見本

臨地実習・校外実習ハンドブック

より深い学びのために

編集●藤原政嘉・田中俊治・赤尾　正

みらい

見本

はじめに

改正栄養士法が2002（平成14）年４月に施行され、新カリキュラムでの管理栄養士・栄養士の養成が始まり12年が経過した。

カリキュラム改正の主旨は、「高度な専門的知識及び技術を持った資質の高い管理栄養士の養成を図ることを目的として、①管理栄養士として必要な知識及び技術が系統的に修得でき、養成施設が教育内容の強化並びに効果的な教育をねらいとしたカリキュラム編成に積極的に取り組めるよう、カリキュラムの体系化を図る。②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的知識及び技術全般を習得できるよう、臨床栄養を中心とした専門分野の教育内容の充実、演習や実習の強化を図る。③専門分野の教育内容の充実強化に対応できるよう、教員に関する事項とともに、施設・設備の改正を行う。また、管理栄養士、栄養士養成カリキュラムの整合性を図りつつ、それぞれの専門性を明確にするため、管理栄養士養成施設とともに、栄養士養成施設のカリキュラム等についても改正を行うこととした」とされている。

これにより、管理栄養士の専門分野が明確にされるとともに、各養成施設の独自性を活かした科目の構築が可能になった。また、管理栄養士・栄養士養成の主な専門分野教育は管理栄養士が担当し、管理栄養士養成における校外実習は「臨地実習」と呼称が変更され、実習内容の大幅な充実・強化が図られたことを受け、（公社）日本栄養士会と（一社）全国栄養士養成施設協会は「臨地・校外実習の実際―改正栄養士法の施行にあたって―」を作成し、さらに2013年、2014年には時代の変化とともに修正・加筆されている。

栄養評価・改善のプロセスや行動変容などの基本的なスキルに加え、社会の一員として専門職である管理栄養士・栄養士が身につけるべき一般常識や職業倫理観なども習得することが必要で、臨地実習や校外実習は、体験型学習として重要な機会となる。

本書は、これらを踏まえて、期間の限られた臨地実習・校外実習を実習生にとってより深い学びの機会にするため、実習生としての責務はもとより、実習の計画から記録・評価について理解できるよう配慮した。

なお、至らぬ点に関しては、ご活用の皆様方のご意見をいただき、内容の充実を図りたい。

最後に本書の出版に際し、多大な尽力とご配慮をいただいた株式会社みらい、並びに株式会社みらい安田和彦氏に深く感謝申し上げる。

2014年９月

編者一同

見本

もくじ

第1章　配属実習が始まる前に

第1節　**臨地実習・校外実習とは** 9

1　臨地実習と校外実習の目的 9
2　臨地実習・校外実習の種類と単位数 10
3　実習の種類別（科目別）の教育目標 11
4　臨地実習・校外実習の基本的な流れ 12

第2節　**配属実習までの流れ** 12

第3節　**実習生としての責務** 13

1　実習にあたっての心構え 13
2　職業倫理と守秘義務 14
3　健康・衛生面の自己管理 15
4　基本的な態度・姿勢 16
5　利用者との関わり 17
6　職員との関わり 18
7　緊急時の対応 18
8　実習受け入れ協定書（覚書）と誓約書 19

第4節　**調理作業中の注意点** 19

第5節　**実習計画書の作成** 20

1　実習計画書の意味と作成のポイント 20
　1――実習計画書とは　／ 20
　2――実習計画書の作成のポイント　／ 20
　3――「私にとっての実習の意義」を考える　／ 22
　4――私にとっての「実習テーマ」「具体的達成課題」を考える　／ 22
　5――事前学習に取り組み、成果をまとめる　／ 23
2　実習施設の事前学習（事前調査）の方法 24
　1――実習施設の情報をバランスよく収集するための観点　／ 24
　2――マクロレベル、メゾレベル、ミクロレベルでの実習施設の調査・分析　／ 25
3　実習テーマ・具体的達成課題の取り組み方 27
　1――実習テーマ・具体的達成課題の取り組みの流れ　／ 27
　2――実習テーマの例　／ 30
　3――配属実習中の「気づき」　／ 31

