

栄養士養成施設における校外実習事前指導の課題
～指導担当者と学生の評価比較の観点から～

大原 栄二^{*1} 浅井 千佐子^{*2}

**Off-campus Training and Prior Instruction in a
Dietitian Training Institution**
～Comparison of evaluation by an instructor and a student～

Eiji Ohara^{*1} Chisako Asai^{*2}

Abstract

The student's self-evaluation of off-campus training was compared with evaluation by a training institution supervising instructor, high evaluation criteria and low evaluation criteria were analyzed, and the reasons investigated.

Moreover, from these results, the problem of off-campus training and the state of prior instruction are examined, and improvement in evaluation of future off-campus training and training methods to produce dietitians who can respond to society are examined.

From the perspective of a leader making evaluations, improvement in cooking technology and improvement in the knowledge as a dietitian are called for, also a positive attitude to learning, a thirst of knowledge of the subject, and planning power are needed as basic abilities to work in society.

In order to solve these problems, cooperation with instructors of other subjects is likely to be important.

キーワード

栄養士、校外実習、給食管理

Keyword

Dietitian, Off-campus training, Meal management

*1 おおはら えいじ：大阪国際大学短期大学部講師（2012.12.7受理）

*2 あさい ちさこ：大阪国際大学短期大学部講師

第Ⅰ章 はじめに

平成14年栄養士法の一部改正により、校外実習は、「栄養士養成施設における校外実習要領」に準じて実施しており、「給食の運営」について1単位以上行うこととしている。この中で「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術を習得させる」ことを校外実習の目的としている。¹⁾

本学では、2年次生後期の11月上旬頃に校外実習を行っており、9月より給食管理実習Ⅲ（校外実習）で事前指導を行っている。この科目では、校外実習の事前・事後指導を行っており、校外実習に必要な知識や技術、社会人基礎力を修得するための授業を展開している。しかし近年、学生の質は年々低下しており様々な問題が発生している。そこで、校外実習に対する学生の自己評価と実習施設指導担当者（以下、指導者と呼ぶ）による評価を比較し、高い評価項目と低い評価項目について調査を行った。また、この調査結果より、校外実習の問題点と事前指導のあり方について検討し今後の校外実習事前指導の内容の向上と社会に対応できる栄養士の育成の1つの方法手段になればと考える。

第Ⅱ章 調査方法

1. 調査対象者

学生は、平成23年度～平成24年度に給食管理実習Ⅲ（校外実習）を履修した本学ライフデザイン総合学科栄養士コース2年次生。平成23年度 67名 平成24年度 48名 延べ115名と校外実習先の指導者。

2. 調査日

学生については、校外実習終了後に行われる事後指導の1回目の授業時に校外実習自己評価票を記入してもらい回収した。（回収率、平成23年度97%、平成24年度100%）

指導者については、校外実習成績報告書を文章で送付し、実習終了後に評価を記入後、郵送してもらい回収した。（回収率100%）

3. 調査内容

校外実習成績報告書及び校外実習自己評価票ともにはほぼ同様の内容であり、項目は以下のとおりである。

- ・「栄養士の知識」（1項目）：栄養学・給食管理などの基礎知識と理解の程度
- ・「調理技術」（3項目）：個人衛生や調理技術、段取り力について
- ・「勤務態度」（6項目）：社会的マナーに関すること、コミュニケーションなど
- ・「栄養士の資質」又は「栄養士として働きたいか」（1項目）
- ・概評（自由記述）

評価は3段階評価の選択形式の回答とし、その評価に対して必要であれば所見欄に意見を記入する様式である。

第Ⅲ章 調査結果

1. 実習施設別割合

平成22年度～平成23年度の実習施設と対象学生の割合については、延べ数116名の内、高齢者福祉施設は37名（31.9%）、事業所32名（27.6%）、保育園28名（24.1%）、小学校12名（10.3%）、病院7名（6.0%）であった。

