

栄養士校外実習前後の意識の変化 —短期大学生の場合—

加藤由美子、原田まつ子

The Change of Consciousness Before and After Out-of-school Practical Training
—Junior-college Students Specializing in Dietitians—

Yumiko KATO, Matsuko HARADA

Abstract

We investigated the difference between the self-confidence before and after the practice as dietitians of junior college students.

- The increase of evaluation about 27 among 29 items is witnessed after the practice compared with before the practice.
- The items witnessed before and after the practice are 13 items.
- As for the images of dietitians, the mutual relation is witnessed as to the specialization of profound knowledge, the work of lifetime, and human relationship.

要旨

短期大学生における栄養士としての資質と実習に関わる内容について、校外実習前と実習後の自信度の違いについて調査を行った

- 実習前に比べて実習後は29項目中27項目の項目についての評価の上昇がみられた
- 実習前後で有意差のみられた項目は13項目であった
- 栄養士のイメージは、高度な知識を基本とした専門性、一生の仕事、人間関係に相関がみられた

I 緒言

栄養士養成施設においては、平成12年栄養士法の一部改正に伴い、平成13年にはカリキュラムの改正、平成14年4月1日施行された。校外実習においては「臨地・校外実習の実際—改訂栄養士法の施行にあたって—」¹⁾が作成され、「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能の修得させることを目的とする」としている。就職先から短期大学生卒に求められる栄養士は、給食実務に強い、即戦力のある者を求められている。そのためには本学では、校外実習に「給食の運営」を2単位として、「総合演習」の時間に事前および事後指導を実施し、事前指導として栄養士としての事前に習得しておくべき基礎知識や技術の向上、実習にあたっての心構えや動機付け、実習中の取り組み等について教育し、事後指導では報告書の内容、礼状等について確認し、実習効果の向上に努めている。

そこで、本学生が校外実習の目的である「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能を修得する」を理解し、「事前に準備し実習に臨んだか」、その効果を自己

評価し、自信を得たかを結果を検討し、今後の教育指導につなげ、即戦力のある社会が求める栄養士養成を行うことを目的とする。

II 方法

1 調査対象

23年度都内本学食物栄養専攻に在籍する学生（2年次）80名（男5名、女75名）を対象とした。

2 調査時期

事前調査は、平成23年7月下旬、事後調査は10月下旬の授業中に調査用紙を配布し、その場で記入、回収した。事前有効回答率は91.3%、事後は97.5%であった。

3 調査方法

- 1) 各学生における栄養士としての資質・知識及び校外実習の内容の事前・事後意識について比較した。
- 2) 栄養士職に対するイメージについては、実習後の意識状況をみた。

4 分析方法

実習前と実習後の評価は、統計ソフト SPSS Ver.19 を用い、対応のある t 検定で比較した。また、栄養士職のイメージについての相関は、Pearson の積率相関係数を用い、t 検定を行った。有意水準は、5%とした。

5 調査内容

調査対象者の概要を表 1 に示した。校外実習前と実習後に行った自信度 29 項目の質問の内容を表 2 に、また、実習後の栄養士の職業に対するイメージ (7 項目) については、表 3 に示した。

実習受け入れ先施設 (以後、施設) 内訳は、病院 15 施設、高齢者福祉施設 8 施設、保育園 8 施設、事業所 3 施設の計 34 施設であった。実習日程は、夏季休暇中の 2 週間とし、8 月上旬～9 月中旬としているが、施設側の都合により、多少のずれがあった。

実習に入る前に、担当教員が実習依頼し、学生の事前打ち合わせは、6 月下旬～7 月中旬が主流であった。

各質問項目に対する記入形式は、5 段階評価で、「大変自信がある」を 5 点とし、「まあ自信がある」を 4 点、「どちらでもない」を 3 点、「やや自信がない」を 2 点、「とても自信がない」を 1 点とした指標で回答を得、その点数が高いほど各質問に対しての意識が高いと判断した。また、栄養士の職業に対するイメージについては、「大変そう思う」を 5 点とし、「そう思う」を 4 点、「どちらでもない」を 3 点、「そう思わない」を 2 点、「全くそう思わない」を 1 点とした。

