

## 論文

## 栄養士養成施設における校外実習の指導方法の検討

葛城 (池田) 裕美<sup>※1</sup>・神戸 絹代<sup>※2</sup>・篠原 啓子<sup>※3</sup>・藤原 麗<sup>※4</sup>  
 杉本 愛季<sup>※5</sup>・山下 あゆ<sup>※5</sup>・川久 有紀<sup>※5</sup>・高橋 敦彦<sup>※2</sup>

Review of instruction methods for off-campus dietician training practicums

Hiromi KATSURAGI (IKEDA)<sup>※1</sup>, Kinuyo KANBE<sup>※2</sup>, Keiko SHINOHARA<sup>※3</sup>,  
 Rei FUJIWARA<sup>※4</sup>, Aki SUGIMOTO<sup>※5</sup>, Ayu YAMASHITA<sup>※5</sup>, Yuki KAWAKU<sup>※5</sup>  
 and Atsuhiko TAKAHASHI<sup>※2</sup>

## ABSTRACT

Our two-unit off-campus practicums feature clinical nutrition and food service management units. The aim of this study is clarifying the points to improve extracurricular practical guidance.

As for this year (2017), concerns held among the majority of the 73 students before their practice regarded their lack of knowledge and skills, while most employers pointed to students' forgetting to bring necessary things for their work. The items of feedback from management dietician facilities throughout these 13 years have amounted to 300 in total, and those in 2017 alone have increased tenfold compared to 2005. The most significant difference between evaluations by managerial dieticians in off-campus facilities and students' self-evaluations was found in the items "Did the students work actively?" and "Did they work with a sense of responsibility?"

We hope that the entire staff body will daily encourage them in the exchange of greetings, punctual submission of reports, and punctual attendance at class and practicums.

- 
- ※1 日本大学短期大学部 (三島校舎) 食物栄養学科 准教授 Ph.D.  
 Associate Professor, Department of Food and Nutrition, Junior College (Mishima Campus), Nihon University, Japan
- ※2 日本大学短期大学部 (三島校舎) 食物栄養学科 教授 Ph.D.  
 Professor, Department of Food and Nutrition, Junior College (Mishima Campus), Nihon University, Japan
- ※3 日本大学短期大学部 (三島校舎) 食物栄養学科 准教授 M.D.  
 Associate Professor, Department of Food and Nutrition, Junior College (Mishima Campus), Nihon University, Japan
- ※4 日本大学短期大学部 (三島校舎) 食物栄養学科 臨時職員 M.D.  
 Temporary worker, Department of Food and Nutrition, Junior College (Mishima Campus), Nihon University, Japan
- ※5 日本大学短期大学部 (三島校舎) 食物栄養学科 助手  
 Assistant, Department of Food and Nutrition, Junior College (Mishima Campus), Nihon University

## 1. はじめに

栄養士養成施設において校外実習は、実際の栄養士・管理栄養士業務の理解を学生に促す効果が高く、栄養士育成には重要な科目となっている。平成14年の管理栄養士・栄養士養成施設のカリキュラムの変更に伴い、栄養士養成施設における校外実習要領が通知<sup>1)</sup>され、校外実習は「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士とし具備すべき知識および技能を修得させる」ことが目的であり、「給食の運営」として1単位以上の実習を行うことが明記された。

本学科では、栄養士必修科目の実習2単位として「給食経営管理実習(校外)」と「臨床栄養学実習(校外)」を位置づけ、2年次の夏季休暇中に各科目1単位(45時間)ずつ実習を行っている。校外実習に際しては、教育効果の高い実習体制を整えること<sup>2)3)</sup>が養成施設に求められていることから、事前・事後の教育を校外実習事前・事後指導カリキュラム(表1)に従い、行ってきた。事前・事後指導を「栄養士実践実習<sup>4)</sup>」や「校外実習指導Ⅰ」「校外実習指導Ⅱ<sup>5)</sup>」の科目として位置付けている養成施設もあるが、本学科では、授業外の補講科目として実施している。各実習施設からの学生の評価は、教員による巡回指導時に、施設指導者の管理栄養士又は栄養士からの情報収集や電話連絡、実習施設からの評価票を元に行ってきた。他には同じ実習施設の学生からの実習中や実習後の報告などから情報を得ていた。カリキュラムの内容は受け入れ実習施設からの評価に伴い、毎年見直しを行っているが、実習施設からは、学生に対して「遅刻や規則を守らない、実習意欲がない」など近年では厳しい意見も散見される。林ら<sup>6)</sup>も校外実習に対して「礼儀やマナーが身につけていない、学習意欲に欠けている」などの低い評価があったことを報告している。学習意欲や態度を改善するためには、学生に対して学習意欲等を高めることができる効果的な指導が求められる。守田ら<sup>7)</sup>の調査で、実習に行く前の学生の不安内容として「実習内容」「コミュニケーション」「調理作業」などの割合が高いことから、事前指導、予習を含めた課題を課すことは、学生の不安を取り除く一要素になっている可能性を示している。

そこで、本学科における平成17年度から平成29年度までの13年間の実習施設からの評価(意見・指摘)内容と、実習へ行く前の学生の不安内容を把握して、実習の事前・事後指導を充実させるべき点を検討することを目的に調査した。

## 2. 調査の概要

### 2.1 事前・事後指導の内容と時間数の変遷

校外実習事前・事後指導カリキュラム(表1)は毎年の実習施設の評価より見直しを行っている。校外実習に際しての基礎的な知識を学生に確認させるため、平成20年度から平成28年度までの9年間は、給食経営管理論や臨床栄養学及びマナーに関するWeb学習・Webテストを導入し、平成24年度から平成26年度まで基礎栄養学や調理学等の基礎科目の復習テストを実施した。平成27年度より、アクティブ・ラーニングとしてワークショップを追加した。その結果、平成17年度のカリキュラムでは事前指導10時限、事後指導8時限の合計18時限行っていたが、平成29年度は、それぞれ16時限、12時限の計28時限となり、13年前に比べ、1.6倍の時間をかけて学生の指導を行っている。

