

給食実務学外実習の実態調査 第2報 — 学生の自己評価と実習施設からの成績評価 —

松森 慎悟、山中 美穂、田中 かおり、篠原 能子

Investigation of Actual Conditions of Food Service Field Practice [II] — Self Evaluation by Students and Result Evaluation from Practice Facilities —

Shingo MATSUMORI Miho YAMANAKA
Kaori TANAKA Yoshiko SHINOHARA

1. はじめに

栄養士法の一部改正により¹⁾、栄養士養成施設の学生が管理栄養士の資格を取得することがさらに困難になったことを受け、給食施設でスムーズに対応できる素養を身につけることは学生の将来性に関わるといっても過言ではない。著者らは、給食施設で円滑かつ積極的に動くことができる学生を育てるべく、今後の学生指導のあり方について調査・検討してきた。第1報²⁾では平成1年度から15年間に渡り「給食実務学外実習実態調査」について報告した。その結果、基本調理、大量調理、衛生管理、礼儀作法について学生の能力不足が目立ち、学生指導を改善する必要があると考察した。しかし、第1報²⁾での実態調査では対象者が学生中心であったため、実習施設対象の調査では学生に対する総合評価のみであり、詳細には把握できなかった。

そこで平成16年度では、実習施設側の意見も含めてより視野を広げて検討するため、平成15年度まで実施してきた調査である「給食実務学外実習実態調査」に加え、学生自身による「自己評価」と、実習施設の責任者による学生の評価として「給食実務学外実習成績評価」についても調査を実施し検討を行った。

2. 調査対象と方法

1) 調査対象及び調査方法

「給食実務学外実習実態調査」および「自己評価」においては、調査対象は平成16年の駒沢女子短期大

学食物栄養科の2年生(86名)で、実習終了後に給食実務学外実習の授業時間内にて実施した。調査方法は「学外実習実態調査」では自由解答による質問紙調査であり、「自己評価」においては8項目に対して4段階評定で回答させた。次に、「給食実務学外実習成績評価(以下、成績評価)」については、調査対象は各実習施設の責任者で、評価対象は平成16年度の駒沢女子短期大学食物栄養科の2年生(86名)である。調査方法は6項目に対して5段階評定で回答を求めた。

2) 調査内容

調査は実習終了後調査用紙を用いて実施した。「給食実務学外実習実態調査」では、注意されたこと、失敗したこと、ほめられたこと、成功したこと、後輩に対する注意事項という質問に対し記述式で回答させた。「自己評価」では、礼儀・作法、積極性、責任感、協調性、衛生観念、遅刻・欠席、健康管理、給食運営の実際について知ることが出来たか、という質問に対して、大変よくできた、よくできた、時々できなかった、常にできなかった、という4段階評定で回答させた。「給食実務学外実習成績評価」では、礼儀・作法、積極性、責任感、協調性、衛生観念、総合評価という質問に対し、A(90点以上)、B(80点)、C(70点)、D(60点)、E(60点以下)の5段階評定で回答を求めた。

表1 実習施設別学生数及び施設数

単位：人（％）

	施設	学校	保育園	老人福祉施設	事業所	病院	合計
平成16年	学生数	26(30.2)	22(25.6)	3(3.5)	25(29.1)	10(11.6)	86(100)
	施設数	21(42.9)	12(24.5)	2(4.1)	8(16.3)	6(12.2)	49(100)

3. 結果及び考察

1) 施設別学生数及び施設数

施設別学生数および施設数とそれらの割合を表1に示す。比較的學生数が多い実習施設は学校、事業所、保育園でありこの3施設はほぼ同数の學生が実習を行っていた。学校・保育園では學生が独自に実習施設を依頼する形式が多くなったことにより、學生数が増加したと考えられる。また事業所については、施設数はあまり多くないにも関わらず學生数が多いが、この理由として事業所は一度に受け入れ可能な學生数が比較的多いことが考えられた。病院については、前述の3施設に比して2分の1以下の學生数であった。これは第1報²⁾で触れたとおり、平成1年の頃は実習施設を学校側で斡旋することが多かったが、年々學生が独自に依頼することが多くなり、病院実習は臨床分野の専門知識が必要であることなどから、選択する學生が減少していると考えられた。

2) 給食実務学外実習実態調査

学外実習実態調査の集計表を表2に示す。注意されたこと、失敗したことにおいて上位に挙げられている内容は、第1報²⁾と同じく調理技術と衛生管理が目立った。依然としてこの2項目が重要視されており、學生指導を強化する必要があると言える。しかし、ほめられたこと、成功したことで栄養指導、媒体作成という第1報²⁾では見られなかった項目が挙げられていた。これは学校で栄養指導を経験する機会が与えられ、そこで媒体を作成し、評価されて成功したと感じた結果である。その他の施設で栄養指導について評価された・成功したと感じた學生はあまりみられなかった。