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口頭にて伝え、了承を得た。

表 1 調査対象者の概要

人数(名)	73 名(男子 5 名,女子 68 名)
年齢(歳)	19.2±0.21

III 結果および考察

1. 実習前後の意識

表 4 に示す通り、実習前と実習後の意識の違いを平均値で比較したところ、29 項目中 27 項目において、実習前に比べ、実習後の平均値の上昇がみられたが、「作業の協力」と「教員との連絡」の 2 項目のみ、わずかであるが実習後の低下がみられた。

実習前後の評価を比較すると、食品群の特徴 ($t = -2.54, n = 73$)、食品の扱い方 ($t = -2.84, n = 73$)、献立の立て方 ($t = -2.72, n = 73$)、調理技術

1 ($t = -3.48, n = 73$)、調理技術 2 ($t = -2.28, n = 73$)、大量調理技術 1 ($t = -2.56, n = 73$)、大量調理 2 ($t = -2.38, n = 72$)、対象者とのコミュニケーション ($t = -2.44, n = 72$)、休憩時の関わり ($t = -2.79, n = 72$)、勤務時間の遵守 ($t = -2.70, n = 72$)、手引書・ノート ($t = -2.56, n = 71$)、施設把握 ($t = -3.32, n = 72$)、手紙の書き方 ($t = -3.10, n = 71$)、の 13 項目が、実習前に比べ実習後の評価が有意に高く、成分表の使い方、食事摂取基準、基礎的栄養知識、給食マネジメント、提出物期限、班員とのコミュニケーション、職員との関わり、礼儀・言葉づかい、作業の協力、謙虚な態度、意志表示、テーマ、服装等、教員との連絡、総合演習の授業、栄養士の求職については有意に低かった。

また、実習後の平均値が「まあ、自信がある (4 点)」に達している項目は、謙虚な態度 (4.14 ± .589)、勤務時間 (4.31 ± .685)、服装等 (4.32 ± .668) の 3 項目に対し、「どちらでもない (3 点)」にも達していない項目は、食事摂取基準 (2.58 ± .705)、基礎的栄養知識 (2.89 ± .792)、給食マネジメント (2.78 ± .716)、栄養士の求職 (2.66 ± .963) であった。

各施設への実習依頼は、4 名の担当教員が 4 月下旬から開始している。

実習依頼書の内容には、栄養士の実習の目的である「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」をもとに、具体的な実習内容を示し、これに基づいた依頼をしている。

最近の学生は、核家族、少子化の中で成長してきた体験の少ない状況下で、自らの問題を考え、発見することや自らつくり出すことをしなくなってきた²⁾。そのため、「安定志向」、「指示待ち」傾向となり、ひとつひとつの対応に手がかるようになってきた³⁾。本学学生の資質も、同様に変化してきた上、人間関係の構築も困難な学生の出現もみられてきたのが現状である。

このような学生の状況を、実習先で把握していただくために、施設の指導者とは、成績や能力だけでなく、性格、健康状態、将来像等、学生の周囲に関わる事柄を話し、理解していただいている。また、実習期間中に行う食事全般についての研究テーマについては、栄養士・調理師だけでなく、給食喫食対象者・他職種に依頼することも多くなっているため、資料・人材・時間等、どの程度調査の実施が可能であるか、ということの打ち合わせにも時間をかけている。