### 2.2 校外実習に関するスケジュール

校外実習の年間スケジュールを図1に示す。

短期大学であるため、校外実習の履修を希望する学生は1年次後半に2年生の校外実習全体報告会に参加する。実習状況報告を聴講するとともに、担当教員から実習の意義・目的や実習内容について説明を受けた後、給食経営管理実習については、実習施設の希望調査用紙へ記入する。教員は学生の希望する実習施設(給食経営管理実習:事業所、高齢者施設、保育園、学校・臨床栄養学実習:病院)と居住地を照らし合わせながら、実習施設への依頼を行う。2年次は、校外実習へ向けて4月に履修登録を行い、5月には実習施設の発表、事前指導を実施する。校外実習は夏季休暇中(8~9月中旬)に行う。実習終了後は、実習施設へのお礼状の発送、校外実習ノートなどの提出を行う。9月下旬から後期が始まると、学生は科目別報告会で、校外実習で学び得たことの発表を行い、他の施設の学習内容を共有するとともに、全体報告会で発表する代表学生を決定する。その後には全体報告会となる。

以下に事前・事後指導の具体的な内容を示す。

#### 2.2.1 事前指導

校外実習にあたり、外部講師を招き、マナー講座(電話のかけ方、挨拶のしかた、身だしなみなど)、各施設別栄養士業務の説明、校外実習担当教員における指導、ワークショップを行う。

校外実習担当教員における指導の際には、学生が校外実習にあたっての不安を感じることを用紙に自由記入する。

## 2.2.2 校外実習に関するワークショップの課題と実施方法

ワークショップは、多様な人たちが主体的に参加し、チームの相互作用を通じて新しい創造と学習を生み出す場と定義される<sup>8)</sup>。校外実習の事前指導において、ワークショップを行うことにより、①校外実習参加の班員の意思疎通が円滑化し、コミュニケーション能力が高まり、②自らの校外実習の目的を明確化し、自発的に実習に臨む姿勢が身に付くことを目指している。

ワークショップは各科目の校外実習についてのガイダンス及び実習施設先の管理栄養士の講話などを事前指導カリキュラム後に行う。

ワークショップの方法は、事前に実習のテキストを各自で読み、実習に必要なことをまとめて臨む。同じ実習施設、または同種の実習施設ごとに4～6人が1グループになり、6つの課題について意見を出し合ってまとめ、全体で発表する。

課題内容は、下記に示す校外実習の目的、求められる学生像、校外実習への不安を解消し成果を得るためにはどうすればよいかという6つの課題について話し合う。

〈課題内容〉

課題1 「あなたはどのような目的で病院へ校外実習に行くのですか。」

課題2 「実習先で求められているのはどのような学生だと思いますか。」

課題3 「そのことを私たちが達成するためにはどんなことが必要だと思いますか。」

課題4 「あなたはどのような目的でその施設(事業所、高齢者施設、保育園、学校)へ校外実習に行くのですか。」

課題5 「校外実習に際し、あなたはどんなことを不安に思っていますか。」

課題6 「その不安を解消するためには、なにが必要ですか、またどんなことをすればいいですか。」

ワークショップ後に、校外実習に向けた意識向上を目的とし、学生が「自分の理想の栄養士像」を付箋紙に記入し、科目別に模造紙に貼り、廊下に掲示している。

## 2.2.3 科目別報告会(事後指導)

科目別報告会は、給食経営管理実習と臨床栄養学実習それぞれ2時限ずつ、校外実習で学べたことを実習班ごとに1人ずつ口頭で発表し、他の施設での実習内容を共有する。聴講している学生は、発表者のプレゼンテーションの内容を評価するとともに、

校外実習後の気持ちや感想などを具体的に自由記入する。

発表内容は、教員が採点基準に沿って採点し、学生による点数(実習内容、発表の態度)も加味し、最高点となった学生が、全体報告会での発表者として選出される。

## 2.2.4 全体報告会

11月下旬～12月にかけて、代表学生はパワーポイントを用い、全体報告会で校外実習の報告を行う。実習施設の管理栄養士の方々を招聘し、次年度に校外実習を履修する短大1年生も参加する。発表は、事業所、高齢者施設、保育園、学校のそれぞれ1施設、病院2施設の学生が発表を行う。その後、講評をもらう。

## 2.3 対象施設と受け入れ学生数

平成17年度から平成29年度までの13年間の校外実習の実習施設数と1施設あたりの学生数を表2に示す。実習施設は、履修学生の人数や居住先、希望状況により年度ごとに実習施設の種類の数、数が異なっているが、最近の傾向として、病院の1施設あたりの受け入れ人数が少なくなり、実習施設の確保が課題となっている。

## 2.4 実習施設及び学生の評価方法

評価の項目は、①「時間、指示、規則を守っていたか(以下、時間、指示、規則遵守と略す)」、②「身だしなみが実習に適切であったか(以下、身だしなみと略す)」、③「挨拶・言葉遣いが適切であったか(以下、挨拶・言葉遣いと略す)」、④「諸連絡を守り節度・協調的な態度であったか(以下、協調性と略す)」、⑤「積極的に実習に取り組んでいたか(以下、積極性と略す)」、⑥「仕事に責任感を持っていたか(以下、責任感と略す)」、⑦「実習指導者への連絡・報告・記録を速やかにできたか(以下、連絡・報告・記録と略す)」、⑧「実習目標は達成されたか(以下、実習目標と略す)」、⑨「総合評価」の9項目を設けている。各項目の評点は、「大変優れている」、「優れている」、「普通」、「やや努力が不足している」、「努力が足りない」の5段階の順に、5点、4点、3点、2点、1点とし、同じ項目を実習施設と学生による自己評価で評価を行っている。

