

本学健康栄養学科における 臨地実習プログラムの変遷と課題

吉田圭佑・鶴見克則・戸田貞子・神戸美恵子
阿部雅子・河原田律子・宮澤紀子・篠原未希
小澤好夫・木村典代

(受理日 2012年6月21日, 受稿日 2012年12月13日)

Transition and Problems of the Practical Training in Department of Nutrition, Takasaki University of Health and Welfare.

Keisuke YOSHIDA・Katsunori TSURUMI・Sadako TODA・Mieko KANBE
Masako ABE・Ritsuko KAWAHARADA・Noriko MIYAZAWA・Miki SHINOHARA
Yoshio OZAWA・Michiyo KIMURA

(Received June. 21, 2012, Accepted Dec. 13, 2012)

1. はじめに

平成14年に施行された栄養士法改正の趣旨として「近年、がん、脳卒中、心臓病、糖尿病等の生活習慣病が国民の健康面における大きな課題となっており、これらの疾病の発症と進行を防ぐには、生活習慣の改善、なかでも食生活の改善が重要な課題となっている。こうした中で、栄養指導の分野においては、個人の身体状況や栄養状態を総合的・継続的に判断し指導する栄養評価・判定の手法の普及が急がれており、特に傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導に際しては、栄養評価・判定に基づく適切な指導を行うための高度な専門知識・技能が必要であることから、こうした業務に対応できる管理栄養士を育成するための所要の法律改正を行

うものである。」としている¹⁾。この改正に伴い、管理栄養士養成カリキュラムも大幅に変更があった。従来、管理栄養士業務は献立、食品、栄養成分といったモノ中心の業務から、実際に生活し、人間の自立した食生活や健康を維持するための栄養ケアを支援するという、ヒトを中心とした業務への転換をはかることに重点が置かれるようになった。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て掲げおり、管理栄養士の実践教育科目として重要な役割をなすもの¹⁾である。

本学健康栄養学科ではこれまで、複数の教員で臨地実習を担当していたが、教育効果の向上

と他学科学外実習担当者との連携および学生の就職活動の効率化を考慮し、平成22年4月より健康栄養学科学外実習指導室の運用を開始した。

健康栄養学科は平成15年度より1学年80名定員となり、高崎市内の実習施設数ではまかないきれず、県外の出身者に関しては出身県の実習施設を開拓し実習を行っている。今後は他学校との実習施設の競合も予想され、実習施設の確保が困難になる可能性が高いことが予想される。そこで、平成19年度から平成23年度までの実習施設の推移を把握し、現時点の本学科臨地実習プログラムの課題とその対策を検討した。

2. 健康栄養学科カリキュラムにおける臨地実習の位置づけ

本学では平成14年に文部科学省と厚生労働省から通知された実習要領「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習について」に基づいて、3年次からの4単位分の臨地実習プログラムを作成し、運用している。

管理栄養士養成カリキュラムは、全11の科目群(表1)より構成されているが、そのうち給食経営管理の実践的技術習得を目的として臨地実習I(給食の運営)、給食経営管理に加え、応用栄養学科目群の実践の場での応用理解、そして公衆栄養学科目群の実践および理解を目的とし

表1 管理栄養士養成カリキュラム

科目群		科目名	本学 時間数	単位数
専門 導入 科目	—	生物学	30	2
		化学	30	2
		有機化学I	30	2
		有機化学II	30	2
		基礎統計学演習	30	2
専門 基礎 分野	社会環境と健康	公衆衛生学	30	2
		健康管理学	15	1
		社会福祉概論	15	1
		栄養情報処理論	30	2
		健康管理学実習	45	1
	人体の構造と機能・疾病 の成り立ち	解剖生理学I	30	2
		解剖生理学II	30	2
		解剖生理学実習	45	1
		疾病の成り立ちI	30	2
		疾病の成り立ちII	30	2
		疾病の成り立ちIII	30	2
		生化学I	30	2
		生化学II	30	2
		生化学実験I	45	1
生化学実験II	45	1		

