

「臨床栄養学実習の実態調査」～第2報～

Survey of clinical nutrition practice. second report.

島野 僚子

Ryoko Shimano

関口 久美子

Kumiko Sekiguchi

はじめに

武蔵丘短期大学(以下、「本学」とする)健康生活学科健康栄養専攻(以下、「栄養専攻」とする)の学生は、全体の約75%(平成26年3月卒業生74.0%)が栄養士または栄養士を生かした専門職として就職をしている。就職先の内訳をみると、給食受託会社が42%と最も多く、次いで、直営の医療・福祉施設20%と続く。就職状況は、ここ数年、同様な傾向である。最も就職者が多い給食受託会社は、受託先の約70%が医療・福祉施設であることから、卒業後、本学栄養専攻の学生の多くが、臨床栄養学の知識と技術が求められる医療・福祉の現場で働いているのが実態である。したがって、臨床栄養学実習においては、本学栄養専攻の学生の実態に沿った実践力を養うことができる授業内容を検討することが重要であると考えた。

そこで、昨年、栄養専攻の学生を対象とした臨床栄養学実習の実態調査を行い、結果を第一報¹⁾として報告した。調査結果から、本学栄養専攻学生の70%以上が栄養士として就職を希望しているにもかかわらず、栄養士の仕事がどのようなものなのか理解していない学生が多いことがわかった。また、栄養士として重要(必要)なことについての設問には、献立作成、臨床栄養学の知識を得ることが上位を示していた。しかし、学生自身が不安に思っている項目にも、献立作成、臨床栄養学の知識を持っていないことが上位にランクされている。つまり、現行のカリキュラム、授業内容では、献立作成、臨床栄養学の知識を十分修得できているとは言えず、学生自身が、大きな不安を抱えたまま、栄養士として就職している実態が明らかとなった。

また、授業内の演習においては、学生の大半が、献立作成に必要な基本的な知識やスキル、または基礎的な病態や食事療法の知識などが著しく不足して

いた。その結果、それらを補うための復習に多くの時間を費やし、本来修得すべき内容に十分な時間を割くことができなかった。

以上、昨年のアンケート結果および授業の振り返りを踏まえ、授業内容を再検討し、本年度の授業計画を決定した(表1)。改善点に対する対策として、新たな内容を盛り込んだ。

一つ目として、1年後期開講科目の臨床栄養学の授業に体験型演習を多く取り入れた。演習を通して、献立作成に必要な基本的な知識やスキル、または病態や食事療法の理解を深めることが、2年前期の臨床栄養学実習に向けての準備となると考えたからである。

例えば、高血圧症の食事療法の実際を学んだ後、それらの食事の基本を反映した料理名を考え、1日分の献立を考える。料理で使用する食材料を挙げる。食材を10個提示し、その中から食材を5つ選定し、それぞれの食材を使ってできる料理名を考える等である。このように実践的な演習を毎時間実施した。

二つ目は、臨床栄養学実習の授業である。演習では、オリエンテーション時に、献立作成に必要な知識の復習および実習を行った(図1、2)。



図1 重量あてクイズ

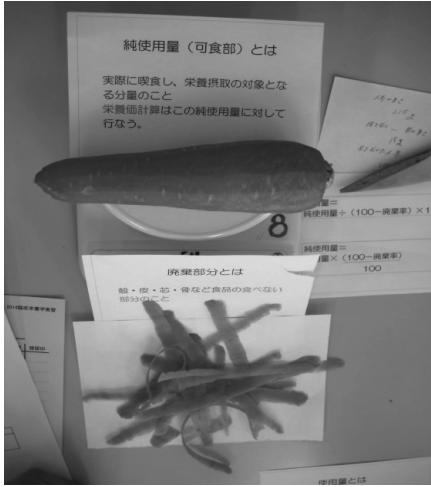


図2 献立作成の基礎

さらに、毎時間、授業開始時に前週の授業内容の確認小テストを実施した(資料1)。調理実習では班対抗のコンテストを実施し、学生投票により順位をつけた(図3)。班内で作業動線、分担を考え、協力し合い、決められた献立を限られた時間内で、喫食者が喜ぶ食事にするためにはどのようにしたらよいかを体感することを目的とした。

