

資 料

管理栄養士養成における臨地実習プログラムの 開発に関する研究 第2報

—公衆栄養学領域、給食管理（学校）領域の実習時間別の検討—

西村 早苗^{*1} 石田 裕美^{*2} 亀井 明子^{*2}
 武見 ゆかり^{*3} 吉岡 有紀子^{*3} 三浦 理代^{*4}
 二見 大介^{*1}

Study on the Development of Field Practice in the Training Course of Registered Dietitians: Effects of the Period of Field Practice on the Students' —Comprehension and Satisfaction with the Practices in the Areas of Public Health Nutrition and School Lunch Management—

Sanae NISHIMURA^{*1}, Hiromi ISHIDA^{*2}, Akiko KAMEI^{*2},
 Yukari TAKEMI^{*3}, Yukiko YOSHIOKA^{*3},
 Masayo MIURA^{*4} and Daisuke FUTAMI^{*1}

The new curricula of registered dietitians have begun following the revised Dietitian Act. To develop a new program of field practices for registered dietitians in Kagawa Nutrition University, a questionnaire was implemented to identify the effect of field practice on students' comprehension, intention to study, and satisfaction. Two hundred and fifty-three students answered the questionnaire before and after the field practices in 2003.

The results were as follows:

1. The students who undertook 80 hours of practice indicated significantly higher comprehension and satisfaction compared to the students who undertook 40 hours of practice.
2. Most students answered 80 hours of practice was appropriate for each of the three areas, such as clinical nutrition, public health nutrition, and food management.
3. In the public health nutrition area, the students who undertook 80 hours of practice indicated significantly higher comprehension for community assessment and planning, training community manpower, community organization, and creating community partnerships.
4. In the school lunch management area, there were no significant differences for comprehension between students of 80 hours of practice and those of 40 hours of practice.
5. Following these findings, the 2004 field practice is now being implemented through 80 hours of practice in 2 areas for each student. There is a new option of 120 hours practice in one area and 40 hours practice in another area, if some students have a strong preference to study in one area. We have to estimate the new program with scientifically appropriate methodology.

*1 臨地実習・校外実習センター, 女子栄養大学: Center for On-site and Field Practice, Kagawa Nutrition University.

*2 栄養管理研究室, 女子栄養大学: Laboratory of Administrative Dietetics, Kagawa Nutrition University.

*3 食生態学研究室, 女子栄養大学: Laboratory of Ecology of Human and Food, Kagawa Nutrition University.

*4 食品栄養学研究室, 女子栄養大学: Laboratory of Food and Nutrition, Kagawa Nutrition University.

I. 緒 言

改正栄養士法に伴う管理栄養士・栄養士養成施設の新しいカリキュラムは、平成14年度入学生からスタートした。その特徴のひとつとして管理栄養士養成過程の校外実習が、臨地実習として独立した教科目となり、実習の目的は「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なうために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を習得させること」とされている。また、実習の種類及び単位数は「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」のいずれかの専門分野で4単位（160時間）以上とし、その中に「給食の運営」に係る校外実習の1単位を含むものとしている^{1, 2)}。

女子栄養大学においては、新カリキュラムによる教育がスタートした平成14年度入学生の、臨地実習を3年次の後期に設定している。そのため平成16年度を目標に臨地実習・校外実習センターを中心として、具体的な教育プログラムを検討してきた。新しい目的に向けた臨地実習のプログラムを開発するため、第一段階として、学生が実習に何を期待し、現行の実習ではどのような学習効果が得られたと自己評価しているのかについて質的な検討を行い、すでに報告した³⁾。その結果、学生が3領域で学びたいと期待する事は、必ずしも各々の分野の特徴を十分に捉えた内容ではないこと、また実習領域と実習時間については、3領域4週間実習を希望するものが多いこと³⁾が明らかになった。新カリキュラムとこれまでの実習との法的にみた大きな違いは、実習で学ぶ専門科目の領域と実習時間の設定である。これまでの校外実習では、臨床栄養学領域、公衆栄養学領域、給食管理領域の実習を各1単位（40時間）ずつ行わなければならなかった。それに対して新カリキュラムでは1領域で3単位実施することが可能になる。また、給食の運営1単位を臨床栄養学領域や給食経営管理論領域に加えると、ひとつの施設で4単位（160時間）学習することも可能となる。しかし、先に示したこれまでの学生への調査結果からみると、これら新しい方向性は必ずしも学生のニーズと一致していないといえる。従って、前述した臨地実習のねらいを達成する上で効果的であり、しかも学生のニーズにも合った実習領域と実習施設、及び実習時間数を設定することは、質の高い管理栄養士の養成を実現する上で、緊急かつ重要な課題である。