科目群		科目名	本学 時間数	単位数
専門 基礎 分野	食べ物と健康	食品学Ⅰ	30	2
		食品学Ⅱ	30	2
		食品学実験Ⅰ	45	1
		食品学実験Ⅱ	45	1
		食品機能学	15	1
		食品学実験Ⅲ	45	1
		食品加工学	15	1
		健康食事学	30	2
		調理学	30	2
		調理学実習Ⅰ	45	1
		調理学実習Ⅱ	45	1
		食品衛生学	30	2
		食品衛生学実験	45	1
		基礎栄養学	基礎栄養学	30
基礎栄養学実験	45		1	
応用栄養学	応用栄養学Ⅰ	30	2	
	応用栄養学Ⅱ	30	2	
	スポーツ栄養学	30	2	
	ライフステージ別食事管理実習	45	1	
栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	30	2	
	栄養教育論Ⅱ	30	2	
	カウンセリング論	30	2	
	栄養教育論実習Ⅰ	45	1	
	栄養教育論実習Ⅱ	45	1	
臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	30	2	
	臨床栄養学Ⅱ	30	2	
	臨床栄養学実習Ⅰ（臨療法実習）	45	1	
	臨床栄養活動論	30	2	
	臨床栄養管理論	30	2	
	臨床栄養学実習Ⅱ（床栄養ケアマネジメント実習）	45	1	
公衆栄養学	公衆栄養学Ⅰ	30	2	
	公衆栄養学Ⅱ	30	2	
	公衆栄養学実習	45	1	
給食経営管理	給食経営管理Ⅰ	30	2	
	給食経営管理Ⅱ	30	2	
	給食経営管理実習	45	1	
総合演習	総合演習Ⅰ（臨地実習前後教育）	15	1	
	総合演習Ⅱ（管理栄養士実践演習）	15	1	
臨地実習	臨地実習Ⅰ（給食運営）	45	1	
	臨地実習Ⅱ（給食経営管理・公衆栄養学）	45	1	
	臨地実習Ⅲ（臨床栄養学）	90	2	
—	卒業研究または演習	60	4	

表2 臨地実習施設の内訳

科目名	実習施設	実習時期	取得単位数
総合演習 I (臨地実習前後教育)	—	3 年前期	1
臨地実習 I (給食の運営)	事業所・高齢者福祉施設・学校給食施設	3 年前期	1
臨地実習 II (給食経営管理・公衆栄養学)	事業所・高齢者福祉施設・学校給食施設・保健所	3 年後期	1
臨地実習 III (臨床栄養学)	病院	4 年前期	2

て臨地実習 II (給食経営管理、公衆栄養学)、臨床栄養学に係わる実践的技術習得と臨床の場での管理栄養士の役割の把握を目的として臨地実習 III (臨床栄養学) を設けている。実習該当学年と前後期の区分は、それぞれ、臨地実習 I が 3 年前期、臨地実習 II が 3 年後期、臨地実習 III が 4 年前期である (表 2)。

カリキュラム上の実習科目履修条件として、実習生は臨地実習 I・II が開講される 3 年の前期までに給食経営管理、給食経営管理実習、公衆栄養学 I を、臨地実習 III が開講される 4 年前期までに臨床栄養学 I・II・III、臨床栄養学実習 I を習得しておく必要がある。

また、3 年前期には臨地実習の前後教育を目的として、総合演習 I (1 単位) を設置している。

3. 臨地実習の教育内容と現状

3 年前期に開講される総合演習 I (臨地実習前後教育) では担当教員より臨地実習の概要と目的・実習中のマナーと接遇について・実習ノート・報告書の書き方・お礼状の書き方について指導を行っている。また、学内の各分野の担当教員から各実習における概要の説明および指導と学外実習施設の担当者を招き、実習における心構え・施設の説明と講義をおこなっている。

これらの事柄と学内の教育によって身につけた知識を踏まえ、3 年夏休みから始まる臨地実習に臨む。平成 23 年度から臨地実習 I と II を併用し、事業所もしくは高齢者福祉施設を選択し 2 週間の実習を行うモデルを運用したが、実習施設からは 1 週間で行うよりも実習生も実習施設に慣れ、内容の充実した実習が行えるとの意見も出ている。なお、臨地実習 I・II における学校給食施設での実習は栄養教諭課程を履修して

表3 各臨地実習の目標

科目	実習目標
臨地実習 I・II	食材料の購入管理についての理解
	食材料の品質管理についての理解
	給食の原価管理についての理解
	栄養部門の衛生管理についての理解
	大量調理の生産工程についての理解
	喫食者の状況に合わせた献立作成についての理解
	大量調理における盛りつけの特徴についての理解
	喫食者の状況に対応した給食サービスの意義の理解
	管理栄養士と他職種との関連についての理解
臨地実習 III	従業員に対する衛生教育の重要性の理解
	代表的な代謝疾患の特徴と食事療法の基本の理解
	POS による栄養士同記録についての理解
	NST チームにおける管理栄養士の役割の理解
	管理栄養士と他職種との関連についての理解
経口・経管・経静脈栄養の適応症例とその特徴の理解	
患者の栄養状態評価に有用な評価法についての理解	

