

－ ノート －

栄養士校外実習における学生の自己評価の実態と課題（Ⅱ）

－平成24年度の校外実習を終えてのアンケート結果より－

西川 貴子・平野 直美・今本 美幸・中村 智英子・平郡 玲子

Results and Issues of Self-evaluation by Students in Dietitians' Off-Campus Practice (Ⅱ):

Consideration of the Results of the Questionnaire Taken after the Off-Campus Practice in the Academic Year 2012

Takako NISHIKAWA, Naomi HIRANO, Miyuki IMAMOTO,
Chieko NAKAMURA, Reiko HEGURI

要 旨

校外実習指導に役立てる目的で、平成24年度の校外実習を終えてのアンケートを集計し、学生の自己評価の実態と課題を把握した。その結果、前回と同様、学生の自己評価が高かった項目は時間厳守で、低かったのは下調べや準備であった。また、実習条件別に集計検討した結果、事業所に行った学生や5人以上の学生、10月に実習に行った学生の自己評価が低い傾向であった。さらに、後輩へのアドバイスとして学生があげた内容は、挨拶や返事などの基本的姿勢に関する内容に加え、包丁の使い方や献立作成など知識や技術が多かった。今後、基本的姿勢と積極性・自主性の指導の強化に加え、知識や技術についての指導の充実が必要である。また、班人数や実習時期などについての検討も必要である。

キーワード：校外実習，自己評価，基本的姿勢，積極性，知識や技術

はじめに

栄養士養成課程カリキュラムの必修科目である校外実習について、実習終了後、学生に自己評価として、「校外実習を終えてのアンケート」に回答させている。平成24年度の校外実習担当者が、平成23年度のアンケートを集計して、学生の自己評価の実態をまとめ報告した¹⁾。

その結果、言葉遣い、体調管理、時間厳守については実践率が高く、反対に、注意深さ、意欲、積極性、施設の下調べについては、実践率が低いという状況であった。その中でも、施設の下調べについては、12項目中最も実践率が低く、学生らが一番実践できなかったと評価した項目であった。また、実習施設を病院、事業所、高齢者施設、子どもの施設と大きく4つに分類して実践率を比較すると、病院が高いという傾向であったが、施設間の差の要因については未検討であった。一方、マナーや言葉遣い、体調管理、時間厳守は、学生の自己評価が高かった項目であるが、他の質問項目である「学生の反省点」や「指導者から注意をうけたこと」の中に、これらの項目がかなりあがってきている。また、引率教員の報告書の指摘の中にも、学

生の自己評価の高かったマナーや言葉遣い、体調管理が問題点としてあげられていた。

これらの結果を踏まえ、今回は、学生の自己評価の方法を5段階評価に変え、学生の自己評価の認識状況について、さらに実態と課題を明らかにするため、平成24年度の自己評価アンケートを集計し前回と比較検討したので報告する。なお今回は、平成25年度 of 食物栄養学科校外実習関係重点的授業改善ワーキングチームが集計を行った。

実習の概要およびアンケートの内容

1. 平成24年度の実習施設と実習期間

栄養士必修科目である校外実習は、給食業務を行うために必要な食事計画や調理を含めた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修得することを目的²⁾として、2年次の夏休みから後期にかけて実施している。

平成24年度の実習生総数は154名で、実習施設総数は33であった。その内訳は、病院10施設48名、事業所関係10施設63名、高齢者福祉関係6施設20名、保育園・幼稚園6施設18名、学校給食共同調理場1施設4名であった。各班の人数は1名～6名と施設により異なっていた。

実習期間は、平成24年8月6日から10月5日で、各施設5日間の実習を行った。

2. 学生への指導について

学生への指導は、平成23年度と同様、事前指導として3回、事後指導は1回行った。それに加えて平成24年度は、卒業を控えた2月に実習の総まとめを行うオリエンテーションを実施した。代表者10名による実習報告を行い、他の施設の実習内容等の状況を聞いて、給食施設や栄養士業務に対する理解を深め卒業後の進路の参考になるような内容とした。

3. 学生に実施した「校外実習を終えてのアンケート」の内容

実習終了後、引率教員が行う事後指導で、「校外実習を終えてのアンケート」を実施した。学生の自己評価アンケートの内容については前回とほぼ同じであるが、5段階評価で行った。

