」
- 2) 関西福祉科学大学健康福祉学部福祉栄養学科栄養実習委員会:「福祉栄養実習室活動報告」(平成22年度)
- 3) 関西福祉科学大学栄養実習委員会 有泉みずほ、小松洋子、澤田崇子、馬場耕造、小泉ひとみ、小川正 (2010):「給食経営管理臨地実習の事前教育において生じた諸問題 - 学生の献立作成能力に応じた基礎教育指導計画の必要性 -」関西福祉科学大学紀要第13号、159-173
- 4) 関西福祉科学大学福祉栄養学科編 (2009):「たっぷりVege食べる料理コンテスト おすすめレシピ集」

- 5) 関西福祉科学大学健康福祉学部福祉栄養学科編(2010):
「第2回たっぷりVege食べる料理コンテスト おすすめ
レシピ集」