2. 実習評価

評価点についてはAを3点、Bを2点、Cを1点と点数化しそれらを年度別、学生及び指導者別に平均を算出した。これら11項目の評価点の平均について図1～図4に示す。

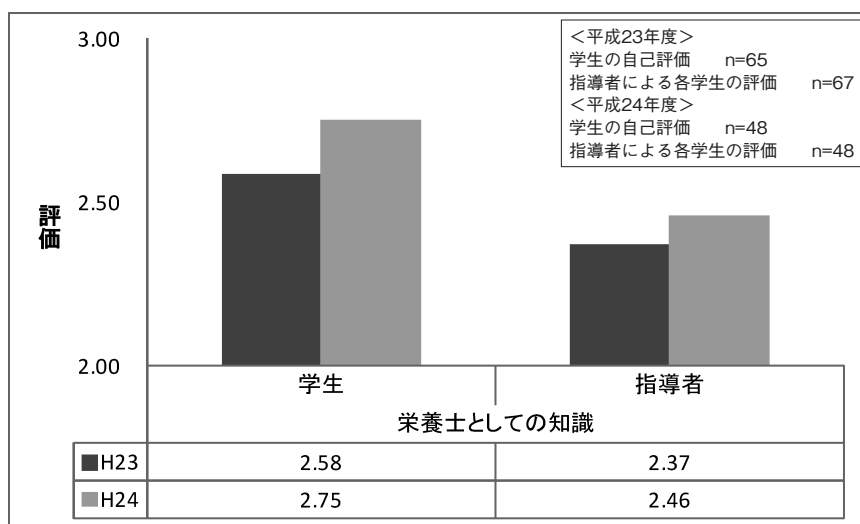


図1 栄養士としての知識の年次別評価点

栄養士としての知識については、両年とも学生と指導者との間で評価点の差が見られた。学生は知識が身につけていると考えているが、指導者の立場から見れば知識が不足しているのではないかと判断される結果であった。

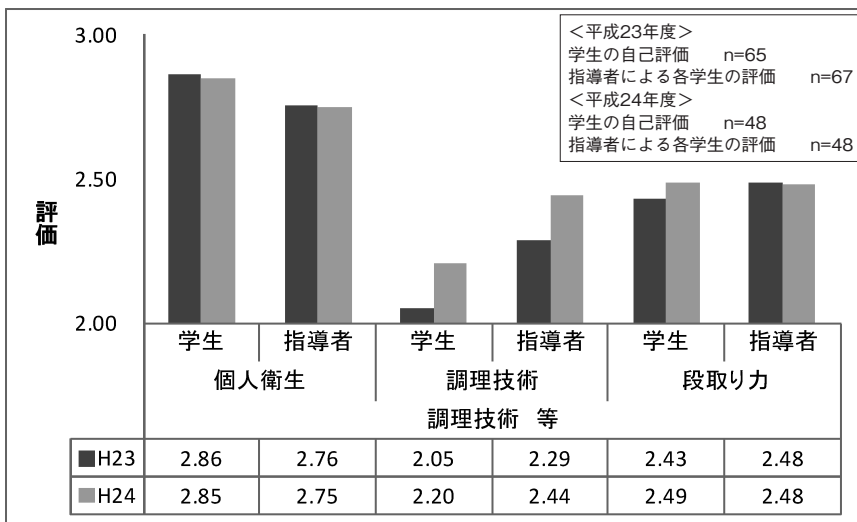


図2 調理技術などの年次別評価点

調理技術等の年次別評価点については、個人衛生と段取り力については学生、指導者ともに年次変化は見られなかった。調理技術については平成24年の評価が昨年の評価よりも上昇したが評価点は項目の中で最も低く、両年とも調理技術と段取り力は低い評価点となった。