3) 自己評価調査

自己評価調査の結果を図1に示す。各項目の中で最も自己評価が高いのは遅刻・欠席であり、ほとんど全ての學生がよくできたと答えていた。実際にほとんどの學生が2週間の実習期間無遅刻・無欠席で

表2 給食実務学外実習実態調査

数値：學生数

		平成16年
注意されたこと	衛生管理	20
	食材の切り方	9
	盛り付け方	7
失敗したこと	手指を切る	10
	食材の切り方	8
	盛り付けミス	7
ほめられたこと	進んで仕事をしたこと	11
	媒体作成	9
	包丁の扱い方	8
成功したこと	栄養指導	13
	調理技術向上	11
	媒体作成	6
後輩に対する注意事項	あいさつ	13
	進んで仕事をする 分からないことがあったら聞く	9 5

あり、まじめに出席していたことが伺えた。次に評価が高かったのは衛生観念であり、大変よくできた、またはよくできたと答えた學生がほとんどであった。また責任感も衛生観念と同じ位評価が高かった。逆に自己評価が低いのは健康管理であり、大変よくできた、またはよくできたと答えた學生は76%にとどまった。これは「給食実務学外実習実態調査」の後輩に対する注意事項にも少数であったが、体力が必要や健康管理に気をつけるなどといったコメントがあったことから、実習が想像以上に体力を要したと感じたのではないかと考えられた。また積極性については大変よくできたと答えた學生が37%と最も低かった。3. 2) で述べた給食実務学外実習実態調査の後輩に対する注意事項という項目においては、「進んで仕事をする」や「分からないことは聞く」などといった積極性を重視する意見が上位に来ており、積極的に動くことは大切だが困難であると感じた學生が多いことが伺える。この要因としては第1報²⁾と同様であり、また、給食業務に関する自分の知識・技術に対する自信のなさが消極的になってしまふと考えられる。給食運営の実際について知るこ

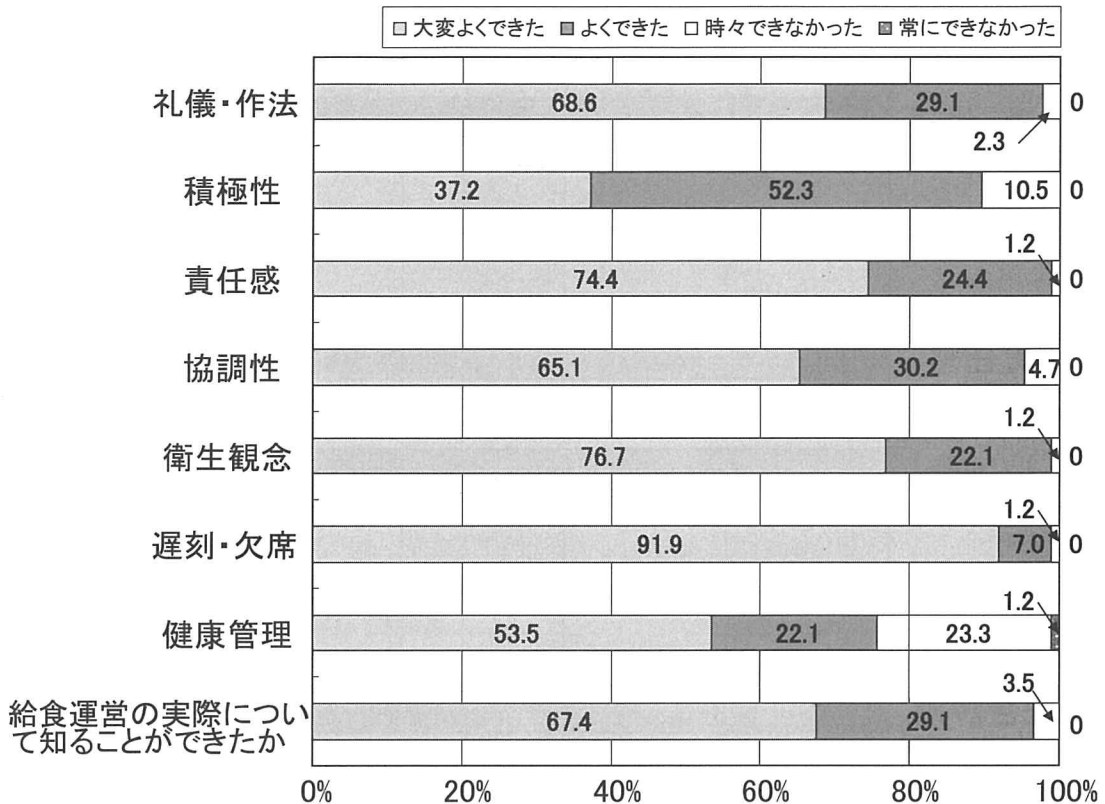


図1 自己評価調査

とが出来たかという項目については、ほとんどの学生が大変よくできた、またはよくできたと答えていたことから、給食実務学内実習では学ぶことが出来ない給食業務の実際を十分に知ることができたと言える。