本学の校外実習は、これまで法的な規定に加えて、学生が深く学びたいと希望する領域の実習を80時間と倍に増やして実習を行ってきた。そこで本研究は、適正な実習時間を検討することを目的として、学生の学習意欲や実習の満足度について、40時間実習と80時間実習について比較した。さらに実習内容の理解度の自己評価については、公衆栄養学領域と、給食管理（学校）領域に絞り検討をおこなった。その理由は昨年度の検討結果を

ふまえた時³⁾、公衆栄養学領域において、実習で学びたいと期待していた事に対して十分な理解ができなかったとした者が多かったこと、また給食管理領域の施設の種類の様々で均質なものとはいいがいたため、実習生の参加が最も多かった学校について検討した。尚、臨床栄養学領域については、病院においての新しい方向を探るためモデル的に給食の運営を含む実習を試みており、評価が異なるため対象から除いた。

II. 調査対象および方法

1. 調査対象と調査方法

調査対象は、平成15年度に校外実習を実施した女子栄養大学栄養学部栄養学科実践栄養学専攻の3年生253名（平成13年度入学生）である。実習前調査は平成15年9月、実習後調査は平成15年12月に授業の一部を利用し、集合法による質問紙調査を実施した。実習前後の両調査の回答が得られた臨床栄養学領域243名（有効回答率96.0%）、公衆栄養学領域244名（有効回答率96.4%）、給食管理領域222名（有効回答率87.7%）、その内学校69名を、解析対象とした。尚、学生には調査前に調査の目的と内容、及び本調査が成績や評価とは一切関係ないことを説明し、同意を得て調査を実施した。

2. 調査内容と解析方法

実習前調査は、実習での学習への期待について、「管理栄養士・栄養士業務について実習で何を学びたいと思うか」の問い、臨床栄養学領域、公衆栄養学領域、給食管理領域の3領域ごとに、自由回答で各5項目を上限に回答を求めた。

実習後調査は、実習に関する自己評価を、各領域別に学習意欲「主体的に取り組むことができたか」、実習の満足度「この領域の実習に満足したか」、また、実習時

表1. 領域別実習時間別学生数および施設数

領 域	学 生 数			施 設 数		
	合計	実習時間 40時間	80時間	合計	実習時間 40時間	80時間
合 計				240		
臨床栄養学領域	243	114	129	75	31+3*1	41+3*1
大 学 病 院	44	12	32	10	1+1*1	8+1*1
国 公 立 病 院	52	12	40	22	7	15
その他の病院	147	90	57	43	23+2*1	18+2*1
公衆栄養学領域	244	178	66	63	34+16*1	13+16*1
保 健 所	49	25	24	24	12+1*1	11+1*1
セ ン タ ー	195	153	42	39	22+15*1	2+15*1
給食管理領域	222	175	47	102	81+2*1	19+2*1
保 育 園	39	32	7	25	22	3
学 校	69	48	21	39	27+1*1	11+1*1
事 業 所	42	37	5	9	8	1
福 祉 施 設	48	34	14	15	10+1*1	4+1*1
病 院	24	24	0	14	14	0