実習施設からの評価は、校外実習終了後に、郵送にて返却してもらい、学生には科目別報告会終了後に評価してもらい、その場で回収した。

## 3. 集計・統計解析

校外実習に際し不安に感じる内容は、科目別に残

差検定、独立性の検定を行った。

実習施設と自己評価のそれぞれの得点の比較については一元配置分散分析を行った。科目別の実習施設と自己評価の群間の平均値の差について多重比較（Bonferroni法）を行った。

科目別における校外実習後の学生の評価は、8項目（「時間、指示、規則遵守」、「身だしなみ」、「挨拶・言葉遣い」、「協調性」、「積極性」、「責任感」、「連絡・報告・記録」、「実習目標」）について因子分析を行った。

解析にはExcel統計7.0、多変量解析ver7.0、EXCELアンケート太閤Ver5.0（株エスミ）を用いた。検定結果は両側検定で有意水準は5%未満とした。

## 4. 結果

### 4.1 校外実習にあたり、学生の不安内容について

平成29年度のワークショップにおける課題5に関して学生が校外実習にあたって不安に感じる内容を表3に示す。

臨床栄養学実習では、「知識・技術不足」50.7%、「実習施設に迷惑をかけないか」23.3%、「どのような実習を行うのか」21.9%、「時間、指示、規則を守るか」21.9%などが多くを占め、2人に1人は知識・技術不足を不安に感じていた。

また、給食経営管理実習では、臨床栄養学実習と同様に「知識・技術不足」が36.4%と最も多かった。保育園など小規模施設は、一人で実習へ行くこともあり、「積極的に実習に取り組めるか」が22.7%と2番目に多かった。

校外実習にあたり不安に感じる内容につき、残差検定を行ったところ、給食経営管理実習と臨床栄養学実習とも「どのような実習を行うのか」（ $p<0.05$ ）、「忘れ物をしないか」（ $p<0.01$ ）、「挨拶・言葉遣いが適切か」（ $p<0.05$ ）、「何を準備すればよいのか分からない」（ $p<0.01$ ）において有意な関連があり科目間に違いがみとめられた。

### 4.2 実習施設からの評価（意見・指摘事項）

年度ごとに実習施設からの評価（意見・指摘）があった件数を図2、内容の累積件数を図3に示す。過去13年間の累積は300件あった。履修人数に対する評価（意見・指摘事項）の件数の割合は平成17年度では、臨床栄養学実習3.3%、給食経営管理実習3.4%に比べ、平成29年度は臨床栄養学実習30.1%、給食経営管理実習23.3%と10倍となっている。また、最近では、指摘される項目が多岐にわたる傾向がある。給食経営管理実習、臨床栄養学実習とも特に多い指

摘事項は、第1位「忘れ物（細菌検査、健康診断、持ち物など）」であった。臨床栄養学実習では、第2位に「報告・連絡・相談不足」、第3位に「怪我、体調不良」、「実習態度、消極的」が指摘されていた。

### 4.3 校外実習施設の評価と自己評価の比較

実習施設の管理栄養士による学生への評価と学生の自己評価を表4に示す。

給食経営管理実習では、「責任感」（ $p<0.05$ ）、「積極性」（ $p<0.05$ ）の2項目のみが、実習施設評価より自己評価の点数が高く、有意な差があった。

一方、臨床栄養学実習では、「身だしなみ」（ $p<0.01$ ）、「時間、指示、規則遵守」（ $p<0.01$ ）、「協調性」（ $p<0.01$ ）、「責任感」（ $p<0.01$ ）、「積極性」（ $p<0.05$ ）の5項目が、実習施設評価より自己評価の点数が高く、実習施設の評価と学生の自己評価の間で有意な差があった。

臨床栄養学実習と給食経営管理実習の実習施設評価は、臨床栄養学実習の対象が傷病者ゆえに、より専門性が要求されるためか、臨床栄養学の実習施設の方が全体的に評価は低かった。

また、給食経営管理実習と臨床栄養学実習の科目間の差の検定では、「身だしなみ」（ $p<0.01$ ）、「時間、指示、規則遵守」（ $p<0.05$ ）、「協調性」（ $p<0.05$ ）、「連絡・報告・記録」（ $p<0.05$ ）で、臨床栄養学実習の評価が有意に低く、学生の自己評価は「責任感」で給食経営管理実習のほうが有意に高かった（ $p<0.05$ ）。

事前指導で繰り返し行った「連絡・報告・記録」では有意な差はなかった。

科目別における校外実習後の学生による評価を図4に示す。8項目（「時間、指示、規則遵守」、「身だしなみ」、「挨拶・言葉遣い」、「協調性」、「積極性」、「責任感」、「連絡・報告・記録」、「実習目標」）について因子分析を行ったところ、固有値1.0以上は第4因子までであった。第1因子の寄与率は31.73%、第2因子15.36%、第3因子10.19%、第4因子7.15%で、累積寄与率は64.43%となった。第1因子は給食経営管理実習、第2因子は臨床栄養学実習とし、縦軸は態度を示し、学習姿勢と実践的態度として名付けた。

学生による実習の評価では、身だしなみなどの実践的な面についての評価を重視する給食経営管理実習と責任感・報告など学習姿勢を重視する臨床栄養学実習に分かれる傾向があった。