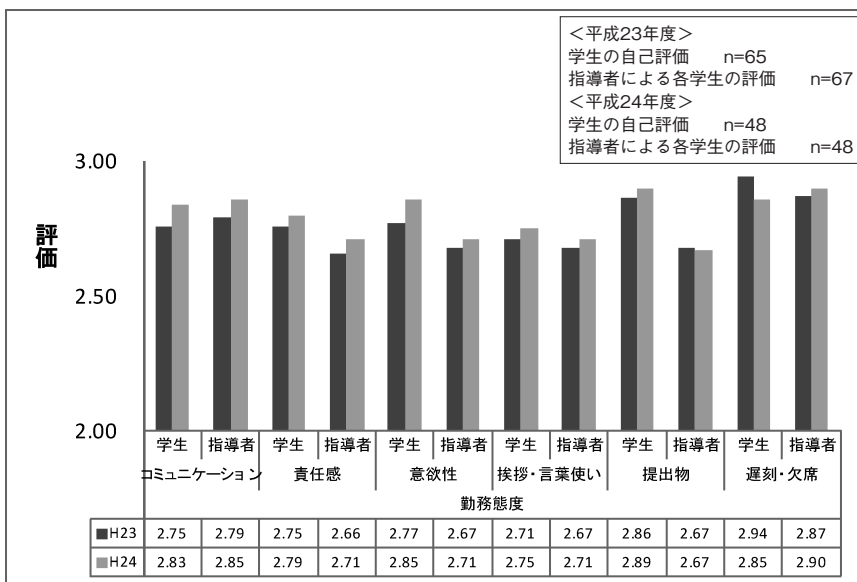


図3 勤務態度による年次別評価点

勤務態度による年次別評価点を見ると、昨年より若干ではあるが学生、指導者ともに高い評価値を示している。しかし、提出物については指導者の評価点が昨年より低い点数となっている。

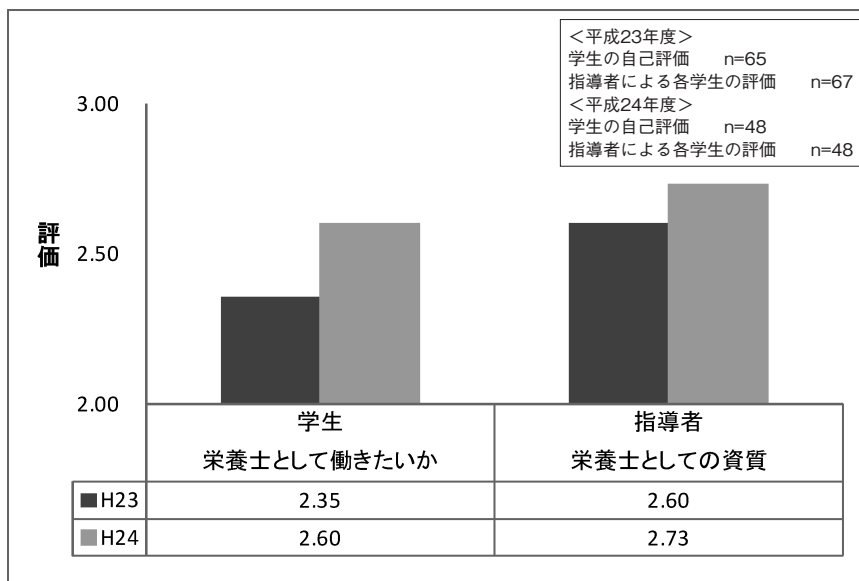


図4 栄養士としての年次別評価点

「栄養士として働きたいか」との質問については平成23年度よりも平成24年度の方が評価点は高かった。校外実習後、栄養士として働きたいと考える学生が増加したのではないかと推測される。

第IV章 社会人基礎力と本学の校外実習との関係

平成18年2月に経済産業省が社会人基礎力について定義を定めた。社会人基礎力とは、「職場や地域社会で多様な人々と仕事をしていくために必要な基礎的な力」として3つの能力（12の能力要素）から構成されている。²⁾ 3つの能力は、前に踏み出す力（主体性、働きかけ力、実行力）、考え抜く力（課題発見力、計画力、創造力）、チームで働く力（発信力、傾聴力、柔軟性、状況把握力、規律性、ストレスコントロール力）である。

「平成18年社会人基礎力に関する緊急調査」によると³⁾、若者が自信のある項目は、チームで働く力（発信力、傾聴力、柔軟性、状況把握力、規律性、ストレスコントロール力）であり、逆に自信がないものは、前に踏み出す力（主体性、働きかけ力、実行力）である。また、不足が見られる能力と社会人基礎力との関係によると、主体性や、課題発見力、実行力や計画力において不足が指摘されている。すなわち、前に踏み出す力と考え抜く力が不足している結果が示されていた。

また、「食料・衣料品製造業」で求められている各能力は、「前に踏み出す力」を一番に

求めており、次に「考え抜く力」、「チームで働く力」の順に必要としている調査結果であった。

次に、給食管理実習Ⅲ（校外実習）との関連性についてみると、事前指導では、給食業務に関する基礎知識の復習および実習に対する心得や諸注意などを行う。そして、校外実習終了後は、実習内容の整理および知識の共有を目的に報告会を実施する。この目的を達成するために給食管理実習Ⅲ（校外実習）の教育目標を定めており、①校外実習に必要な知識と技術を習得し実践することができる。②各施設での栄養士業務について現場の点から色々な知識や技術を習得することができる。③社会人基礎力を習得することを目的としている。