*1: 1施設で40時間実習80時間実習の両方を受け入れている施設の数

間のニーズ「管理栄養士業務を学ぶに適する実習時間はどのくらいか」について、5段階評定で回答させた。さらに、昨年度の調査結果³⁾で学生があげた期待する学習内容をふまえ、各領域別に設定した学習目標に対して学生がどのくらい理解したか（理解度の自己評価）について、それぞれ5段階評定で回答させた。

本報は、実習後調査を中心にまとめた。

集計・解析にはExcel-2000を使用し、群間差の検定は χ^2 検定を用いて、有意水準5%未満とした。

III. 結 果

1. 領域別実習時間と学生数

領域別実習時間別学生数および施設数を表1に示す。施設数は3領域合計で240施設であった。実習時間が40時間（以下「40時間実習」と）と80時間（以下「80時間実習」）の学生数を比較すると、臨床栄養学領域は40時間実習114名（46.9%）、80時間実習129名（53.1%）と80時間実習の学生が若干多かったものの、ほぼ半数ずつであった。これに対して、公衆栄養学領域は40時間実習178名（73.0%）、80時間実習66名（27.0%）、給食管理領域は40時間実習175名（78.8%）、80時間実習47名（21.2%）と、いずれも40時間実習を行った者が多かった。

2. 実習時間別 学習意欲・実習の満足度・実習時間のニーズ

実習に関する自己評価と実習時間のニーズについての結果を領域別、実習時間別に表2に示す。

学習意欲として「実習に自主的に取り組めたかどうか」の問に対する結果では、臨床栄養学領域、公衆栄養学領域は、40時間実習と80時間実習には有意な差が見られ、80時間実習の方に「非常に良くできた」と回答した者が多かった。しかし、給食管理領域では40時間実習と80時間実習に差が見られなかった。

実習の満足度については、3領域いずれにおいても実習時間によって有意な差がみられ、80時間実習を行った者に満足度の高い者が多かった。領域別にみると、臨床栄養学領域では、40時間実習では「どちらともいえない」、「あまり満足しなかった」、「全く満足しなかった」者が合わせて48.6%とほぼ半数を占めた。さらに80時間実習でも「非常に満足した」とする者は26.2%と他の領域より少なかった。公衆栄養学領域では「非常に満足した」という者が、80時間実習では43.9%とほぼ半数を占めるのに対し、40時間実習では12.4%に過ぎず、「まあまあ満足」が58.4%というように、実習時間が長い方が明らかに満足度が高いという結果であった。この傾向は給食管理領域もほぼ同様であった。

実習時間への学生のニーズとして、「管理栄養士業務

表2. 領域別実習時間別学習意欲・満足度・ニーズ

単位：％											
			臨床栄養学領域 実習時間			公衆栄養学領域 実習時間			給食管理領域 実習時間		
			40時間 n=113	80時間 n=130	群間差	40時間 n=178	80時間 n=66	群間差	40時間 n=175	80時間 n=47	群間差
実習に関する自己評価	学習意欲	非常に良くできた	20.4	38.5	$\chi^2=20.3$ **	24.7	50.0	$\chi^2=15.9$ **	48.0	53.2	
		まあまあできた	55.8	54.6		60.1	43.9		45.1	38.3	
		どちらともいえない	17.7	5.4		11.2	6.1		6.3	6.4	
		あまりできなかった	5.3	0.8		3.9	0.0		0.0	2.1	
		全くできなかった	0.9	0.0		0.0	0.0		0.0	0.0	
		無回答	0.0	0.8		0.0	0.0		0.6	0.0	
	満 足 度	非常に満足した	16.8	26.2	$\chi^2=15.1$ **	12.4	43.9	$\chi^2=30.4$ **	29.1	57.4	$\chi^2=13.8$ **
		まあまあ満足した	34.5	48.5		58.4	33.3		51.4	31.9	
		どちらともいえない	22.1	11.5		17.4	15.2		10.9	4.3	
		あまり満足しなかった	23.0	10.8		10.1	7.6		6.9	4.3	
		全く満足しなかった	3.5	2.3		1.7	0.0		1.1	2.1	
		無回答	0.0	0.8		0.0	0.0		0.6	0.0	
実習時間のニーズ	適切な実習時間	1週間（40時間）	10.6	3.1	$\chi^2=24.6$ **	18.5	10.6	$\chi^2=33.5$ **	30.3	4.3	
		2週間（80時間）	69.0	50.8		61.8	63.6		56.0	53.2	
		3週間（120時間）	13.3	33.8		12.4	13.6		8.0	36.2	
		4週間（160時間）	4.4	10.8		5.6	10.6		2.9	6.4	
		実習しなくてもよい	1.8	0.0		1.1	1.5		2.3	0.0	
		無回答	0.9	1.5		0.6	0.0		0.6	0.0	