本来、研究テーマは、学生自身が、今までの学習の中で、実際の現場で研究したいことを施設指導者に事

表2 各質問項目の内容

	質問項目	主な内容
1	成分表の使い方	食品成分表の見方・使用方法
2	食品群の特徴	食品の分類（食品成分表・3群・6群）やその特徴
3	食事摂取基準	目的や使い方
4	基礎的栄養知識	各栄養素の種類や働き
5	献立の立て方	成人・高齢者・幼児・傷病者に対する献立の立案
6	食品の扱い方	食品から料理へ移る際の調理作業（洗う・戻す・茹でる等）
7	調理技術1	包丁の使い方（皮のむき方・切り方等）基本的調理技術
8	調理技術2	スムーズな包丁の使い方・基本的調理技術
9	大量調理1	大量調理の衛生管理
10	大量調理2	大量調理の作業内容と進め方
11	給食マネジメント	給食全体の運営のしかた
12	提出物期限	個人票等の書類、レポート等
13	班員とのコミュニケーション※	班員間でのコミュニケーション
14	対象者のコミュニケーション	実習施設の対象者とのコミュニケーション
15	職員との関わり	実習施設の職員との関わり方
16	休憩時間の関わり	休憩時間における職員との関わり方
17	礼儀・言葉づかい	職員や対象者に対する礼儀や言葉づかい
18	作業の協力	職員との作業の関わりと協力する態度
19	謙虚な態度	実習をさせていただくという態度
20	意志表示	職員に対する意志表示の有無
21	テーマ	自主テーマに対する積極的な取り組み方
22	勤務時間	勤務時間の遵守
23	服装等	実習に相応しい身だしなみ（服装・髪の色・爪等）
24	教員との連絡	集中講義(事前)や実習施設、実習期間での状況
25	手引書・ノート	手引書の熟読、実習ノートの書き方
26	施設把握	実習施設の状況の把握
27	手紙の書き方	実習施設宛ての礼状の書き方
28	総合演習の授業	総合演習の授業の取り組み方
29	栄養士の就職	栄養士としての就職の希望

※複数人数の班のみ回答

表3 栄養士の職業に対するイメージの内容

質問項目	質問項目
1 専門性がある	5 一生の仕事
2 給料の高さ	6 高度な知識の必要性
3 労働時間の短かさ	7 調理技術の必要性
4 人間関係の良さ	

前に提案し、承諾を得て進めるものである。しかし、前述のとおり、昨今の学生が受動的になってきていることから、教員と指導者で打ち合わせを行っている。事前に各施設の状況を教員が説明しておくことで、学生は実習施設の状況を把握した上で考えることができる。それを踏まえた事前学習している為、その後訪問する集中講義において、指導者とスムーズな話し合いをすることが可能といえる。

また、学生は、実習生である立場上、疑問があっても言えないこともある。教員が担当する巡回は、学生の状況を把握するためと学生・施設相互の意思疎通をはかることで、望ましい行動に変容できれば実習効果の向上につながるといえる。

実習前に比べ、実習後は、29項目のうち、27項目の評価の上昇がみられた。2週間の間、学生自身も学内外で行う実習の目的に対する意識が芽生えて取り組んだこと、実際の栄養士・管理栄養士の仕事ぶりに感動したことで多くの達成感を得る⁴⁾ことができた。このことは、施設側が、各学生の状況を理解しながら関わったことで、施設・学生・学校が三位一体となった実習の結果であると思われる。

一方、実習前より実習後の評価が低下した「教員との連絡」は、実習が終了して1週間後程度までに、ほとんどの事後指導が終了することから、必要がなくなったためと思われる。吉田ら⁵⁾が、実習の全体的な評価について、学生自身の評価は甘く、施設側は厳しい評価であると述べている。同様に、「作業の協力」の事前評価については、学生の多くがアルバイト経験を持っていることから、実習に対しての行動が受動的であると思われる、評価が甘くなったと考える。しかし、実際に作業する職員の仕事内容は、調理だけでなく、多岐に渡る仕事が多いため、学生が自身の能力では対応できないと客観的に認めたことが、消極的な実習として表われてしまったと思われる。

さらに、川崎ら⁶⁾は、学生の質問・発言行動には、自らの技能や知識の不足が露呈する可能性を伴う恥の感情過程が密接に関わっていることを示唆している。昨今の学生が、積極的な実習態度より、知識不足の恥の感情を避けた行動で実習期間を終えることを優先していたことも考えられる。

実習後の平均値が4点以上であった「謙虚な態度」、「勤務時間の遵守」、「服装等」の3項目は、栄養士の知識や資格に直接関連がなく、どのような場でも必要なマナーであるといえる。短大入学後は、化粧・服装・髪などの変化がみられ、アルバイトの経験をする学生も多い。しかし、1年次後期からは、マナー技法習得時期といえる⁷⁾。この時期より開始される就職活動セミナーや総合演習における外部講師講演等を通