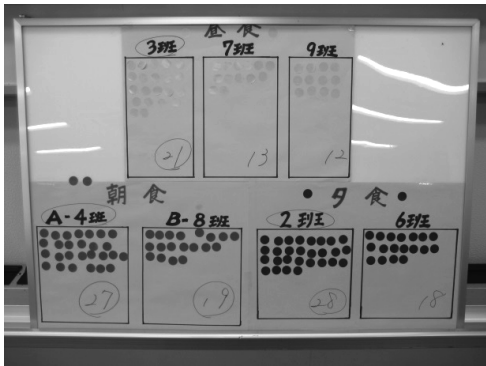


図3 班対抗コンテスト

三つ目は、臨床栄養学実習最終講義の内容である。実習全体を通して習得すべき内容の再確認と、栄養士の仕事の理解を深めることを目的とした。1 限目に実習全体の振り返りながら再確認テストをし、2 限目に「受託栄養会社の栄養士業務を詳しく知ろう」というテーマで、現役の栄養士(本学卒業生)を講師に招き、本学助手との共同講義を行った(図4)。



図4 講義風景

本年度も昨年同様、本学栄養専攻の学生へアンケート調査を実施して、昨年度の結果との比較、本年度の授業の振り返りおよび次年度の臨床栄養学実習の内容を検討したので、報告する。

1. 目的

本調査の目的は、次のとおりである。

- 1) アンケート調査から、栄養専攻の学生の栄養士という職業に対する認識を明らかにすること
- 2) 本年度の臨床栄養学実習の振り返りおよび次年度に向けての授業内容の見直しの参考にすること

2. 方法

1) 調査日・調査方法

2014年7月5日(土)の臨床栄養学実習最終授業時に、2年栄養専攻の臨床栄養学実習履修者87名(男12名,女75名)を対象とした質問紙によるアンケート調査を実施した。

2) 質問紙作成

質問項目は、西脇ら²⁾による先行研究を参考とし、設問は問～とした。回答法は、多項回答法【5段階リッカート尺度; 1: 全く重要ではない(全く不安ではない) 2: あまり重要ではない(あまり不安ではない) 3: 重要(不安) 4: やや重要(やや不安) 5: かなり重要(かなり不安)】順位選択回答、複数回答、自由記載を用いた(資料2)。問、は授業開始時に、問、、、、は「受託栄養会社の栄養士業務を詳しく知ろう」の講義終了後実施した。

3. 結果

アンケート結果

2 年栄養専攻の臨床栄養学実習履修者 87 名のうち、アンケート回答数(率)は、欠席者 15 名を除く、72 名(82.7%)であった。

1) 栄養士としての就職希望

卒業後、栄養士として就職を希望している学生は 46% (平成 25 年度: 37%)、将来的に希望する学生は 9% (12%)、55% が栄養士としての就職を希望している (図 5)。しかし、まだ分からないと回答した学生が 9% (18%) おり、また未回答者 (欠席者) も 17% (10%) であることから、最終的には例年通り、75% 程度が栄養士または栄養士を生かした専門職として就職を希望すると予想される。

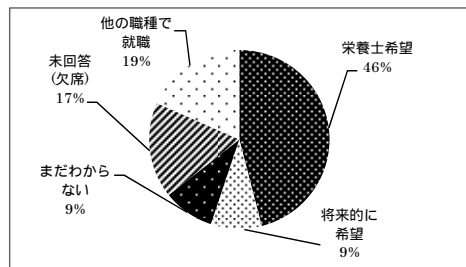


図5 進路希望

2) 栄養士として重要(必要)なこと

栄養士として重要(必要)度の高い 13 項目のそれぞれの重要(必要)度を問うた。上位は、食品衛生の知識 4.44±0.89, 献立作成 4.43±0.87, 栄養学全般の知識 4.39±0.85, 人との接し方 4.39±0.85, 食品の知識 4.32±0.85 であった。

一方、栄養士として重要(必要)度の低い項目の下位は調理の理論 4.06±0.96, 年代別の栄養学 4.07±0.89, 仕事に対する誇り 4.07±1.00, 大量調理の理論 4.08±1.02, 調理の技術 4.21±1.02 であった。