χ^2 検定は無回答者を除いて行った
** $p<0.01$

を学ぶには各領域の実習時間はどのくらいが良いと思うか」と質問した結果では、いずれの領域においても、40時間実習、80時間実習を体験してきた学生共に80時間（2週間）を適切とした者が過半数を超えた。さらに、臨床栄養学領域と給食管理領域では実習時間によって有意な差がみられ、80時間実習を行った者に120時間（3週間）を適切とする者が多く、臨床栄養学領域では33.8%、給食管理領域では36.2%みられた。

3. 実習内容の理解度の自己評価

1) 公衆栄養学領域

公衆栄養学領域の実習施設は県型保健所（以下「保健所」）と市町村保健センター（以下「保健センター」）に分けられる。理解度の調査項目は、著者らが前報で報告した「学生が実習で学びたいと期待する事」をカテゴリー化したものを基に³⁾、公衆栄養分野の栄養士業務に照らして習得して欲しいと考える内容を加え整理した学習目標を用いた。表3に示すとおり、保健所・保健センター実習で共通する3項目、保健センターのみ1項目、保健

表3. 実習時間別理解度〔公衆栄養学領域〕

			単位：%	
			実習時間	
			40時間	80時間
保健センター・保健所共通	1. 地域の実態把握・分析・施策化・評価		n=178	n=66
		かなり深まった	5.6	18.2
		少し深まった	31.5	33.3
		どちらともいえない	32.0	22.7
		あまり深まらなかった	23.6	21.2
		全く深まらなかった	7.3	4.5
		無回答	0.0	0.0
	2. 健康教育・栄養相談・専門的な栄養指導	かなり深まった	23.0	28.8
		少し深まった	54.5	51.5
		どちらともいえない	12.9	12.1
		あまり深まらなかった	6.2	7.6
		全く深まらなかった	3.4	0.0
		無回答	0.0	0.0
	3. 人材育成・地区組織等の育成	かなり深まった	11.8	24.2
		少し深まった	37.1	42.4
		どちらともいえない	19.7	18.2
		あまり深まらなかった	18.5	7.6
		全く深まらなかった	12.9	7.6
		無回答	0.0	0.0
保健センターのみ	4. 連携体制づくり		n=153	n=42
		かなり深まった	5.2	21.4
		少し深まった	35.3	47.6
		どちらともいえない	32.7	14.3
		あまり深まらなかった	17.0	14.3
		全く深まらなかった	7.8	2.4
保健所のみ	5. 市町村に対する支援、連携体制づくり		n=25	n=24
		かなり深まった	12.0	29.2
		少し深まった	64.0	54.2
		どちらともいえない	12.0	4.2
		あまり深まらなかった	8.0	12.5
		全く深まらなかった	0.0	0.0
		無回答	4.0	0.0
	6. 食環境の整備	かなり深まった	20.0	29.2
		少し深まった	36.0	20.8
		どちらともいえない	28.0	33.3
		あまり深まらなかった	8.0	12.5
		全く深まらなかった	4.0	0.0
		無回答	4.0	4.2