## 5. 考察

校外実習の事前・事後指導の問題点を明らかにするために平成29年度で検討を行った。

校外実習は、学生にとって管理栄養士・栄養士の

指導の下に実務を学ぶ貴重な経験となるが、今回の調査で、実習に臨む学生の2人に1人の割合で、「知識・技術不足」を不安がっていた。加藤ら<sup>9)</sup>の学生の実習の意識調査から、「実習前に知っておくべき知識」「調理作業方法」「検査値」など、知識・技術について教員に指導してほしい内容が挙げられていた。

事前指導を「栄養士実践実習」の科目として位置付けている富永<sup>5)</sup>らの事前・事後の学生の変化を調査した報告では、一定の学習成果が得られたことを報告している一方で、「礼儀やマナー」「健康管理」など生活体験を通して体得する項目では実習施設の要求度の高さから、具体的な教育体験が必要であることも示している。また、「校外実習指導Ⅰ」「校外実習指導Ⅱ」の科目として位置付けていても、学生の生活上の経験の変化により、事前・事後指導の内容が不適切であり、「給食の運営」科目の強化並びに効果的な教育を狙いとしたカリキュラム構成の更なる充実が必要であることを元田ら<sup>4)</sup>は報告している。本学科の事前・事後指導においても、各実習施設からの評価に基づき生活面や学習面について見直しを行った結果、指導時間は1.6倍となった。また、授業のない土曜日に行くため学生が負担に感じることと、正規授業でないため意欲低下がみられる。今後、本学科でも、校外実習の事前・事後指導の内容および科目として、検討する必要があると考える。

校外実習の8項目の評価得点については、表4に示す通り、「実習目標」以外の項目は、実習施設と学生との間に有意な差が認められ、学生の自己評価の甘さが確認された。

西川ら<sup>10)</sup>も、学生の認識と実習施設の評価に違いがあり、意欲や積極性の向上、基本的なマナーや態度の周知、調理技術や衛生管理に対する知識や技術の習得、体調管理、実習に臨むための下調べや予習の必要性など、基本的な姿勢や基本的知識についての指導の充実が課題であると報告している。

水野ら<sup>11)</sup>の調査結果からは、実習に対してしっかり目的意識をもって予習や準備を整えた学生は、実習で得たものも多く、施設側からの評価も高かったことを報告している。学生の不安な項目に、「知識・技術不足」の他に、「どのような実習を行うのか」、「何を準備すればよいのか分からない」があり、1年生は校外実習全体報告会で実習内容を聴講しているが、再度、具体的な実習内容や準備を事前指導に取り入れたい。

実習施設からの評価（意見・指摘事項）では、給食経営管理実習、臨床栄養学実習ともに、忘れ物が

多かったが、臨床栄養学実習では、健康診断、細菌検査に加え、近年、実習施設（病院）によっては抗体検査の提出が求められることが増え、抗体検査結果・予防接種証明に関する書類の準備不足があげられる。現在、校外実習施設の公表は、全実習施設からの書類が揃ってから、学生に公表していたが、抗体検査がある実習施設の学生については実習施設の準備が整い次第、余裕をもって抗体検査に関する事前指導を行いたい。

自己評価では、臨床栄養学実習において「身だしなみ」、「時間、指示、規則遵守」が「挨拶・言葉遣い」、「責任感」、「積極性」、「実習目標」より実習施設の評価が低値であったことから、日頃から挨拶の励行、授業・実習へ遅刻しない、レポートの期日は遵守するなど1年次から心がけることで学生に自信を付けさせることが大切である。

また、因子分析の結果から給食経営管理実習では実践的な面を、臨床栄養学実習では学習姿勢の面を意識して事前指導等を行う必要があると思われる。

以上のことから、挨拶や時間の遵守などの「基本的マナー」、「学生の実習に対する意欲向上」、「知識・技術の向上」について、効果的な事前指導の在り方を検討したいと考える。

## 6. 今後の課題

短期大学に入学して1年半という短い期間で校外実習に参加させるためには、いかに実習意欲を高め、実習に必要な知識・技術を習得させるか教員の指導力が問われる。現在は2年次になると、校外実習担当教員による事前指導が始まる。今後は、校外実習担当教員だけの指導だけでなく、知識・技術の向上には基礎的な栄養学・食品学・調理学など教科担当教員の協力体制をより深め、日頃から全教職員が、学生に挨拶の励行、授業・実習の時間やレポート提出期限の遵守の働きかけをさらに強化したいと考える。

加えて、給食経営管理実習では給食業務に必要な基礎的な技術を身に付けたうえで、特定給食施設において、多職種との関わり方や連携を理解して、協働して問題解決に取り組むことができるようにする。また、臨床栄養学実習では栄養に関する基礎学力を身に付けたうえで、食と健康の問題に取り組み、健康の維持・増進のために提案することができるようにカリキュラムを編成し、実施したい。

さらに、現行の事前・事後指導は、科目外として実施しており、学生への負担を軽減するためにもい

かに科目として組み入れていくかの検討が必要である。また、高度化する医療現場での実習は、より専門的な知識が要求されているため、短期大学の栄養士養成校として、臨床栄養学実習（校外）の必須科目としての位置づけも検討する必要があると思われる。

## 7. 謝辞

校外実習に協力して頂いた施設の管理栄養士・栄養士の皆様方が懇切、丁寧にご指導頂いたことに深く御礼申し上げます。また、事務処理や事前事後指導の準備、学生の問い合わせなどを対応して下さいました助手の皆様、教務課の方々に心より御礼申し上げます。

論文を投稿するにあたり、ご助言を頂きました女子栄養大学名誉教授 武藤志真子先生に厚く御礼申し上げます。

## 8. 引用文献

- 1) (公社) 日本栄養士会 (一社) 全国日本栄養士養成施設協会編：臨地実習及び校外実習の実際 (2014年版)、4-5 (2014)
- 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 (2002)  
<https://kouseikyoku.mhlw.go.jp/kantoshinetsu/shokan/kankeihourei/index.html>  
閲覧2018年1月19日