以下のように、校外実習成績報告書の項目と社会人基礎力の3要素との関係を示す。

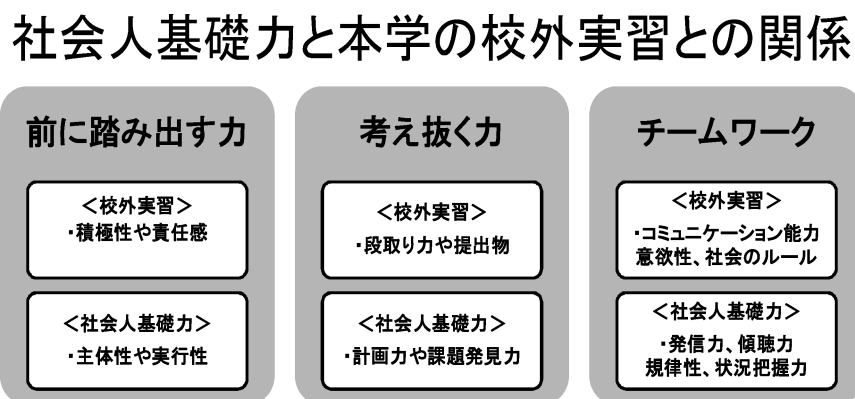


図5 校外実習成績報告書と社会人基礎力の3要素の関係

校外実習成績報告書の項目と社会人基礎力の3要素の関係から現在の学生はどの分野の能力が不足しているか次章で考察を行う。

第V章 考察

1) 年次比較の観点から

平成23年度と平成24年度の評価点を比較すると、学生、指導者ともに大きな差はみられなかった。そこで、各項目別に比較すると、指導者の方が学生より高い評価点を得た項目は「コミュニケーション、調理技術」であり、その他については同じ評価点又は低い評価点であった。しかし、「調理技術」は高い評価を得たと言っても全体的にみると最も低い評価点であり、今後改善しなければならない項目であることが浮き彫りとなった。

また、「栄養士としての知識」も低い値となっており、校外実習は栄養士としての知識が必要であるため今後改善しなければならない項目であると考えられる。

次に、「コミュニケーション」、「挨拶・言葉使い」、「遅刻・欠席」などの社会的マナー

についてはおおむね高い評価であった。しかし、提出物については前年度より評価点が低く、指導者よりノートの書き方についての指導の必要性を指摘されている。今後はノートの書き方等についての指導方法を検討する必要がある。

以上のことより、①栄養士としての知識が不足している、②調理技術不足であることが指導者の評価点より明らかとなった。

2) 社会人基礎力と評価点の観点から

前章で社会人基礎力と本学の校外実習との関係を図示したが、現在の学生の状況をみると①消極的であり前に踏み出す力が乏しい、②課題解決に向けたプロセスと計画性や段取り力が乏しい。その一方で、チームワークは良好であり社会的マナーは良い。という傾向がみられる。そこで、「平成18年社会人基礎力に関する緊急調査」³⁾と比較すると、「前に踏み出す力（積極性）」、「課題発見力」、「実行力」や「計画力（段取り力）」においてこれらの力が不足していると指摘されており、校外実習評価と同様の結果となっている。指導者の意見の中にも、「段取り力に欠ける部分がある」などの指摘を受けていることから今後改善しなければならない項目が「前に踏み出す力」であることが明らかとなった。

以上のことより、指導者からの評価より考察すると、調理技術の向上と栄養士としての知識の向上が求められており、社会人基礎力の能力要素のうち、「積極性」、「課題発見力」、「計画力（段取り力）」を身に付けることが求められていると考えられる。

第Ⅵ章 おわりに（校外実習事前指導での課題）

前章で①調理技術の向上、②栄養士としての知識の向上、③積極性や課題発見力、計画力などの「前に踏み出す力」「考え抜く力」の強化が必要であることが示唆された。これらを改善するための方策を考えていきたい。

調理技術の向上については、給食管理実習Ⅲ（校外実習）の事前指導で包丁技術の向上を目的として切り込み実習を追加した。この実習の効果が少しみられ指導者からの調理技術の評価点は僅かながら上昇傾向が見られた。しかしながら、全評価点と比べると一番低い評価点であり、今後は調理実習関係の科目と連携して包丁技術のさらなる向上を図りたい。