その内容は、11の質問項目について、どのくらい実践できたかを問うもので、非常によくできたと思う(5点)、かなりできたと思う(4点)、できたと思う(3点)、あまりできなかったと思う(2点)、できなかったと思う(1点)の5段階評価を行わせた。

11項目は次のとおりである。

- ①時間を守って行動できたか。(時間厳守、遅刻など)
- ②課題やレポートの提出、実習記録ノート提出などは期日内にこなせたか。
- ③忘れ物をせずに実習に臨めたか。
- ④衛生面や安全面に対する自覚をもって臨めたか。(手洗い、けが、不注意など)
- ⑤自分の体調管理ができたか。

- ⑥実習生としてのマナーはできたか。(あいさつ, 言葉遣い, 敬語など)
- ⑦誠実な態度で行動できたか。(返事, 私語, 居眠りなど)
- ⑧意欲を持って積極的・自主的に, また機敏に行動できたか。
- ⑨実習前に下調べや課題などの準備をして臨めたか。
- ⑩チームワークを配慮して行動できたか。
- ⑪指導者の指示や指導を十分理解して行動できたか。

さらに, 自由記述として, (1)実習先の指導者から注意や指導を受けたこと, (2)反省点, (3)来年の実習生へのアドバイスの3項目について記入させた。

本研究の公開にあたっては, 神戸女子短期大学ヒト研究倫理委員会にて承認を得た。

アンケートの集計結果

アンケートの回収率は99.4% (154名中153名)であった。

1. 11項目の結果について

11項目の結果を, 全学生 (153名) の平均点, 実習施設別, 実習班人数別, 実習時期別と条件をかえて集計した平均点を図1から図4に示す。

(1) 自己評価の項目別平均点について (図1)

11項目すべての自己評価平均点は, 4.3点 (以下, 全平均点と示す) であった。最も高かったのは, 「時間を守って行動できたか (以下, 時間厳守と示す)」4.8点で, 96%の学生が「非常によくできたと思う (5点)」と回答している。次は「忘れ物をせずに実習に臨めたか (以下, 忘れ物なしと示す)」4.7点であった。反対に最も低かったのは, 「実習前に下調べや課題などの準備をして臨めたか (以下, 下調べや準備と示す)」3.5点で, 「非常によくできたと思う (5点)」と回答した学生はわずか14%であった。次に低かったのは, 「意欲を持って積極的・自主的に, また機敏に行動できたか (以下, 意欲と積極性と示す)」で4.0点であった。

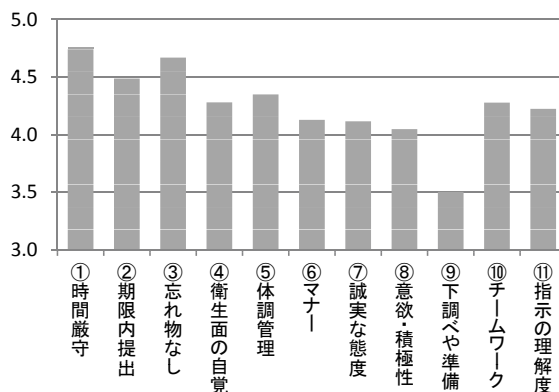


図1 自己評価点 153人の項目別平均点 (n=153)

全平均点と比較すると, 高かった項目は, 高い順に, ①時間厳守 ③忘れ物なし②期日内提出の3項目で, 低かった項目を低い順にあげると, ⑨下調べや準備 ⑧意欲・積極性 ⑥マナー ⑦誠実な態度 ⑪指示の理解度の5項目であった。

(2) 施設別全項目平均点について (図2)

施設を給食対象者別に、病院、事業所、高齢者福祉施設（高齢者施設）、学校・幼稚園・保育所（子どもの施設）の4つに分類し、全項目の自己評価平均点を示したものが図2である。全平均点より高かったのが、高齢者施設で、低かったのは病院と事業所であった。

(3) 班人数別全項目平均点について (図3)

全項目の自己評価平均点を実習班の人数（1人、2人、3人、4人、5人以上）別に集計して比較したものが図3である。全平均点より低かったのが3人と5人以上班であった。

(4) 時期別全項目平均点について (図4)

全項目の自己評価平均点を実習時期（8月期、9月期、10月期）別に集計し比較したものが図4である。全平均点より低かったのが10月期であった。

(5) 平均点の低い項目について (図5)