いる栄養教諭免許取得希望者のみ実施している。また、臨地実習Ⅱの行政・市町村保健センターにおける実習については給食の運営と給食経営管理を履修した上で、これらの実習を希望する者のみ実施している。

臨地実習の教育目標は前述のとおりであるが、具体的な目標として各実習につき、実習目標を設定している(表3)。これに従い、担当教員は実習施設及び実習指導者との実習内容の擦り合わせを行う。学生はあらかじめこの目標に従い、施設ごとに実習課題と目標を設定し、実習の事前に施設実習担当者と打ち合わせを行い

最終的な実習カリキュラムを決定している。

4. 臨地実習施設数の推移

平成19年度から平成23年度までの各実習の学生数と実習施設数の推移を示す(表4)。臨地実習Ⅰ・Ⅱにおいて実習先となる事業所施設では大量調理の調理場での実習が主となることが多く、1度に多くの人数の学生を受け入れてもらうことができる。表4の推移を見ても他の実習施設に比べ施設数が少ないことが特徴である。高齢者福祉施設、病院においては管理栄養

表4 実習施設数の推移

実施年度			施設数および人数									
			平成19年度		平成20年度		平成21年度		平成22年度		平成23年度	
科目名	単位名	実習施設	施設数	人数	施設数	人数	施設数	人数	施設数	人数	施設数	人数
臨地実習Ⅰ	給食の運営	高齢者福祉施設	39	65	47	82	47	79	54	88	35	47
		学校給食施設	8	12	—	—	—	—	—	—	8	17
臨地実習Ⅱ	給食経営管理	事業所および訓練学校	17	74	18	65	11	66	13	73	6	17
		学校給食施設	—	—	3	7	8	10	12	12	—	—
	公衆栄養学	保健所	—	—	—	—	1	1	1	1	1	3
臨地実習Ⅲ	臨床栄養学	病院	32	76	38	77	37	81	46	80	50	85
計			96	227	106	231	104	237	126	254	101	166

※平成23年度より臨地実習Ⅰ・Ⅱは同施設で実施

表5 県別実習施設数の推移

		群馬	埼玉	長野	栃木	茨城	新潟	山形	神奈川	福島	東京	石川	岩手	千葉	青森	沖縄	合計
高齢者福祉施設	平成19年度	27	1	2	2	1	4	1	0	0	0	1	0	0	0	0	39
	平成20年度	27	3	3	1	1	11	0	0	1	0	0	0	0	0	0	47
	平成21年度	28	2	2	3	4	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0	47
	平成22年度	36	2	4	3	0	6	1	0	0	0	0	1	1	0	0	54
	平成23年度	23	1	1	5	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	35
学校給食施設	平成19年度	7	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
	平成20年度	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	平成21年度	4	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	8
	平成22年度	3	0	2	2	0	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	12
	平成23年度	7	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
事業所および訓練	平成19年度	7	2	2	3	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	17
	平成20年度	7	2	2	1	1	3	0	0	1	1	0	0	0	0	0	18
	平成21年度	7	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11
	平成22年度	9	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13
	平成23年度	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
病 院	平成19年度	21	2	2	2	0	3	1	0	0	1	0	0	0	0	0	32
	平成20年度	23	2	3	4	2	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	38
	平成21年度	25	4	2	1	0	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	37
	平成22年度	24	3	4	2	3	5	3	1	0	1	0	0	0	0	0	46
	平成23年度	21	3	6	5	0	9	1	0	1	0	0	1	2	1	0	50

士が常駐する部屋での作業も多くなり、1人の担当者が指導できる人数に限りがあるため、1回の実習での受け入れ人数は、1人から4人までの少人数となることが多い。実習施設数はその年度の学生数にもよるが例年増加傾向にある。その要因として大学所在地の高崎市内での実習施設の受け入れ状況が厳しく、年々県外からの下宿生は出身県にて実習を行うことが多くなっている。従って、必然的に学生は1施設に1名で受け入れてもらうことになる(表5)。平成23年度の実習施設数と人数が減少しているのは、臨地実習ⅠとⅡを組み合わせた2週間(2単位)モデルを運用し、3年次の実習施設数が縮小したことによるものである。