3) 不安度

栄養士として重要(必要)度の高い 13 項目について、それぞれの自分自身の現在の不安度を問うた。学生自身が不安に思っている項目の上位は、献立作成 3.83±1.07, 栄養学全般の知識 3.79±0.89, 食品の知識 3.74±0.95, 調理の技術 3.72±1.09, 大量調理の技術 3.65±1.09 であった。

一方、学生自身が不安に思っている低い項目の下位は、仕事に対する誇り 3.08±1.14, 人との接し方 3.17±1.27, 職場の情報 3.40±1.03, 調理の理論 3.53±1.05, 大量調理の理論 3.58±1.04 であった。

4) 栄養士の仕事内容の理解度

講義を聞いて、栄養士がどのような仕事をしているのか理解できたか? の問いに対し、全体の 98% が理解できたと回答した (図 6)。

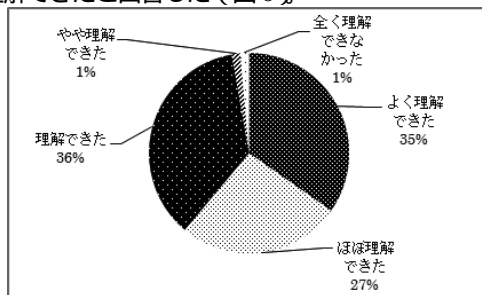


図6 栄養士業務の理解度

5) 栄養士に対するイメージ

講義前後で、栄養士に対するイメージに変化があったか? の問いに対して、33% があったと回答した (図 7)。

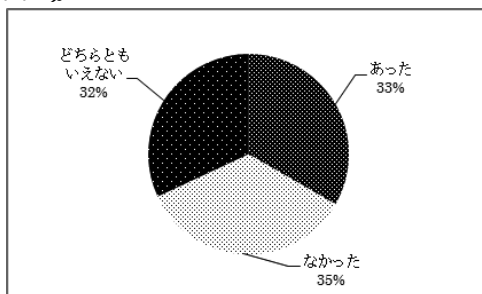


図7 イメージの変化

変化があったと回答した主な理由

- ・栄養士のイメージは、献立作成し、大量調理をすることであったが、今回の話を聞き、1つのミスが大き事故に発展し、とても責任ある重要な仕事であることが分かったから。
- ・栄養士の仕事は、責任があつて大変そうだが、その分のやりがいがありそうだったから。
- ・人と人との繋がりを大事にし、優しさや温かさを持っていないと絶対に出来ない仕事だと思ったから。

- ・机に向かう仕事が始どだと思っていたが、コミュニケーションが大事で食を通して人を笑顔にする職業だと思ったから。
- ・若くして管理職に着任することが多く、指導力も必要であることを知ったから。

6) 新人栄養士が現場で必要とされている能力
上位から、調理技術、コミュニケーション能力、献立作成能力、衛生管理の知識であった(図8)

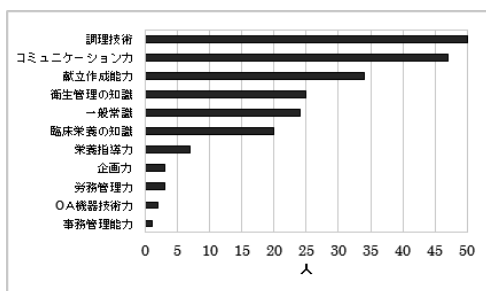


図8 新人栄養士に必要とされている能力

7) 就職前に修得しておきたいスキル
項目の上位は、調理技術、献立作成、コミュニケーション力であった(図9)