χ^2 検定は無回答者を除いて行った

** p<0.01

* p<0.05

表 4. 実習時間別理解度〔給食管理（学校）領域〕

単位：％

		実習時間			群間差
		40時間 給食センター(13施設) n=24	40時間 学校(15施設) n=24	80時間 学校(12施設) n=21	
1. 給食の経営計画 〔組織の給食に関する理念、経営方針〕	かなり深まった	4.2	4.2	23.8	
	少し深まった	41.7	58.3	38.1	
	どちらともいえない	29.2	33.3	33.3	
	あまり深まらなかった	16.7	4.2	4.8	
	全く深まらなかった	4.2	0.0	0.0	
	無回答	4.2	0.0	0.0	
2. 栄養管理 〔喫食者の栄養健康状態・特性の把握、嗜好・残菜調査〕	かなり深まった	0.0	29.2	19.0	$\chi^2=20.6$ **
	少し深まった	25.0	50.0	57.1	
	どちらともいえない	50.0	8.3	19.0	
	あまり深まらなかった	20.8	12.5	4.8	
	全く深まらなかった	0.0	0.0	0.0	
	無回答	4.2	0.0	0.0	
3. 献立管理 〔献立作成、展開など〕	かなり深まった	4.2	25.0	42.9	
	少し深まった	54.2	50.0	33.3	
	どちらともいえない	29.2	20.8	23.8	
	あまり深まらなかった	8.3	4.2	0.0	
	全く深まらなかった	0.0	0.0	0.0	
	無回答	4.2	0.0	0.0	
4. 設備管理 〔設備・機器の特徴、食事との関連など〕	かなり深まった	37.5	20.8	23.8	
	少し深まった	50.0	41.7	61.9	
	どちらともいえない	4.2	29.2	9.5	
	あまり深まらなかった	4.2	8.3	4.8	
	全く深まらなかった	0.0	0.0	0.0	
	無回答	4.2	0.0	0.0	
5. 作業管理・品質管理 〔品質計画（味・形態・温度など）に基づいた調理計画〕	かなり深まった	29.2	29.2	23.8	
	少し深まった	45.8	33.3	47.6	
	どちらともいえない	12.5	29.2	19.0	
	あまり深まらなかった	8.3	8.3	9.5	
	全く深まらなかった	0.0	0.0	0.0	
	無回答	4.2	0.0	0.0	
6. 衛生管理	かなり深まった	62.5	20.8	19.0	$\chi^2=17.2$ **
	少し深まった	29.2	37.5	47.6	
	どちらともいえない	4.2	25.0	14.3	
	あまり深まらなかった	0.0	16.7	19.0	
	全く深まらなかった	0.0	0.0	0.0	
	無回答	4.2	0.0	0.0	
7. コミュニケーション 〔対象者、調理員、他職種、組織内・外〕	かなり深まった	41.7	54.2	76.2	
	少し深まった	33.3	37.5	23.8	
	どちらともいえない	16.7	4.2	0.0	
	あまり深まらなかった	4.2	4.2	0.0	
	全く深まらなかった	0.0	0.0	0.0	
	無回答	4.2	0.0	0.0	
8. 栄養教育 〔対象者への働きかけ〕	かなり深まった	29.2	45.8	71.4	$\chi^2=17.8$ *
	少し深まった	66.7	33.3	19.0	
	どちらともいえない	0.0	8.3	4.8	
	あまり深まらなかった	0.0	4.2	4.8	
	全く深まらなかった	0.0	8.3	0.0	
	無回答	4.2	0.0	0.0	

 χ^2 検定は無回答者および「全く深まらなかった」の回答にいずれの群も0の場合それを除いて行った** $p<0.01$ * $p<0.05$

所のみ2項目である。

結果は表3に示すとおり、80時間実習を行った者はどの項目においても「かなり深まった」、「少し深まった」としたものが50%を超えていた。80時間実習と40時間実習で、回答に有意な差がみられた項目は、「地域の実態把握・分析・施策化・評価」、「人材育成・地区組織等の育成」、「連携体制づくり」であり、いずれも80時間実習では、「かなり深まった」と回答した者が20%前後を占めるのに対し、40時間実習では10%程度或いはそれ以下に留まっていた。特に「地域の実態把握・分析・施策化・評価」と「連携体制づくり」では、「どちらともいえない」、「あまり深まらなかった」、「全く深まらなかった」という者が、40時間実習ではほぼ6割を占めた。逆に「健康教育・栄養相談・専門的な栄養指導」は、ほぼ全ての施設で見学或いは実際に体験する事業であり、40時間実習、80時間実習共に80%近くが「かなり深まった」、「少し深まった」としていた。保健所をみの学習目標である「市町村に対する支援・連携体制づくり」、「食環境の整備」については、実習時間数による有意な差はみられなかった。