5. 実習目標に対する自己評価

3年次に行う臨地実習Ⅰ・Ⅱでは、給食の運営と給食経営管理実習を学校給食施設、事業所施設、高齢者福祉施設から選択し実習する。学生の实習目標に対する取り組みを検討するため、平成23年度臨地実習Ⅰ・Ⅱ(給食運営・給食経営管理)を終了した学生75名に対し、給食の運営および給食経営管理実習での目標となる基本的な項目に対する自己評価アンケートを行った。自己評価アンケートは、管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム²⁾を参考に、本学独自の尺度9項目を作成した(表6)。食材料の購入管理についての理解、給食の原価管理

表6 実習到達目標に対する自己評価尺度

実習目標に対する自己評価尺度	
1	食材料の購入管理について理解できた
2	給食の原価管理について理解できた
3	栄養部門の衛生管理について理解できた
4	大量調理の生産工程について理解できた
5	喫食者の状況に合わせた献立作成について理解できた
6	大量調理における盛り付けの特徴について理解できた
7	喫食者の状況に対応した給食サービスの意義を理解できた
8	管理栄養士と他職種との関連について理解できた
9	従業員に対する衛生教育の重要性について理解できた

上記9項目に対し、【1. 全くできなかった 2. ほとんどできなかった 3. ややできた 4. よくできた】からひとつを選び回答

についての理解、栄養部門の衛生管理についての理解、大量調理の生産工程についての理解、喫食者の状況に合わせた献立作成についての理解、大量調理における盛りつけの特徴についての理解、喫食者の状況に対応した給食サービスの意義の理解、管理栄養士と他職種との関連についての理解、従業員に対する衛生教育の重要性についての理解、の9項目に対して、全くできなかったからよくできたまでの1～4段階で回答してもらい、学校給食施設、事業所施設、高齢者福祉施設での実習群ごとに各項目の自己評価の平均値±標準偏差を算出した(表7)。

実習目標に対する自己評価の合計得点は学校給食施設実習群、高齢者福祉施設実習群、事業所施設実習群の順に高い結果となった。

表7 臨地実習Ⅰ・Ⅱ 実習目標に対する自己評価アンケート結果

	食材料購入管理	原価管理	衛生管理	生産工程	献立作成	盛りつけ	給食の意義	他職種関連	衛生教育	合計得点
学校給食施設実習群 n=16	3.1±0.8	3.0±0.9	3.7±0.5	4.0	3.6±0.5	3.3±0.7	3.7±0.5	3.9±0.3	3.9±0.2	32.1±2.6
事業所施設実習群 n=13	3.0±1.0	3.2±0.9	3.3±0.5	3.6±0.5	2.9±1.0	3.5±0.5	3.2±0.6	3.1±0.5	3.2±0.9	27.5±7.9
高齢者福祉施設実習群 n=46	2.9±0.6	2.7±0.8	3.1±0.6	3.3±0.6	3.4±0.7	3.4±0.8	3.3±0.6	3.5±0.7	3.3±0.7	29.2±4.3

6. 臨地実習プログラムに関する考察 (課題と展望)

(1) 実習マナー

冒頭に述べたように管理栄養士業務はモノ中心からヒトを中心とした業務へ重点が置かれるようになっていることから、学生達は管理栄養士に必要な理論だけでなく、各施設において栄養部門が円滑に業務を遂行できるような人間関係を学ぶ必要がある。実際に実習巡回指導時に多々指摘される事柄として、挨拶、報告・連絡・相談などの実習マナーに関する能力が挙げられる。

学生個々のマナーに関して、教員や実習指導者と学生では、実習マナーに関する認識の違いがあるのではないかと報告³⁾もある。総合演習Ⅰの中で実習中のマナーに関する指導を行っているが、今後はロールプレイなど認識と行為のみならず影響を実感させる指導法を取り入れていく必要があるだろう。さらに入学してから実習に出るまでの各種実験実習等において対人関係の重要性を意識づけるといった学生生活環境全体を整えていくストラテジーが必要となると考える。また、総合演習Ⅰは臨地実習前後教育という名目で行っているものの、開講期間が3年前期のみであり、事後教育としては実習報告会を行うのみである。今後、この開講期を前後期に分割するなどして、実習後に実習から得たことをフィードバックする時間を充実させる必要があるだろう。

(2) 実習施設の確保

次に実習施設数の問題点として、群馬県内、特に高崎市内での実習施設の確保が挙げられる。高崎に居を構える大学として今後は地域と

の連携を図り、県内特に高崎の実習施設を確保していくことが重要となる。その理由として限られた人数の担当者の中で、施設数が増えすぎることや県外の施設に事前の挨拶や巡回指導に赴くことは時間的な制約もかかり、学生や実習施設に対する細やかな対応に欠けてしまうことが考えられるからである。基本的には県内での施設を確保すること、そのため実習施設との関係を密にしていく必要がある。