- 3) (公社) 日本栄養士会・(一社) 全国日本栄養士養成施設協会編：臨地・校外実習の実際 (2014年版)、81-82、平成26年4月 (2014)
- 4) 元田由佳、他：栄養士校外実習の指導方法について、小田原女子短期大学紀要第42号、39-49 (2012)
- 5) 富永暁子、他：栄養士校外実習における学生の学習効果の検討、大妻女子大学家政系研究紀要第49号、1-37 (2013)
- 6) 林千登勢、他：給食管理実習 (校外) における学生自己評価と施設栄養士評価からの考察、帯広大谷短期大学部紀要第51号、57-63 (2014)
- 7) 守田律子、高木尚紘：栄養士養成における校外実習の効果的な指導について、富山短期大学部紀要第46号、137-142 (2011)
- 8) 堀 公俊、加藤 彰：「ワークショップ・デザイン知をつむぐ対話の場づくり」、日本経済新聞社、2008年6月
- 9) 加藤チイ、高橋 愛：校外実習前指導に関する一考察について、実践女子短期大学紀要30、127-132 (2009)
- 10) 西川貴子、森内安子、今本美幸、中野佐知子、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、神戸女子短期大学、58巻、15-22 (2013)
- 11) 水野早苗、他：栄養士養成施設における校外実習について、愛知みずほ短期大学紀要、86-86 (2010)