して、話の聞き方、マナー指導を重ねることで、しぐさや身だしなみが落ち着いてくるようである。

本学の建学の精神が「礼儀・努力・誠実」のひとつである「礼儀」は、入学当初のオリエンテーション時から、各教科担当教員、社会人セミナーの科目のキャリア教育において、挨拶の指導を行っていることも一因ではないかと思われる。

しかし、「食事摂取基準」、「基礎的栄養知識」、「給食マネジメント」の評価は、実習後の上昇はみられたものの、その平均値は3点に満たなかった。

「食事摂取基準」については、基本的な知識に含まれるものである。さらに、「給食のマネジメント」は、給食全体の流れを把握し、運営する力であるため、「基礎的栄養知識」の習得の必要性は不可欠であり、これらは栄養士の仕事の専門性といえる。そのため、これらに自信がないことは、平均値3点未満であるもう1項目の「栄養士の求職」の低さと切り離せないといえる。

昔、師匠は弟子にすぐに教えることはせずに、芸を盗みとらせていたという話があるが、これは、覚えさせるのではなく、考えさせる過程で体得させていくことが教育であるということからである²⁾。しかし、現代の短大では、栄養士資格を取得させ、社会人として巣立たせるために、約1年半で多くの知識を身につけさせ、半社会人として校外実習に送り出し、卒業までに栄養士の資格を取得させる使命がある。その準備には、入学後、約1年半の間に、専門科目を学習する必要があるが、その専門性の範囲の狭さゆえ、他の職業選択のための学習が入る余地はほとんどない。そのため、ゆとり教育の中で、個性を尊重されて成長してきた学生にとっては、実験・実習が多く、自由・柔軟性の少ない授業形態は、学習における規範感覚が強すぎると感じている⁸⁾ようである。

一方、校外実習の学内版ともいえる科目に、給食管理実習(校内)の授業がある。本学での給食管理実習は、喫食対象者を成人および付属幼稚園児の対象として2単位を課している。

一般に、短大で学ぶ各科目の内容を学習する場合、段階を追って徐々に習得していくことが多い。しかし、給食管理実習(I・II)においては、対象者に給食を提供することが目的であるため、1回の実習の中で、給食を提供することを目標に、それに関連する衛生管理・作業管理等、すべての技量を一度に披露することを要求され、その数を重ねることで習得していく科目である。少人数で大量の食事を提供するために、集中的に対応する時間の継続も長く、実習前から緊張し、体力的にも疲労感を訴える学生も多い。加藤ら⁹⁾は、実習の主訴を眠気とだる

表4 各項目における実習前後の比較

		n	平均値	標準偏差	t 値	p 値
1 成分表の使い方	実習前	73	3.64	.695	-1.535	.129
	実習後	73	3.77	.657		n. s
2 食品群の特徴	実習前	73	2.81	.776	-2.539	.013
	実習後	73	3.05	.780		*
3 食事摂取基準	実習前	73	2.47	.689	-1.210	.230
	実習後	73	2.58	.705		n. s
4 基礎的栄養知識	実習前	73	2.73	.768	-1.796	.077
	実習後	73	2.89	.792		n. s
5 食品の扱い方	実習前	73	3.22	.786	-2.843	.006
	実習後	73	3.48	.766		**
6 献立の立て方	実習前	73	2.82	.752	-2.722	.008
	実習後	73	3.08	.862		**
7 調理技術 1	実習前	73	3.19	.892	-3.482	.001
	実習後	73	3.49	.819		**
8 調理技術 2	実習前	73	2.96	.978	-2.282	.025
	実習後	73	3.18	.839		*
9 大量調理技術 1	実習前	73	2.88	.763	-2.558	.013
	実習後	73	3.19	.811		*
10 大量調理技術 2	実習前	72	3.21	.711	-2.383	.020
	実習後	72	3.43	.668		*
11 給食マネジメント	実習前	72	2.65	.632	-1.292	.201
	実習後	72	2.78	.716		n. s
12 提出物期限	実習前	72	3.49	.964	-.806	.423
	実習後	72	3.58	1.110		n. s
13 班のコミュニケーション ※ (1人の班は除く)	実習前	59	3.75	.939	-.562	.576
	実習後	59	3.81	.840		n. s
14 対象者とのコミュニケーション	実習前	72	3.40	.867	-2.444	.017
	実習後	72	3.65	.790		*
15 職員との関わり方	実習前	72	3.44	.837	-1.695	.094
	実習後	72	3.64	.861		n. s
16 休憩時の関わり方	実習前	72	3.46	.786	-2.791	.007
	実習後	72	3.76	.778		*