11項目の中で、全平均点より低かった⑨下調べや準備 ⑧意欲・積極性 ⑥マナー ⑦誠実な態度 ⑩指示の理解度の5項目について、班人数別の平均点の比較をみると、どの項目も5人以上班が最も低く、次に低いのが3人班であった。

2. 4分類集計比較について (図6～8)

前回と同様に11項目について関連する項目をまとめ4分類にして比較検討した。

「基本的姿勢」は、時間厳守、期日内提出、忘れ物なし、マナー、誠実な態度、指示の理解度の6項目とし、「積極性・自主性」は、意欲と積極性、下調べや準備の2項目、「健康・衛生認識」は、衛生面の自覚、体調管理の2項目とし、「チームワーク」を入れて4分類とした。

4分類を施設別、班人数別、時期別に示したものが図6～8である。4分類にした場合の全学生の評価平均点は、「基本的姿勢」は4.4点、「積極性・自主性」は3.8点、「健康・衛生認識」

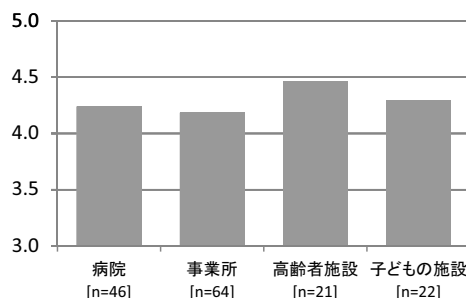


図2 施設別全項目平均点

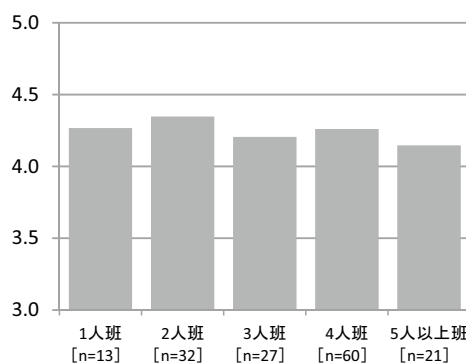


図3 班人数別全項目平均

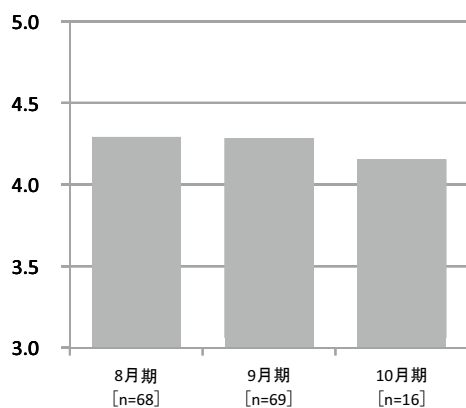


図4 時期別全項目平均

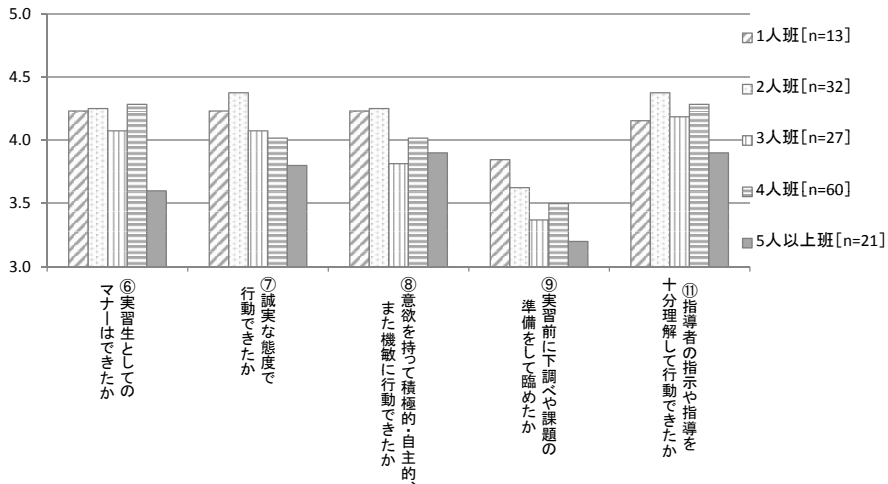


図5 平均点の低い5項目の班人数別比較

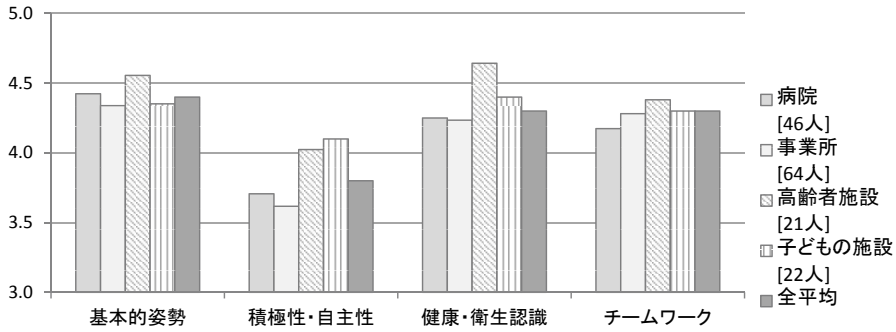


図6 施設別 4分類の平均点