2) 給食管理（学校）領域

学校における給食管理実習は、その実習施設が学校ないしは学校給食センター（以下「給食センター」）の2種類である。学校の場合、給食の運営は単独校方式であり、一部の学校では調理業務を民営委託している。給食センターの場合は、共同調理場方式の運営となる。80時間実習の実習施設はすべて学校であり、40時間実習は、学校の場合と給食センターの場合とがある。実習施設により給食の運営方法が異なることから、理解度については実習時間に加え、実習施設の種類により分類して集計した。

理解度の内容は、著者らが前報で報告した学生が実習で学びたいと期待する事をカテゴリー化したものを基に³⁾、実習で学んでほしいことを8項目あげた。実習でどの程度理解できたかの結果を表4に示す。

学校で実習を行った者は、実習時間にかかわらずどの項目においても「かなり深まった」、「少し深まった」としている者が50%を越えていた。しかし、給食センターの場合は、「栄養管理」の項目で「深まった」とするものが少なく、「どちらともいえない」、「深まらなかった」とするものが70%以上であった。逆に「衛生管理」については、給食センターで「かなり深まった」とするものが62.5%と多く、学校で実習したものより有意に多かった。「栄養教育」では学校、給食センターともに深まったと評価しているが、80時間実習に「かなり深まった」と評価する者が有意に多かった。コミュニケーションについては、いずれの場合にも「かなり深まった」、「少し深まった」とする者が非常に多かった。この場合、コミュニケーションの相手は、給食の対象者である児童・生徒、給食の運営実務をともに行う調理員、組織内の調理員以外の他職種（教員や事務員）、保護者など様々な人が想

定される。しかし今回は具体的に同定できなかった。

「給食の経営計画」は、いずれもが共通して「どちらともいえない」と評価している者が30%近くあった。

IV. 考 察

著者らが前報で示した実習時間についての学生のニーズでは、平成15年度までの実施方法と同じ、3領域4週間実習を希望する者が多かった。その理由として多くの領域を見る体験が視野を広げるとしていた³⁾、しかしこのニーズは、1領域を重点的に行えるようになる新カリキュラムの教育目標やプログラムの方向性とは一致しない。また、3領域の実習を希望する一方で、1領域の実習が40時間（1週間）では短いことも意見として挙げられていた。

そこで、本報では、40時間実習と80時間実習という実習時間別の検討を行った結果、3領域すべてにおいて80時間実習の方が学習意欲、満足度共に高いという結果が得られた。また公衆栄養学領域と給食管理領域の学校では、学習目標の理解度の面でも、80時間実習で概ね良好な回答が得られた。従って臨地実習においても、可能な限り80時間（2週間）実習を実現することが望ましいと考えられた。特に臨床栄養学領域では、80時間実習でも満足していない者が多く、一方で120時間（3週間）実習を適切とする者も33.8%と多かったことから、基本を80時間とし、可能ならば個々の学生の学習目標に合わせて120時間実習の実現も検討していかなければならないだろう。

しかしながら、本研究の検討方法には以下のような課題がある。1つは、15年度の実習では3領域中どの領域の実習を80時間にするかは、学生自身の希望によって決定された。そのため、実習前から80時間実習を行った領域に関して学生自身の理解や関心が高く、そのことが結果として80時間実習の評価を良好にしているとも考えられる。さらに、今回の調査方法は、事前事後の比較ではなく、実習後に振り返ってどうだったかを自己評価させる方法なので、尚更こうしたバイアスが考えられよう。従って今後は、実習前後である程度定量的に比較可能な調査項目と方法を用いた検討を進めることが必要である。