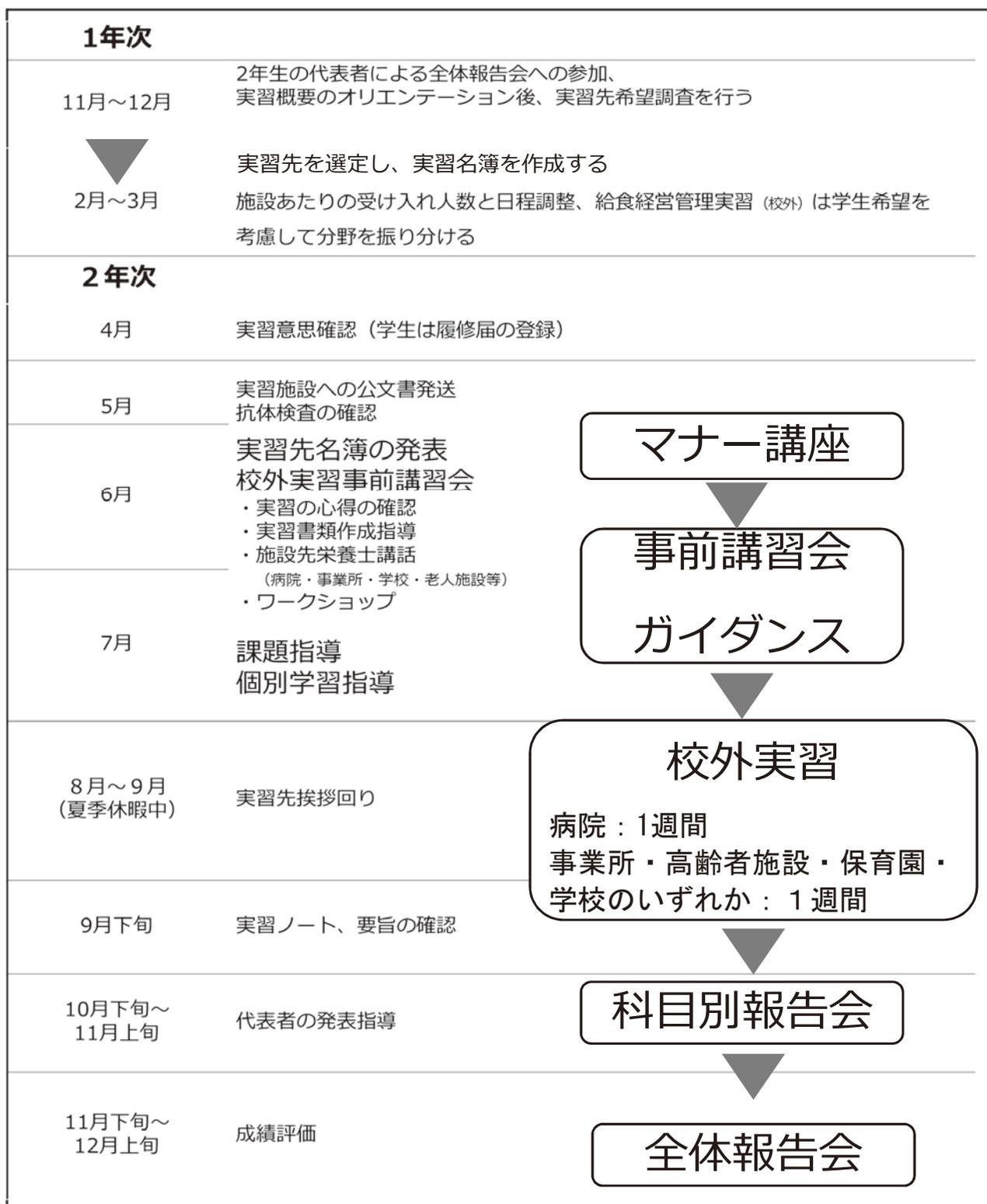


図1 校外実習の年間スケジュール

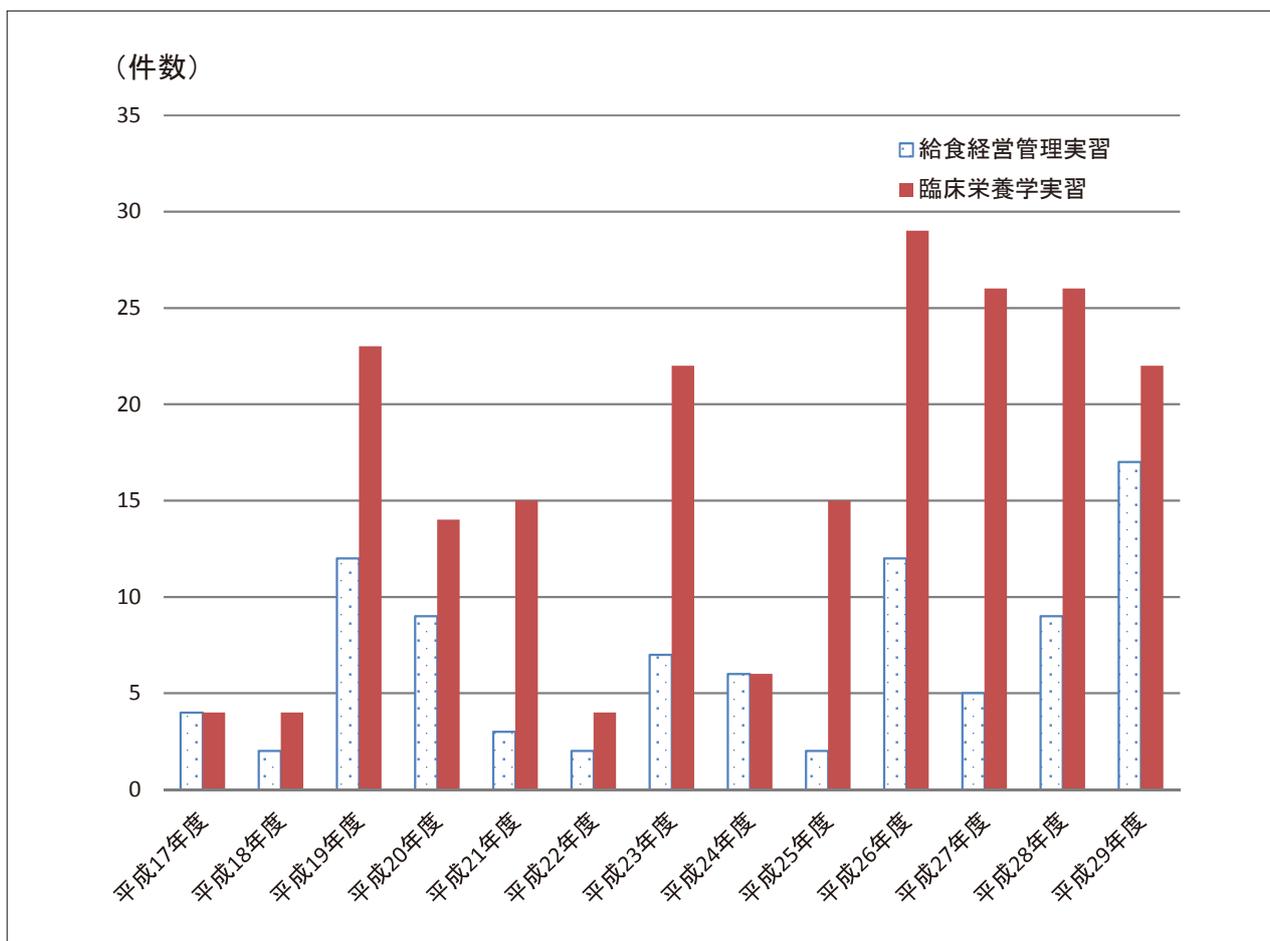


図2 科目別評価（意見・指摘）の件数（平成17年度から平成29年度）

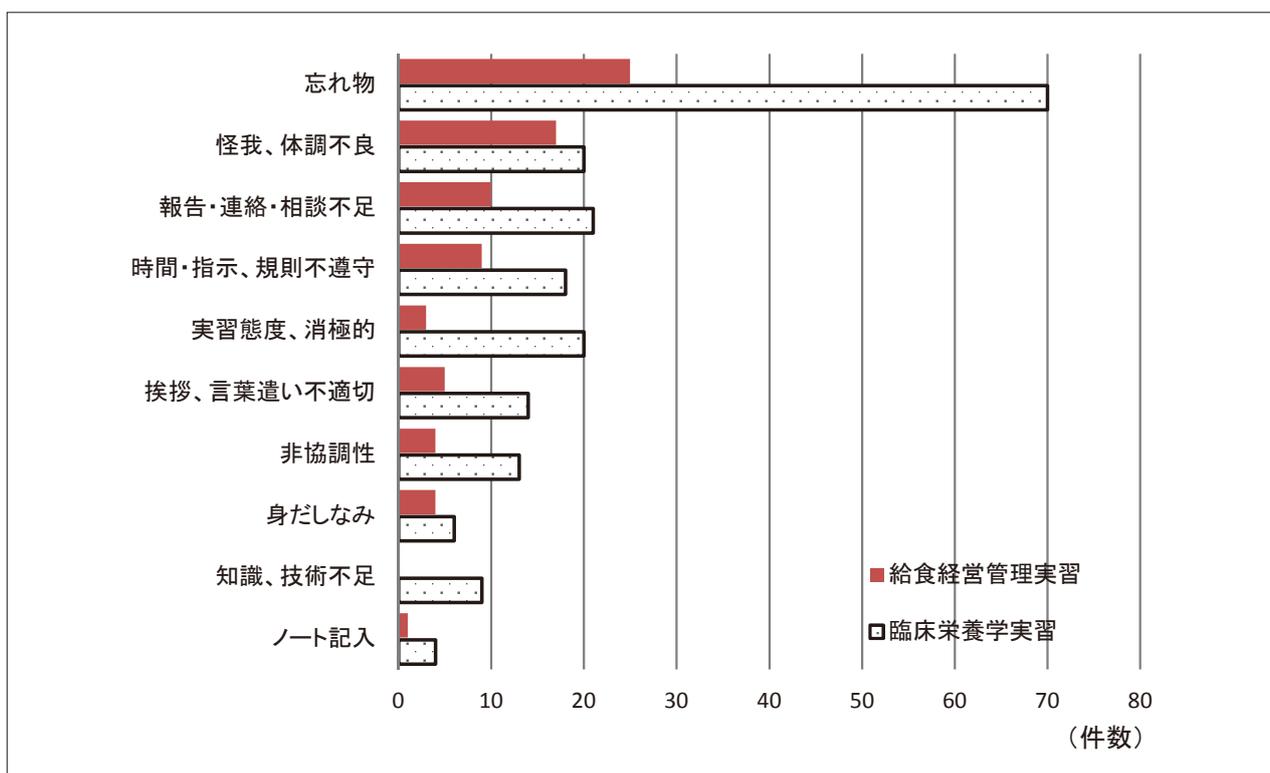