4) 給食実務学外実習成績評価

成績評価の結果を図2に示す。各項目の中で最も評価が高いのは協調性であり、全体の9割近くの施設がB(80点)以上と評価していた。衛生観念についてはA(90点以上)と答えた施設が4割弱と最も低く、給食実務学内実習における衛生管理に関する指導では不十分であると考えられた。確かに、このような結果になる要因がいくつか考えられる³⁾。まず、学生は衛生管理についての知識が十分ではないため、給食の製造実習をしながら衛生管理の知識も同時に培っていかなければならない。また、給食メニューが常に変わるため必然的に調理作業中心の実習になる可能性があることや、一度に給食実習室

内に入る学生数が多いことから、役割分担や時間配分に意識が偏りがちになることが挙げられる。しかし、多数人に食事を提供する給食施設では、作業員一人の衛生管理の甘さが食中毒など重大な事故を引き起こす可能性がある。衛生管理に関して十分な対策をしていない学生が栄養士として就職した際、その施設の厳しい衛生管理にすぐに対応できるとは考え難く、今後の衛生管理に関する指導を徹底する必要があると思われた。衛生管理に続いてA(90点以上)と答えた施設が少なかったのは積極性であり、全体の約4割にとどまった。自己評価でも積極性は評価が低く、学生側も施設側も同様に積極性が不十分であると感じていることから、3.3)でも触れたように積極的に動くことは困難であるが大切であることが伺え、今後の指導で重要課題になると考えられた。