今回は3領域ほぼ共通の方法で検討を行ったが、各領域によっても課題は異なると考えられた。例えば公衆栄養学領域についてみると、全体的に80時間実習を行った者の方が理解度が高い結果であった。公衆栄養学領域の管理栄養士業務は、実習施設が管轄する地域社会や地域住民の課題の上に成り立っており、そうした地域や地域住民への理解なしに業務を深く理解することは難しい。従って、地域の特性を理解し、その上で管理栄養士業務を捉える視野を持つためには、ある程度時間が必要なためではないかと考えられる。このことを裏付けると考えられるのは、学習目標に対する理解度の結果で、保健所をみの調査項目2項目、すなわち「市町村に対する支援・

連携体制づくり」,「食環境の整備」では,40時間実習と80時間実習ではほとんど差がみられなかったことである。実は保健所での40時間実習は,すべて学生自身の出身地の施設で行った帰省先実習である。従って,地域や地域住民の理解という点では,大学のある埼玉県内保健所等で実習した80時間実習の学生にくらべ,実習前から深い理解や地域への愛着を有していたと考えられる。このことが,両タイプの実習に差がみられなかった一因ではないかと考える。また市町村保健センターでは,主に対人サービス業務を身近で深く実習できるのに対し,保健所では施設指導や地域のマンパワー育成など,地域住民との関わりからするとやや間接的な実習内容も多い。一方で,十分な実習時間があれば保健所管内市町村の活動まで含めて幅広く深く実習することも可能であろう。このように施設の特徴によって,適切な実習時間等,実習のあり方は異なると考えられた。

給食管理(学校)領域についてみると,実習の理解度は施設の種類によりいくつかの項目で異なった。施設の種類の違いとは,学校であるか給食センターであるかであり,これは給食の運営方法の違いによるものである。学校と給食センターの大きな違いは,給食システム(調理および提供のシステム),コミュニケーションの主な対象が誰であるか,食数規模があげられる。給食の対象者や給食の目的が同じであっても,給食システムが異なることは給食の品質に大きく影響する⁴⁾。従って,管理栄養士・栄養士としての課題や業務の方法は異なってくる。特に,給食対象者の存在が身近であるか否かは,対象者のアセスメントや給食の評価に関する業務に大きな違いをもたらすと思われる。このことが今回の学生の「栄養管理」の理解度に大きく影響したものと考えられる。給食センターでは,給食の対象者の栄養状態や喫食状況を日常的に把握することが困難である。これは実習内容にとどまらず,学校給食センターに勤務する学校栄養職員員の課題でもある。一方,食数規模が大きくなることで,給食センターでは「衛生管理」に特に重点が置かれている。このように今回の学生の理解度は,学校栄養職員である管理栄養士・栄養士の配置された給食施設での業務の実態を反映していると考えられる。従って,これらのことは単に実習時間を増やすことで理解度が深まるという結果を期待しにくいとも考えられる。給食の運営方法により理解度が異なった項目については,今後具体的な実習内容について施設での指導者である管理栄養士・栄養士とともに検討していく必要がある。

実習時間で見ると,「栄養教育」で違いが見られた。この場合は,実習時間が長いほうが対象者の実態を把握し,栄養教育の計画・実施・評価といった実習内容につながっていることが予想される。

一方,「どちらともいえない」と評価するものが30%近くをしめた「給食の経営計画」は,新カリキュラムではよりその理解度を高めることが期待される⁵⁾。そのためには,実習時間数や学校か給食センターかといった給

食の運営方法にかかわらず,理解が深められるような具体的な学習プログラムを大学の教育担当者が提案していくことが必要といえる。

新カリキュラムにおける臨地実習の目的は,「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なうために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り,管理栄養士として具備すべき知識及び技能を習得させること」とされている。この目的を達成する上でも,本報の検討の結果,学習意欲,満足度とも高かった80時間実習が適しているといえよう。また,実習で学生が自分自身の課題の発見をするには,ある程度の時間をかけて施設全体や周囲の環境(地域)までも理解することが必要不可欠であろう。