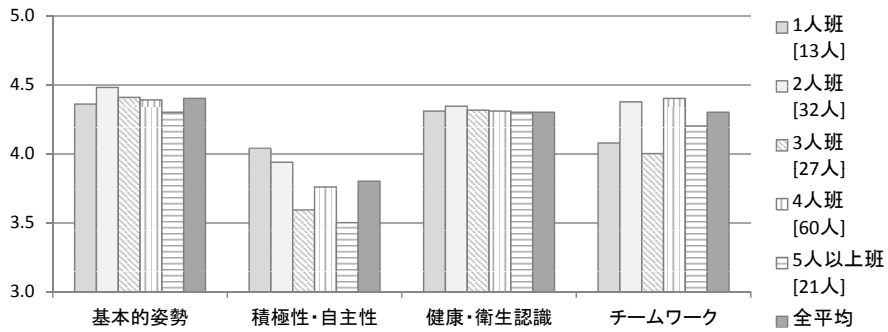


図7 グループ人数別 4分類の平均点

は4.3点、「チームワーク」は4.3点であった。「基本的姿勢」が最も高いが、時間厳守（4.8）や忘れ物なし（4.7）の平均点に対し、マナー（4.1）と誠実な態度（4.1）の平均点は低かった。「積極性・自主性」は4分類の中で最も低く、その中でも病院と事業所、3人班、5人以上班、10月期に低い傾向がみられた。

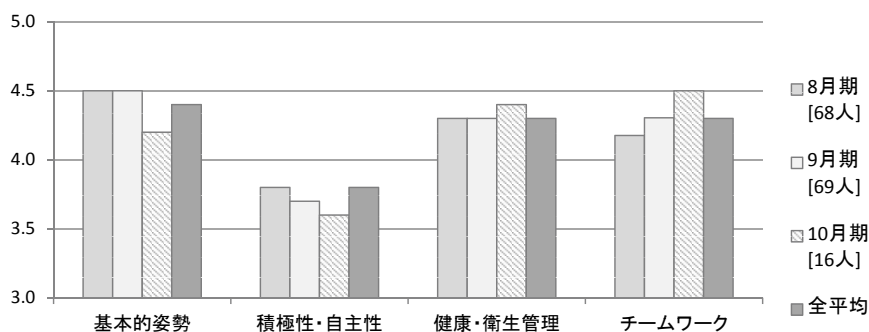


図8 期間別 4分類の平均点

3. 自由記述欄の集計結果について（表1）

（1）実習先の責任者から注意や指導を受けたこと，（2）反省点，（3）来年の実習生へのアドバイスの3項目の質問について，学生が記入した内容を関連項目でまとめ，「基本的姿勢」「積極性・自主性」「健康・衛生認識」「チームワーク」「知識や技術」「特になし・記入なし」の6項目に分類して，頻度で示したものが表1である。

（1）実習先から注意や指導を受けた内容について

最も多かった内容は「知識や技術」に関することで35%の学生が記入していた。次に多かったのは「健康・衛生認識」33%，次は「基本的姿勢」29%であった。「特になし」は11%であった。

（2）反省点について

37%の学生が記入していないか「特になし」と書いており，3人に1人以上が反省点はなかったと認識していた。「基本的姿勢」と「知識や技術」に関することは20%で，「積極性・自主性」については16%が記入していた。