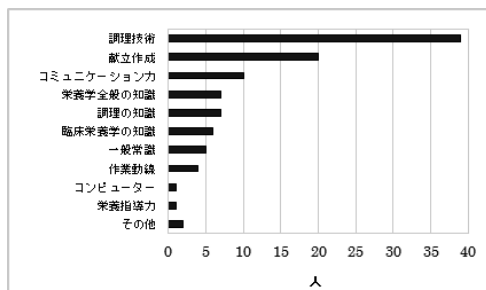


図9 就職前に修得しておきたいスキル

8) 感想

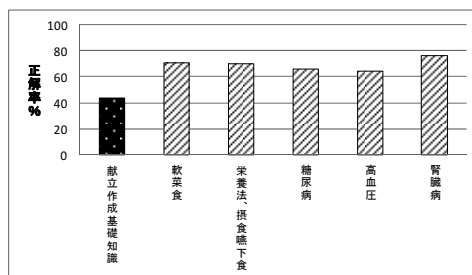
- ・栄養士として就職する前に身につけたいスキルは段取り良く作業する事と、料理のレパートリーを増やす事だと思う。
- ・臨床栄養学実習のまとめのクイズで不正解であったところは、自分のものに出来ていないので積極的に復習したい。
- ・授業を受けた事でより強く臨床系の仕事に就きたいと思えた。
- ・現役で活躍している方の話を聞き、自分が栄養士になるにあたって、やるべき事が見えてきた

のでとても勉強になった。

- ・栄養士としてのスキルアップもとても重要だが、一般常識や、コミュニケーション能力も修得しておきたいと思った。
- ・調理の基本的知識を高めて技術を向上させていきたい。
- ・今まで献立を立てる回数が少なく、基本的知識も少ないと思ったので、これから身につけていきたい。
- ・大変な事もあるだろうが、前向きに次のステップを考えること、失敗して学ぶ事が大切だと思った。

最終確認テストの結果

最終講義日に実施した確認テストの結果は、以下のとおりである。單元ごとの栄養専攻学生全体の平均正解率を示す。腎臓病食、軟菜食、栄養法・摂食嚥下食、糖尿病食、高血圧食においては、平均正解率が60%以上であったが、献立作成の基礎知識に関する問題のみ、顕著に正解率(44.2%)が低かった(図10)。



4. 考察

本年度の調査から、本学栄養専攻学生の栄養士の仕事に対する理解度は高いことが明らかとなった。昨年の調査¹⁾と比較すると、講義後の栄養士に対するイメージ、栄養士がどのような仕事をしているか理解できたかの問いに対し、いずれも高い値がでた。また、栄養士に関するイメージに変化があったと回答した理由についても、実際の業務とかけ離れた栄養士像を描いていなかった。

この結果は、入学当初から、折りに触れて、栄養士業務の実際、医療・福祉施設で働く栄養士としての心構えや栄養士のやりがい、素晴らしさを学生に

伝えてきたことの効果が少なからず影響したと言えよう。

また、本学栄養専攻の学生は、栄養士として重要(必要)なこととして、本年も昨年と同様な項目が上位を占めた。その中で特に、献立作成は学生自身が重要度が高いと認識しているにもかかわらず、最も不安に思っている項目でもあるという結果がでた。これらを解消するために、昨年度後期の臨床栄養学の座学も含め、本年度、授業内で様々な新しい内容を取り入れたが、結果には繋がらなかった。

この事実は、最終講義時に実施した最終確認テストの結果をみても明らかである(図10)。各疾患に対する正解率と比べ、献立作成の基礎知識の正解率は40%という結果に終わった。つまり、現行のカリキュラム、授業内容では、献立作成に必要な知識と技術の修得が十分にできておらず、学生自身の不安度が高いことが浮き彫りとなった。同時に、各疾患に対する食事療法の実際を献立作成、調理実習を通して学ぶことを目的とした臨床栄養学実習の科目のみでは献立作成能力を向上させるための対策を講じることは限界であると言わざるを得ないことも明白となった。

一方、正解率からみた病態に対する理解度は、本年度から実施した毎時間の確認小テストの成果が反映された結果となったと考える。繰り返し学ぶことは、本学の栄養専攻学生にとっては、理解度を深めるために適切な方法であると思われる。

本年度の臨床栄養学実習は昨年同様、実践力を養う内容を多く取り入れた授業内容とした(表1)。調理実習においては、昨年、一定の成果を得た作業工程表(表2)を作成後、1時間の制限時間内に仕上げるといった流れで実習を行った。食事提供時間から逆算して、喫食者の立場にたった時間配分で、しかも段取りよく調理できることは、現場で求められているスキルの一つであると考えているからである。毎時間、班毎で話し合いにより、調理方法、食材の切り方、作業分担、作業動線などを学生自身で考え、実践することで、回を重ねるごとにスムーズに調理が行えるようになった。