臨地実習を4単位(160時間)という限られた時間で,より効果的に行うためには,実習時間と共に,実習領域や施設の組合せ等を検討する必要がある。また,学生の理解度は現在の現場の管理栄養士が抱えている課題を反映していると考えられたので,施設の特徴を踏まえた実習プログラムを施設の指導者とともに検討していくことも必要であろう。

実際,平成16年度については,本研究の検討結果をふまえ,1領域80時間実習を2領域で行なう方法を基本とし,その中でも特に深い関心を寄せる領域があり,意欲の高い学生については,120時間実習と40時間実習の組合せの選択肢も用意して実習を進めている。また,領域によっては,学生自身が自分の学習課題を明確にして意欲的に実習に臨めるよう,施設指導者,教員と相談しながら実習プログラムの企画に関わることを試みている。このようにして開始した臨地実習の評価も今後の課題である。他の領域や他職種では,教育・養成に関する評価手法の検討^{6,7)}が積極的に行われており,管理栄養士の養成に関しても,臨地実習の評価手法の研究等を積極的に進めていきたいと考えている。

V. 要 約

栄養士法改正による新カリキュラムがスタートした。女子栄養大学における新たな臨地実習プログラムを開発することを目的に,学生の理解,学習意欲,満足度に及ぼす実習期間の影響を検討した。253名の学生が2003年の実習前後に質問紙調査に回答した。これは,実習後の調査結果を中心にまとめたものであり,結果は以下のとおりであった。

1. 80時間実習の学生は,40時間実習の学生に比べ,理解度,満足度ともに有意に高かった。
2. ほとんど学生は,80時間の実習時間を3領域それぞれについて適切とした。3領域とは,臨床栄養学,公衆栄養学,給食管理である。
3. 公衆栄養学領域では,80時間の実習をした学生は,地域の実態把握・計画,人材育成・地区組織活動,連携体制づくりについて,有意に高い理解を示した。

4. 給食管理（学校）領域では、80時間と40時間の間に理解度に関して有意な差はみられなかった。
5. これらの結果をふまえ、2004年の臨地実習は1領域80時間実習を2領域について実施している。また、学生が1つの領域の学習に強い意志を有している場合には、その領域で120時間、もう1つの領域で40時間実習するという新しい選択肢を設けている。こうした臨地実習の評価を、科学的に適切な手法を用いて行わなければならない。

本研究は文部科学省高等教育研究改革推進経費の助成を受けたものである。

文 献

- 1) 栄養調理関係法令研究会：栄養調理六法，平成16年版．70-71（2003）栄養士法の一部を改正する法律について（平成12年4月27日健医発776），83-88（2003）管理栄養士学校指定規則の一部を改正する省令の施行について（平成13年9月25日健発938）
- 2) （社）日本栄養士会・（社）全国栄養士施設協会編：臨地・校外実習の実際－改正栄養士法の施行にあたって．1-5（2002）
- 3) 西村早苗他：管理栄養士養成における臨地実習プログラムの開発に関する研究－臨地実習に対する学生のニーズと実習後の自己評価－．女子栄養大学紀要，**34**，115-121（2003）
- 4) 鈴木久乃，太田和枝，定司哲夫：給食マネジメント論．第一出版株式会社，東京，（2004）
- 5) 石田裕美：管理栄養士国家試験新ガイドラインその概要と栄養士への期待（2）各教科のねらいと要点給食経営管理論．臨床栄養学，**101**，648-651（2002）
- 6) 遠藤和子，足立己幸：食事介助体験が看護学生の食事観と食行動に与える影響．東京女子医科大学看護学部紀要，**4**，1-9（2001）
- 7) 中弥栄子，西川浩昭，手嶋登志子：学生による実習授業評価の試み－総合評価に影響を及ぼす因子について－．栄養学雑誌，**60**，227-286（2002）