（3）来年の実習生へのアドバイスについて

最も多かったのは「知識や技術」で47%，次に多かったのは「基本的姿勢」44%であった。「健康・衛生認識」29%，「積極性・自主性」は23%で，「特になし・記入なし」は，わずか4%であった。最も多かった「知識や技術」の中で，多くあげられていた内容は，包丁を使い慣れておく，普段から調理をして包丁に慣れておく，包丁を早く動かせるように練習しておく等，包丁に関するものが多くあげられていた。次に多かったのは，盛り付けに関する事，献立作成に関する事であった。

「基本的姿勢」に関する内容では，挨拶返事を大きな声ではっきりと，が多く，「積極性・自主性」については，分からないことは質問すること，下調べや授業で習ったことを復習しておくことが多く書かれていた。「健康・衛生管理」では，体調管理が最も多く書かれていた。

表1 自由記述内容の分類と頻度

(複数記述も含む) (件)

6分類	関連項目	質問項目		学生へのあげた反省点		来年の実習生へのアドバイス内容		引率教員からの指摘事項
		実習先から注意や指導を受けた内容						
基本的姿勢	・挨拶・返事・声の大きさ・言葉遣い ・注意深さ・誠実さ・時間厳守 ・私語は慎む・居眠り 等	29%	(44)	20%	(31)	44%	(67)	12
積極性・自主性	・意欲・消極的 ・施設の下調べ ・自主勉強・復習 等	7%	(11)	16%	(24)	23%	(35)	6
健康・衛生認識	・体調管理・手洗い・消毒 ・衛生面の自覚と徹底 等	33%	(50)	6%	(9)	29%	(44)	6
チームワーク	・チームワーク	0	0	4%	(6)	2%	(3)	0
知識や技術	・包丁の使い方・速さ ・盛り付け技術・重量把握 ・献立作成のスキル 等	35%	(54)	20%	(31)	47%	(72)	8
特になし 記入なし	・問題点がなかった	11%	(17)	37%	(57)	4%	(6)	7

4. 引率教員の実習終了後の報告書の内容 (表1)

実習終了後、引率教員が実習先別に学生の状況や施設の責任者からの注意事項、アドバイスなどを書面にまとめて記録としている。その内容を学生の自由記述と同様に6分類して示したものが表1の右の欄である。33施設中7施設は、よく頑張ったと褒められた施設や問題のなかった施設である。引率教員からの指摘事項は、基本的姿勢の内容が最も多く、次に多かったのが、知識や技術であった。具体的な内容を次に示す。

<基本的姿勢>

挨拶ができない、返事をしない、動作が遅い、反応がうすい、私語が多い、居眠りをした、反応に誠実さがなく、勝手な行動(許可なく写真を撮った)、仕事と休憩時間のけじめがない、忘れ物があった、服装(白衣の下は袖ありを)、提出期限が守れない等

<積極性・自主性>

おとなしく消極的、子どもとの関わりが消極的、他大学の学生と比べて消極的、課題や提出物の時間内提出ができない等

<健康・衛生認識>

帽子を脱いだ時の髪の毛、貧血を起こした、調理場での安全意識に欠ける、衛生面への配慮に欠ける、自覚不足(食品会社での実習であるという自覚をもってほしい)、エプロンの衛生認識等

<チームワーク> なし

<知識や技術>

調理経験に欠ける、包丁が使えない、包丁に慣れていない、盛り付け技術・盛り付けのス

ピーディーさと正確さに欠ける、専門知識の不足（残食調査）、臨床データを読む力不足、診療報酬・入院時食事療法制度の認識等

考察

学生が校外実習で実践できたかどうかについて自己評価した11項目の全平均点は、4.3点で、「時間厳守」が4.8点と最も高く、96%の学生が「非常によくできたと思う（5点）」と回答していた。この時間厳守の評価が高い傾向は、前回と同様の結果であった。反対に最も低かったのは、「下調べや準備」3.5点で、「非常によくできたと思う（5点）」と回答した学生はわずか14%であった。この結果も前回と同様であった。また、全平均点と比較した場合は、「下調べや準備」「意欲・積極性」「マナー」「誠実な態度」「指示の理解度」の5項目が平均点より低かった。その中で「下調べや準備」、「意欲・積極性」の2項目は前回と同様で、「マナー」については、前は学生の認識が高かった項目であったが、今回は低い傾向であった。