4. おわりに

著者らは給食施設で積極的かつ円滑に動くことが

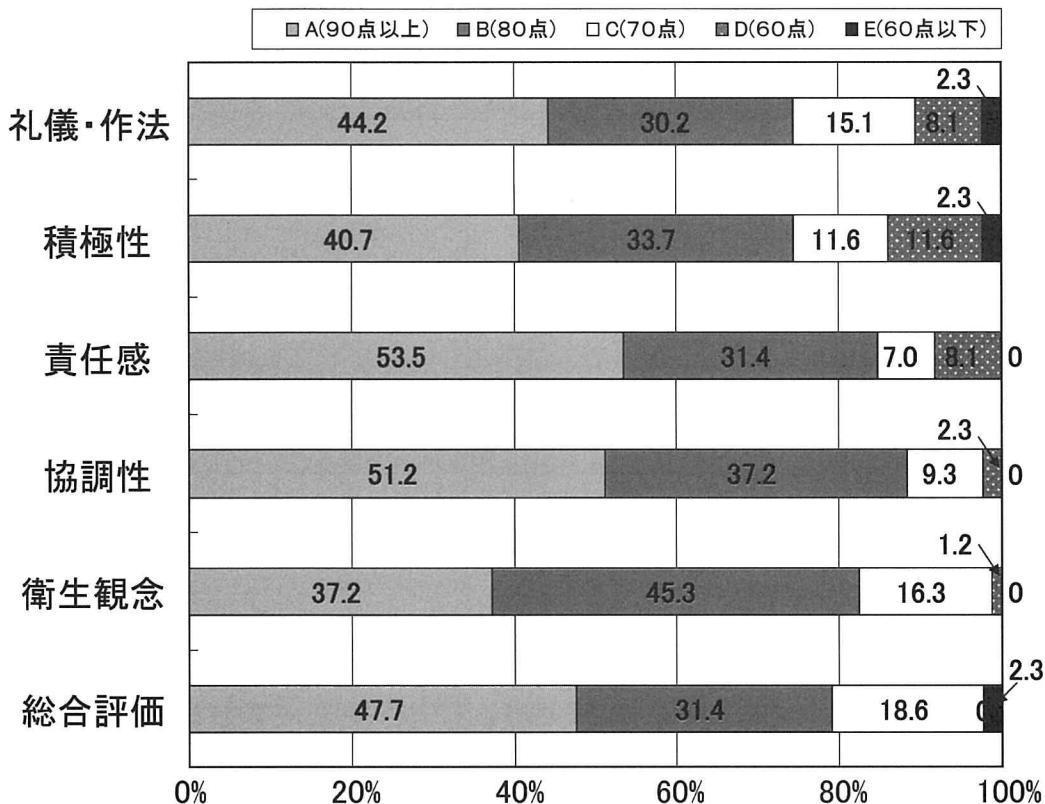


図2 給食実務学外実習成績評価考

できる学生を育てることを目的とし、給食実務学外実習の実態を把握することにより学生指導について検討してきた。第1報²⁾では学生対象のアンケート調査を中心に行った結果、衛生管理と調理技術について指導を強化すべきであるということがわかった。しかし、実習施設側の意見・感想はあまり詳細には検討していなかったため、本調査では実習施設側対象にもアンケート調査を行うことでより詳細に検討を行った。そこで新たに明らかになったことは、学生と実習施設の意識にずれがあるということである。特に、衛生管理においては3. 2)の注意されたことで最も多く挙げられているにも関わらず、3. 3)では衛生管理に対する学生の自己評価はほとんど全ての学生が大変よくできた、またはよくできたと回答していた。3. 4)の成績評価では衛生管理に対して評価は決して高くはなく、相互の評価にずれが生じていた。これは恐らく、実習施設の責任者から見て、学生の衛生観念が予想以上に低く、十分な指導ができなかったのではないだろうか。つまり、

学生側からすると実習期間中に注意されたことは改善したため自己評価は高いが、実習施設の責任者からすると学生の衛生観念が低すぎて最低限守らなければいけない事項を注意するにとどまり、十分な衛生管理対策までは要求できなかったため成績評価は低くなったのではないかと考えられた。今後はこのような相互のずれが生じた要因を明らかにするため、これまでと同じアンケート調査を続けると共に、例えば成績を低くつけた事項についてどのような点をどのように改善すべきであるかなど、より詳細に調査する必要がある。また、今回は平成16年度のみ調査であったが今後継続的に調査を行い、各実習施設やその施設で実習を行った学生の傾向を調査する必要があるだろう。

5. 要約

健康志向が高まっている現在、管理栄養士は今後の活躍が期待できる資格であり、本学の卒業生が管理栄養士になるためには給食施設で円滑かつ積極的

に動くことができる素養を身につけさせることが重要であると考えられる。著者らは第1報²⁾で過去15年間の給食実務学外実習の実態を把握することにより、学生指導の改善につなげてきた。本調査では、実習施設側の意見も含めてより視野を広げて検討するため、平成15年度まで実施してきた調査である「給食実務学外実習実態調査」に加え、学生自身による「自己評価」と、実習施設の責任者による学生の評価として「成績評価」についても調査を実施し検討を行った。

1. 比較的学生数が多い実習施設は学校、事業所、保育園であった。病院については、前述の3施設に比して2分の1以下の学生数であり、第1報²⁾と同じく依然として減少傾向が続いていた。
2. 給食実務学外実習実態調査においては、注意されたこと、失敗したことでは第1報²⁾と同じく衛生管理と調理技術が目立ち、この2項目について学生指導を強化する必要があると思われた。ほめられたこと、成功したことでは栄養指導、媒体作成という第1報²⁾では見られなかった項目が挙げられていた。
3. 自己評価調査では、各項目の中で最も自己評価が高いのは遅刻・欠席であり、次に評価が高かったのは衛生観念であった。最も自己評価が低かったのは健康管理であり、積極性については

大変よくできたと答えた学生が最も低かった。

4. 給食実務学外実習成績評価では、各項目の中で最も評価が高いのは協調性であった。自己評価で2番目に評価が高かった衛生観念についてはA(90点以上)と答えた施設が最も低く、相互の認識に大きなずれがあることがわかった。衛生管理に続いて評価が低かったのは積極性であり、この2項目は今後の指導で重要課題になると考えられた。

第1報²⁾でも行った給食実務学外実習実態調査では第1報²⁾とほぼ同じ結果が得られ、その結果についてより信頼性が得られた。今回から新たに行った自己評価と成績評価の結果では、相互間にずれが生じていることが分かった。その要因を明らかにすべく、今後はこれまでと同じアンケート調査を続けると共に、記述式で回答を求めるなど詳細に調査する必要がある。

6. 参考文献

- 1) 厚生労働省：栄養士法 <http://www.hourei.mhlw.go.jp>
- 2) 篠原能子，松森慎悟：駒沢女子短期大学紀要，39，75—81，(2006)
- 3) 平田亜古他：宮城学院女子大学紀要，37，1—31，(2005)