17	礼儀・言葉づかい	実習前	72	3.69	1.016	-1.327	.189
		実習後	72	3.88	.786		n. s
18	作業の協力	実習前	72	3.96	.863	1.000	.321
		実習後	72	3.86	.718		n. s
19	謙虚な態度	実習前	72	4.01	.796	-1.175	.244
		実習後	72	4.14	.589		n. s
20	意志表示	実習前	72	3.72	.907	-.349	.728
		実習後	72	3.76	.831		n. s
21	テーマ	実習前	72	3.50	.822	-.817	.416
		実習後	72	3.60	.816		n. s
22	勤務時間遵守	実習前	72	3.99	.911	-2.698	.009
		実習後	72	4.31	.685		**
23	服装・爪	実習前	72	4.11	.742	-1.925	.058
		実習後	72	4.32	.668		n. s
24	教員との連絡	実習前	72	3.79	.768	.364	.717
		実習後	72	3.75	.900		n. s
25	手引書の書き方	実習前	71	3.31	.965	-2.561	.013
		実習後	71	3.63	.815		*
26	施設把握	実習前	72	3.19	.762	-3.316	.001
		実習後	72	3.56	.785		**
27	手紙書き方	実習前	71	2.94	.860	-3.101	.003
		実習後	71	3.32	.907		**
28	総合授業の取り組み	実習前	70	3.42	.683	-1.539	.132
		実習後	70	3.63	.714		n. s
29	栄養士の求職	実習前	64	2.56	.974	-.644	.522
		実習後	64	2.66	.963		n. s

※ 複数人数による実習を行った者のみの回答である

さであると報告し、元田ら¹⁰⁾は、給食管理実習中の疲労度の理由として、一度に煩雑な作業、特定多数人への給食提供の中で、肉体的疲労感の訴えが多いことを述べている。このように、一度、授業での実習が終了すれば、栄養士の業務がイメージしやすい反面、栄養士の職業内容が明確となる。

また、他の科目も含めた授業が進むにつれて、栄養士の仕事は、地味で、複雑で、せかせかした¹¹⁾や、仕事や体力がきつそう、といったイメージをもっているとの報告もある³⁾。さらに、実習後の調査によれば、実習前に必要だったことの上位は知識、積極性が

挙げられており¹¹⁾、先に述べたように、学生の習得状況の甘さが表出したのではないと思われる。そのため、これらの項目の実習前の評価の低さは、学生生活を送る中で、学生の栄養士職に対するイメージの変化であり、実習後の評価の低下は、その自信のなさによる納得さからの結果ではないかと考えられる。

2. 栄養士職のイメージ

表5に示すとおり、栄養士の職業のイメージについては、栄養士の専門性は、人間関係 ($r = .391, p < .001$)、一生の仕事 ($r = .432, p < .000$)、高度

な知識 ($r = .582, p < .000$) と、給料は、労働時間 ($r = .344, p < .001$) , 人間関係 ($r = .340, p < .001$) , 高度な知識 ($r = .238, p < .05$) と、人間関係は、一生の仕事 ($r = .468, p < .000$) , 高度な知識 ($r = .435, p < .000$) と、一生の仕事は、高度な知識 ($r = .484, p < .000$) , 調理技術の必要性 ($r = .274, p < .05$) と、高度な技術は、調理技術の必要性 ($r = .326, p < .001$) との間に相関がみとめられた。このことから、栄養士の専門性は、高度な知識や一生の仕事としての関連が最も強く、高度な知識は、人間関係とも関連が強いことがわかる。