前回の結果から実習施設や、班人数などの実習条件が評価に影響を及ぼしていないのかという検討課題が残ったので、今回は条件別に集計して検討した。その結果、施設別では、病院、事業所が、また、班人数では、5人以上班が低く、時期別では、10月期が低い傾向であった。さらに、平均点が低い5項目について、班人数別比較をみると、どの項目も5人以上班が低い結果であった。条件を変えて検討した結果、事業所の実習の平均点が低いのは、他の施設に比べると、10月期が多く、班人数も5人以上が多いということが関連しているのではないかと考えられる。班人数が多い場合は、班のメンバーに頼りがちになり、各自の自覚が少ない可能性が考えられ、夏休みを過ごしてからの10月期以降の実習については、オリエンテーション実施後、時間が経過しているため、学生の意識が低くなっている可能性が考えられる。このことより、実習班の人数や実施時期が、学生の自覚に影響するのではないかと推察され、指導方法など対応を検討する必要があると思われる。

評価項目を4分類にしてまとめた結果（図6～8）では、「積極性・自主性」について、病院と事業所、3人班、5人以上班、10月期に低い傾向がみられたことから、前回に引き続き、「積極性・自主性」についての指導や対策は大きな課題である。また、基本的姿勢の「時間厳守」や「忘れ物なし」の評価点は高いが、「マナー」や「誠実な態度」が低いという現状から、基本的姿勢については詳細に分類して検討することが必要であると考えられる。

自由記述欄の「実習先から注意や指導を受けたこと」と学生の「反省点」で多かった共通項目は、「知識や技術」と「基本的姿勢」であった。反対に異なっていた項目は、「健康・衛生認識」と「積極性・自主性」で、この2項目は、学生の認識と施設側の指導者の評価の相違と考えられる。また、「来年の実習生へのアドバイス」については、「知識や技術」、「基本的姿勢」が最も多く、次に多いのは「健康・衛生認識」、「積極性・自主性」であった。「知識や技術」について多く書かれていた内容は、包丁を使い慣れておく、普段から調理をして包丁に慣れて

おく、包丁を早く動かせるように練習しておく等「包丁に関するもの」が多くあり、次は「盛り付けに関すること」「献立作成に関すること」が目立っていた。「基本的姿勢」に関する内容では、「挨拶返事を大きな声ではっきりと」が多く、「積極性・自主性」については、「分からないことは質問すること」と、「下調べや授業で習ったことを復習しておくこと」が多く書かれていた。「健康・衛生管理」では、「体調管理」が一番多く書かれていた。

これらのことより、実習に臨むにあたっての指導では、現在「基本的姿勢」を中心に行っているが、それに加えて、包丁の練習や献立作成など「知識や技術」についても復習や訓練をする機会を設けるなどの指導強化が必要ではないかと思われる。また、学生の認識と施設側の評価が異なっていた「健康・衛生認識」と「積極性・自主性」については、内容を詳細に検討する必要があると考える。

まとめ

今回は学生の自己評価を5段階評価に変えて実態把握を試みた。その結果、現状と課題については前回とほぼ同様であったが、今回の結果より、特に指導強化や対策が必要としてあげられる内容は以下の4項目である。

- ①基本的姿勢についての詳細な検討
- ②積極性や自主性についての指導強化
- ③知識や技術に関する内容の復習や訓練
- ④班人数や実習時期についての検討や指導対策

今回の集計対象となった平成24年度の実習指導では、実習終了後に第3回オリエンテーションを実施し、事後指導の強化を図った。平成25年度からは、事前指導の強化対策として、春休みの宿題を課すという新たな取り組みを始めた。食品の重量計測、様々な切り方の料理やカルシウムや鉄が多く摂れる料理の試作、食中毒の事例研究など、事前学習として1年次の春休みに各自が自宅学習を行うというものである。

今後も少しずつ学生への指導内容の充実や指導強化を図り、学生の自己評価による現状と課題を把握するとともに、学生の意識向上を図る指導対策を考えていきたいと思う。

参考文献

- 1) 西川貴子・森内安子・今本美幸・中野佐和子・才新直子, 栄養士校外実習における学生の自己評価の実態と課題—平成23年度の校外実習を終えてのアンケートより—, 神戸女子短期大学「論攷」第58巻 15-22, 平成25年3月
- 2) 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, 文部科学省・厚生労働省, 平成14年4月
- 3) 臨地実習及び校外実習の実際, (社)日本栄養士会・(社)日本栄養士養成施設協会編, 平成25年8月