さらに、班対抗の料理コンテストを実施し、病態食という制限がある決められた献立を、限られた時間内で喫食者に喜んでもらうためには、どのように

したらよいかを考えさせた。なぜなら、報告者が医療・福祉施設栄養士として最も重要であると考えて、長年実践してきた「喫食者の立場(気持ち)にたった食事提供」を体感させたかったからである。班毎に、食材の切り方、盛り付け方、食器選定等、様々な工夫がなされた。投票時、他班の評価をすることで、食事提供する立場と喫食者(食べる)側の立場の両方を経験することでできた。

実習後、一食一食心をこめた食事提供の大切さを知り、少しの工夫や相手への思いをもつことで、出来上りに大きな違いが出ることを実感できたと、多くの学生から感想があった。したがって、これらの実習内容は、一定の評価を得たと考え、来年度も積極的に取り入れていきたいと考える。

演習においては、献立作成、食品交換表の使い方について実施した。昨年同様、献立作成のために必要な基本的な知識や技能が著しく不足しているために、それらを補うための復習に多くの時間を費やした。その結果、昨年同様、本来、臨床栄養学実習で修得すべき、各疾患に対する献立作成の実際を深く修得するまでには至らなかった。献立作成は回数を重ねることにより、修得できるものである。しかし、その経験が極端に少ない。すなわち、2年次の臨床栄養学実習が初めて個人で献立作成を経験するという現状を改善できなければ、今後も同様な状況が続くのである。

以上を踏まえ、来年度の臨床栄養学実習の授業は、本年度見えた改善点ならびに今回のアンケート調査結果から得た本学栄養専攻学生の実態を踏まえた内容の検討が必要である。調理実習においては、現行の現場実践型の流れを取り入れ、更なるレベルアップできる方法を検討したい。具体的には、固定メンバーの実習班を廃止し、毎時間、異なるメンバーでの実習を取り入れたい。そうすることにより、班内の作業分担が固定せず、他人に頼らず、自ら行動する環境となると考えるからである。

とにもかくにも、経験に勝るものない。学生時代にいかに多くの経験をし、いかに多くの失敗をし、失敗から学べるか。すなわち、臨床栄養学実習における調理実習は、教師が一方向的に指導するのではなく、可能な限り、学生自身が考え、行動できる内容、環境を作っていくことであると考えている。

大きな問題点として、明らかとなった献立作成能力の向上は、今後、栄養専攻全体の問題と捉えた取り組みを行っていかねばなるまい。関連教科間の授業内容のすりあわせを行い、各教科の重点を明確にし、分担すること。教員同士の連携を密に図りながら、底上げを図っていくことが向上のための近道であると考え。本学卒業生の多くが、栄養士として、長年、現場で活躍できるよう、今後も適宜、授業内容の振り返り、改善に努めていきたいと思う。

【参考文献】

- 1) 島野僚子, 浅香清美, 関口久美子: 臨床栄養学実習の実態調査 第一報, 武蔵丘短期大学紀要, 第21巻, 83-88. 2013
- 2) 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 第一報 学生の意識からみた校外実習と関連科目 修文大学紀要, 73-84. 2010
- 3) 大見奈緒子: 新入学生および現職管理栄養士・栄養士の就業意識と職業観との検討, 鹿児島純心女子短期大学研究紀要, 第40号, 77-96. 2010
- 4) 木藤宏子, 富岡千晶, 田中律子: 栄養士養成施設における卒後教育について, 北海道文教大学研究紀要, 第28号, 2004.
- 5) 溝上育代, 花木秀子: 栄養士という専門職に対する職業意識の検討 オランダと日本の学生比較および日本における学生と現職栄養士の比較 鹿児島純心女子短期大学研究紀要, 第35号, 91-106. 2005
- 6) 久保田のぞみ: 栄養士の就業実態・意識調査からみる養成施設の課題, 名寄市立大学道北地域研究所, 年報第28号. 2010
- 7) 藤岡由美子, 沖嶋直子, 水野尚子: 管理栄養士養成課程の導入教育における早期体験学習の実践, 日本栄養改善学会栄養学雑誌, 第71号, 330-340. 2013
- 8) 辻ひろみ, 名倉秀子, 石田裕美: 給食経営管理論分野における教育の現状と課題, 日本栄養改善学会栄養学雑誌, 第71号, 35-43. 2012