図3 科目別評価（意見・指摘）内容の累積件数（平成17年度から平成29年度）

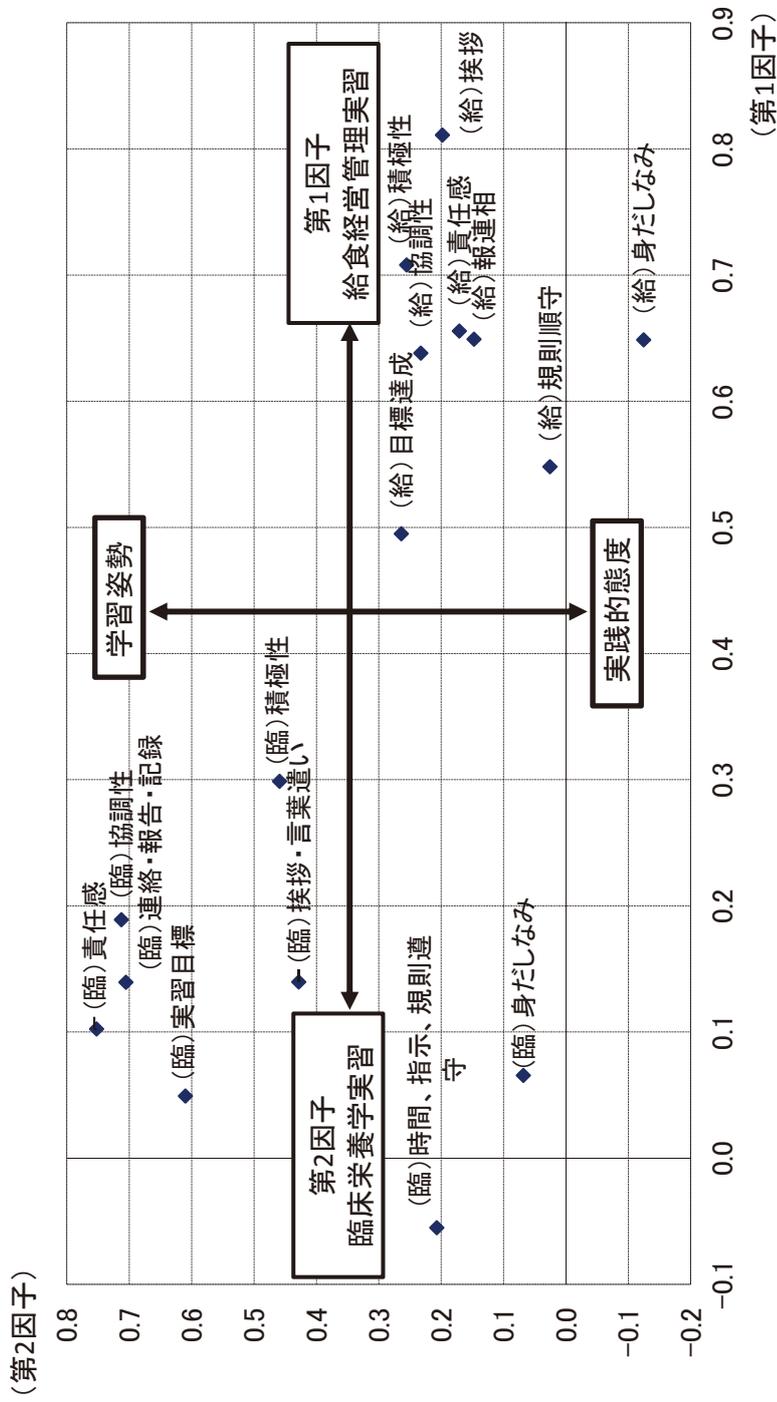


図4 科目別校外実習後の学生による評価  
 (給) 給食経営管理実習、(臨) 臨床栄養学実習  
 因子分析

表1 短期大学部食物栄養学科 校外実習事前ならびに事後指導カリキュラムの変遷 (時間数)