実習を終えての栄養士職のイメージは、一生続けられる高度な知識を必要とする仕事であるととらえているようであった。栄養士の資格は国家資格であり、さらに上の管理栄養士への道も開けるため、学生自身の栄養士求職希望の有無に関わらず、専門知識を必要とする資格を要するだけでなく、就職後も継続した学習を必要とするイメージがあるようだ。また、それは、仕事ができるだけでなく、人との関わり方についても併せて関連していると考えていることがわかる。

入学後、1年次の実習・実験学習では、複数人数で行う授業形態が多い。また、同じ施設に実習に行く班員は、他のクラスと混合のため、付き合いのない学生と組み合わせになることもあるが、2年前期の事前授業やガイダンスにおいて、頻りに連絡する機会が増すこと等から、面識のない学生との関わり方も習得する。

実習施設においては、2週間に限られているが、面識のない社会人の中での過ごし方を通して、学生なりに考えたであろう。実習体験の中で、栄養士と対象者

だけでなく、給食喫食者や他職種の人との関わりもあったことから、栄養士の専門性以外に人との関わり方との関連性がみとめられたと思われる。

IV まとめと今後の課題

栄養士コースの学生が、校外実習前に抱えてきた自己評価のほとんどは、実習後に上昇をみることができた。しかし、栄養士の根幹となる基礎的な知識についての自信度は、栄養士の求職と同様に低い結果であった。今後は、高校の生徒や教員に向けて、目先の進路だけでなく、仕事につながる職業として、オープンキャンパス・高校への出張授業等を通しての理解を深めていくことが大切であると思われる。

参考・引用文献

- 1) 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:社)日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会編, 2002
- 2) 神沼靖子: 思考能力を高める教育の必要性—思考能力の低下傾向を憂えて—, 社団法人情報処理学会研究報告, pp.81-84, 2008
- 3) 西脇泰子, 橋本和子: 栄養士教育のあり方についての一考察第1報 学生の意識からみた校外実習と関連科目 岐阜聖徳学園大学研究紀要, 第43号 pp.73-84, 2011
- 4) 加藤チイ, 高橋愛: 校外実習指導に関する一考察について実践女子大学研究紀要, 第30号, pp.127-132, 2009
- 5) 吉田和子, 江面恵子: 給食管理実習(校外実習)における学生と施設側の評価の検討, つくば国際

表5 実習後の栄養士の職業に対するイメージの相関関係

		n=78						
	栄養士専門性 ①	給料 ②	労働時間 ③	人間関係 ④	一生の仕事 ⑤	高度な知識 ⑥	調理技術の 必要性 ⑦	
①								
②	-.021							
③	-.149	.344**						
④	.391***	.340**	.088					
⑤	.432***	.206	.008	.468***				
⑥	.582***	.238*	-.025	.435***	.484***			
⑦	.189	-.005	-.166	.089	0.275*	.326**		

* $p < .05$, ** $p < .01$ *** $p < .000$ t検定による

短期大学紀要36, pp.79-89, 2008

- 6) 川崎直樹：大学生の質問・発言行動と恥への対処行動との関連，北翔大学人間福祉研究，No11,149-157,2008
- 7) 矢島麻由美，児玉ひろみ：学外実習における学生の現状について，栄養士教育における「校外実習」のあり方を探る，淑徳短期大学紀要，第47号 pp.17-33, 2007
- 8) 越智康詞：社会規範の混迷と現代社会—生きた規範の再生に向けて—，pp.26-32, 児童心理, No943, 2012, 金子書房
- 9) 加藤由美子，原田まつ子：女子短大生の骨密度区分でみた疲労度・朝食パターン・食意識，帝京短期大学紀要15, pp.43-48, 2008
- 10) 元田由佳，政二千鶴：給食管理実習における学生の疲労と学習，小田原女子短期大学紀要37, pp.51-57, 2007
- 11) 宇和川小百合，色川木綿子：栄養士校外実習にみる意識の変化 東京家政大研究紀要，第50集（2），pp.9-16, 2009