栄養士としての知識の向上については、栄養士総合演習の科目で栄養士の知識に関する復習を行っていき知識の向上を図りたい。また、給食管理関係の復習については事前指導のカリキュラム内に取り入れていきたいと考えている。

前章の考察で明らかとなった、社会人基礎力である「積極性」、「課題発見力」、「計画力」の能力不足については今後検討しなければならない項目であり、どのように身につけさせるかが大きな課題である。今回は、「考え抜く力」と栄養士業務の関連性について検討する。

石田⁴⁾によると、新しい価値創造する仕事ができるための能力として、①新しい価値を創造する仕事のコンセプトを考える力、②仕事の仕組みを考える力、③仕事の手順を考える力が必要であり、仕事のコンセプトを考えるためには、問題を発見し、どういう価値を提供するか考え、問題の具体的な解決策を検討し、どのように仕事を進めるか計画する

力が必要である。これらは、社会人基礎力における「考え抜く力」の能力要素である問題発見力、計画力、想像力が必要だと述べている。

そこで、栄養士の仕事の一つである献立作成や調理作業を例に挙げると、献立作成では常に新しい献立を考えたり、調理作業については調理の段取りを考えたりする能力が必要である。

例えば、実施献立表で調理した料理を提供したところ、残食調査で残食が多かった。この場合、なぜ残食が多いのかを考え、解決策を検討する必要がある。まず、献立に変更するためには料理のレパートリーが多くなってはならない。色々な要因を考えて献立を再度検討する必要がある。そして、調理の作業工程についても考える必要があり、段取り力も必要となる。

このように、「考え抜く力」は献立作成に必要な要素であり、「計画力」や「課題発見力」、「段取り力」が必要である。これらに関しては給食管理関係の授業で内容を検討しこれらの力を養っていく必要があるのではないかと考えられる。よって、今後は給食管理関係の授業内容を検討し強化に努める必要がある。

現在の事前指導は、衛生管理や社会性、勤務態度を重視したカリキュラムとなっており、これらの評価点は高い値となっている。逆に、カリキュラムに含まれていない項目については低い値を示す調査結果となった。よって、知識・技術・勤務態度や社会性をバランスよく取り入れたシラバスを事前指導で検討する必要があると考える。

しかし、これら課題をすべて校外実習事前指導で行っていくことは不可能である。

特に、社会人基礎力については、給食管理実習Ⅲ（校外実習）事前指導だけでは補うことができない。事前指導の授業だけではなく、他の科目との連携を図っていく必要があると考えられる。

今後の課題は、調査結果と考察で抽出された問題点を解決するために関連科目とどのように連携し強化を図るか。そして、どのような授業方法を展開する必要があるかを模索する必要があると残された課題である。

要約

校外実習に対する学生の自己評価と実習施設指導担当者による評価を比較し、高い評価項目と低い評価項目について調査をした。また、この調査結果より、校外実習の問題点と事前指導のあり方について検討し今後の校外実習の評価の向上と社会に対応できる栄養士の育成の方法を検討する。結果として、指導者からの評価点より考察すると、調理技術の向上と栄養士としての知識の向上が求められており、社会人基礎力としては、積極性や課題発見力、計画力を身につけることが求められている。これらの問題点を解決するためには他の科目との連携が重要であることが考えられる。

引用（参考）文献

- 1) 社団法人日本栄養士会，社団法人全校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－』，日本栄養士会，4，2002。

- 2) 社会人基礎力, 経済産業省,
<http://www.meti.go.jp/policy/kisoryoku/freeitem.htm> (2012.11.29)
- 3) 社会人基礎力に関する緊急調査, 経済産業省,
<http://www.meti.go.jp/policy/kisoryoku/2008chosa.pdf> (2012.11.29)
- 4) 石田秀朗, 「考え抜く力」を向上させるプログラムの検討－ブルー・オーシャン戦略を活用して－, 奈良文化女子短期大学紀要42, 11-26, 2011
- 5) 鎌田久子, 富永暁子 他, 『栄養士校外実習における学習効果の検討』, 大妻女子大学家政系研究紀要48, 79-86, 2012
- 6) 元田由佳, 本藤亜美 他, 『栄養士校外実習の指導法について (第一報)』小田原女子短期大学研究紀要, 39-49, 2012
- 7) 河合塾, 経済産業省編, 『社会人基礎力育成の手引き』, 朝日新聞出版, 2010