講座名	講義内容	担当者	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度
校外実習のためのマナー講座	<ul style="list-style-type: none"> <li>電話のかけ方</li> <li>挨拶のしかた、身だしなみ</li> </ul>	外部講師	2	2	2	2	~	2	2	2	2	2
臨床栄養学実習(校外)事前指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>病院業務全体について</li> <li>各疾病の概要</li> </ul>	臨床栄養学実習(校外)担当教員	1	2	2	2	~	2	2	2	2	2
給食経営管理実習(校外)事前指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>各施設別栄養士業務について</li> </ul>	給食経営管理実習(校外)担当教員	1	2	2	2	~	2	2	2	2	2
給食経営管理実習(校外)事前講習会	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養管理業務</li> <li>栄養教育について</li> </ul>	高年齢者施設 学校 保育園 事業所 管理栄養士 管理栄養士 管理栄養士 管理栄養士	1.5	1.5	2	2	~	2	2	2	2	2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食管理業務について</li> </ul>				2	2	~	2	2	2	2	2
臨床栄養学実習(校外)事前講習会	<ul style="list-style-type: none"> <li>病院における栄養士・管理栄養士業務と役割</li> </ul>	病院	3.5	3.5	4	4	~	4	4	2	2	2
臨床栄養学実習(校外)給食経営管理実習(校外)全体指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>心構え、書類作成等</li> <li>事前学習ワークショップ</li> </ul>	校外実習担当者	1	1	2	2	~	2	2	2	2	2
Web学習・Webテスト (臨床栄養学・給食経営管理論・マナー) 科目復習テスト (基礎栄養学・食品学・調理学・解剖生理学)		臨床栄養学実習(校外)、 給食経営管理実習(校外) 担当教員				○	○	○	○	○	○	○
							○	○	○			
			10	12	16	16	16	16	16	16	16	16

事後指導カリキュラム

講座名	講義内容	担当者	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度
臨床栄養学実習(校外)報告会	施設別の実習報告および 発表代表者決定	臨床栄養学実習(校外) 担当教員	2	2	2			~				4
給食経営管理実習(校外)報告会		給食経営管理実習(校外) 担当教員	2	2	2			~				4
校外実習全体報告会	代表者による実習報告会 および 代表実習先担当者による講評	臨床栄養学・病理学概論 給食経営管理論・栄養 教育論担当教員ならびに 代表施設栄養士・ 管理栄養士	2	2	2			~				2
			2	2	2			~				2
			8	8	8			~				12

表2 実習施設数と1施設あたりの受け入れ平均人数

	施設数		1施設あたり受け入れ平均人数(名)				
	給食経営管理実習	臨床栄養学実習	事業所	高齢者施設	保育園	学校	病院
平成17年度	43	14	11	3	1	2	9
平成18年度	44	17	11	2	1	2	5
平成19年度	46	18	12	7	該当なし	2	6
平成20年度	37	13	13	7	2	2	8
平成21年度	31	11	20	6	2	1	7
平成22年度	30	10	12	3	2	1	7
平成23年度	46	14	9	3	3	2	7
平成24年度	26	14	19	6	4	2	8
平成25年度	34	18	12	7	3	3	5
平成26年度	38	17	11	4	4	2	6
平成27年度	47	23	10	3	3	3	4
平成28年度	60	24	9	3	2	2	4
平成29年度	46	20	13	2	2	2	4

表3 学生が校外実習にあたって不安に感じる内容

	複数回答(%)		
	給食経営管理実習 n=66	臨床栄養学実習 n=73	p値
知識・技術不足	36.4	50.7	
実習施設に迷惑をかけないか	18.2	23.3	
どのような実習を行うのか	18.2	21.9	*
時間、指示、規則を守れるか	21.2	21.9	
コミュニケーションが円滑にとれるか	13.6	9.6	
命に携わる場所なので怖い	0.0	6.8	
積極的に実習に取り組めるか	22.7	11.0	
体調管理	10.6	8.2	
交通手段	4.5	4.1	
忘れ物をしないか	4.5	5.5	**
課題	3.0	2.7	
挨拶・言葉遣いが適切か	1.5	5.5	*
何を準備すればよいのか分からない	7.6	5.5	**
不安なことはない	4.5	0.0	

\*学生の不安内容は、ワークショップの終了後に記入してもらった。

χ<sup>2</sup>検定：\* p<0.05、\*\* p<0.01

表4 平成29年度校外実習後の実習施設と学生の自己評価

n=73

	給食経営管理実習			臨床栄養学実習			科目間の差の検定	
	A	B	p 値	C	D	p 値	A vs C	B vs D
	実習施設評価	学生自己評価		実習施設評価	学生自己評価			
身だしなみが実習に適切であったか	4.5±0.8	4.6±0.7	n.s	4.0±1.0	4.7±0.6	**	**	
時間、指示、規則を守っていたか	4.4±0.9	4.7±0.5	n.s	4.0±1.0	4.6±0.6	**	*	
挨拶・言葉遣いが適切であったか	4.2±0.8	4.5±0.7	n.s	4.0±0.9	4.4±0.8	n.s		
諸連絡を守り節度・協調的な態度であったか	4.3±0.8	4.5±0.7	n.s	3.9±0.9	4.3±0.8	**	*	
仕事に責任感を持って取り組んでいたか	4.2±0.8	4.6±0.6	*	3.9±1.0	4.3±0.7	**		*
積極的に実習に取り組んでいたか	4.2±1.0	4.4±0.7	*	3.9±1.0	4.3±0.7	*		
実習指導者への連絡・報告・記録を速やかにできたか	4.3±0.7	4.5±0.6	n.s	3.9±1.0	4.2±0.8	n.s	*	
実習目標は達成されたか	4.2±0.8	4.5±0.7	n.s	3.9±0.9	4.1±0.8	n.s		
総合点	37.9±7.5	32.7±11.3		31.5±6.8	34.0±6.8			

平均値±標準偏差、一元配置分散分析、差の検定：Bonferroniの多重比較 \* p<0.05、\*\* p<0.01

※ 5点満点評価（大変優れている＝5点、優れている＝4点、普通＝3点、やや努力が不足している＝2点、努力が不足している＝1点）