今後の方策として、実習指導担当者を招いた意見交換会、また各職域に応じた講習会の開催、事前指導時の外部講師としての依頼などが考えられる。また、管理栄養士として各施設に就職した卒業生から、就学中に学ぶ必要のある事柄や、現在の職分野で必要な情報などを聞き取り、実習生に有効な情報を提供することや、卒業生に対する卒後教育として講習会を開催するなど、大学から学外施設へ情報提供を行っていくことも重要であると考えられる。

(3) 実習内容

さらに臨地実習の教育の限界として、実習施設によって可能となる実習内容が異なるという点が挙げられる。実習施設の実習指導担当者は通常業務を行う中で学生を受け持つゆえに時間的制約を受けることや、学生が作成する実習課題について、施設側の理由から学習の場を提供することができないことも多々見受けられる。学生に行ったアンケート調査でも、学校・事業所・高齢者福祉施設での実習目標に対する自己評価の平均得点が異なっている(表7)。

これは、各実習施設ごとに栄養部門の役割や管理栄養士業務が異なることによるものと思われる。

また、学生の中には、管理栄養士という職業

や、臨地実習の内容に不満を抱く者も存在した。この理由には、個々の学生が想像していた管理栄養士業務や管理栄養士像が現実のものと不一致だった時や、学内で学んだ講義・実習内容と実習中に得る知識や技術に矛盾が生じた事、不十分であった事などがあげられる。

しかし、臨地実習中に現場で行う業務内容は実際の管理栄養士業務の一部であり、管理栄養士像そのものである。実習の中で管理栄養士業務のすべてを網羅できない場合でも、その与えられた環境の中から何を学ばせるかということに主眼を置き、各施設の特徴やその環境での管理栄養士の役割をよく把握させていくことが重要となる。

(4) 健康栄養学科学外実習指導室について

健康栄養学科学外実習指導室が稼働し2年が経つが、学生達に自由記述による学外実習指導室に関するアンケートを行ったところ、“指導室に行ったが担当者が不在のことがある”、“希望と違う実習施設に配属になった”“学外実習指導室の場所がわかりづらい”などの意見が多かった。現在、学外実習指導室に常駐の教員は2名である。それに対し、実習期間中に100を超える施設との各種事務連絡、事前・巡回指導を行うため両者が不在となる事態が発生しており、現在は他教科を兼任する教員に巡回指導等の協力を得ながら対応している。学生の希望と異なる施設への配属に関しては、限られた実習施設の中ですべての学生らの希望に沿った配属を行うことは難しい。これらの現状を踏まえ、実習期間中の担当者不在に関しては、実習期間中において、担当者が実習指導室に在室している時間の確認を行い、学生に周知させる等の工夫が必要と思われる。また、実習施設への配属に関

しては、学生の実習施設希望の理由としてよく挙げられる事柄が“自宅から近い場所にある”、“以前より興味を持っていた施設で、就職希望がある”など理由が様々である。このため、学生からの希望理由の聞き取りを行い、実習希望の目的を明確にしたうえで実習施設の配属を決めていくことが必要となるのではないかと考える。健康栄養学科学外実習指導室の場所については、学生生活ハンドブックへの掲載を行い、新年度の学科ガイダンスにおいて学生たちに周知をしていく等の対応が必要だろう。

7. おわりに

臨地実習は就学中に管理栄養士という職業と向き合い技術を学ぶ機会である。そこには学内で学んできた学習内容と、現場で行われている業務の差異が多々存在している。また、他職種との関わり方、コミュニケーションの重要性に気がつく場でもある。学生が自身の抱く管理栄養士のイメージと実際の差異に気づき、これまでの学習で不足していたことを確認し、その後の学習につなげ、将来の就業意欲を高めていけるよう、今後も学内での学習内容・実習事前事後指導・実習内容の充実を目指し学科教員との連携を取り、学外実習プログラムを検討していく必要があると考える。

謝辞

本学の臨地実習を行うにあたり、業務繁多の中、実習生を受け入れていただいた諸機関・施設の皆様、また、学内の関連科目担当の皆様にご心より感謝を申し上げます。

参考文献

- 1) 日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会：臨地・校外実習の実際，2002
- 2) 特定非営利活動法人日本栄養改善学会理事会：「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」の提案，栄養学雑誌，vol.67，No.4，202-232，2009
- 3) 藤田京子・五十嵐依子・高橋明美・小暮智子・瀬谷恵美：看護学生における訪問マナーの認識度—訪問マナーの教育内容と教授方法—，地域看護 37号，117-119，2007