第6節　**実習施設への事前訪問** 33

1　事前訪問の目的 33
2　電話での事前訪問の依頼の仕方 33
3　事前訪問で確認すること 34

第7節　**記録の意味と実習日誌の書き方** 36

1　実習日誌とは 36
2　実習日誌を書く際の留意点 36
3　実習日誌に記録する内容 37

第8節　**反省会** 38

見本

第2章 主な施設・機関の実習内容

第1節 病院・介護老人保健施設での実習 41

1 病院・介護老人保健施設での実習内容と日程 41
1――病院・介護老人保健施設での主な実習内容 ／ 41
2――病院・介護老人保健施設での実習日程例 ／ 42

2 病院の特徴 42
1――病院の目的と類型 ／ 42
2――食事療養を担当する部門の組織 ／ 43
3――病院の管理栄養士・栄養士の主な業務と役割 ／ 43
4――チーム医療 ／ 44
5――栄養管理体制の基準 ／ 45
6――病院における栄養管理の概要 ／ 46
7――栄養障害の評価指標 ／ 48
8――栄養補給に関する事項 ／ 52
9――栄養食事指導（栄養食事相談） ／ 55

3 介護老人保健施設の特徴 58
1――介護老人保健施設の概要 ／ 58
2――介護保険施設における栄養ケア・マネジメントの実務 ／ 59
3――食事の提供に関わる留意点 ／ 59

第2節 社会福祉施設での実習 63

1 社会福祉施設での主な実習内容 63

2 社会福祉施設の特徴 64
1――社会福祉施設の種別 ／ 64
2――入所者にとっての施設と食事 ／ 65
3――利用者の個別性に配慮した計画 ／ 65

3 高齢者・介護福祉施設の特徴 65

4 児童福祉施設の特徴 67
1――保育所の概要 ／ 67
2――保育所給食の目標 ／ 68
3――保育所における管理栄養士・栄養士の役割 ／ 68
4――保育所の栄養・食事管理 ／ 69
5――認定こども園の概要 ／ 73

第3節 学校での実習 74

1 学校での実習内容と日程 74
1――学校での主な実習内容 ／ 74
2――学校での実習日程例 ／ 74

2 学校給食の特徴 75
1――学校給食の目的と目標 ／ 75
2――調理場方式、給食の形態、食事環境 ／ 76
3――給食費 ／ 76
4――学校給食の献立作成上の留意点 ／ 78
5――学校給食を活用した食に関する指導 ／ 78

3 学校給食の対象者を理解するための留意点 78

4 栄養教諭・学校栄養職員（管理栄養士・栄養士）の主な業務と役割 79

第4節 事業所での実習 80

1 事業所での実習内容と日程 80
1――事業所での主な実習内容 ／ 80
2――事業所での実習日程例 ／ 80

見本

2　事業所給食の特徴 …… 81
1――事業所給食の目的　／ 81
2――運営形態　／ 81
3――給食費と精算方式　／ 81
4――経営管理　／ 81
5――栄養管理　／ 82
6――食事管理　／ 82
3　事業所給食の対象者を理解するための留意点 …… 83
4　事業所の管理栄養士・栄養士の主な業務と役割 …… 83
第5節　保健所・保健センターでの実習 …… 84
1　保健所・保健センターでの実習内容と日程 …… 84
1――保健所・保健センターでの主な実習内容　／ 84
2――保健所・保健センターでの実習日程例　／ 84
2　保健所・保健センターの業務の理解 …… 84
3　行政栄養士の主な業務と役割 …… 87
1――行政栄養士とは　／ 87
2――地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善について　／ 87
4　対象となる地域及び地域住民の特性の理解 …… 87

第3章　配属実習を終えてから

第1節　事後学習の目的――実習体験の振り返り、意味づけ …… 91
第2節　実習施設への礼状 …… 92
第3節　具体的達成課題の自己評価 …… 93
1　自己評価の留意点 …… 93
2　自己評価の方法 …… 94
第4節　実習報告書の作成 …… 94
1　実習報告書とは …… 94
2　実習報告書にまとめる内容 …… 95
3　実習報告書を書く際の留意点 …… 95
第5節　実習報告会 …… 95
1　実習施設での報告会 …… 95
2　養成施設での報告会 …… 96
3　報告会の準備 …… 97

資料1：管理栄養士・栄養士倫理綱領　／ 99
資料2：主な医療用語　／ 100
資料3：略語一覧　／ 101

参考文献　／ 103

見本

第1章 配属実習が始まる前に

第2章 主な施設・機関の実習内容

第3章 配属実習を終えてから

見本

memo

第１節　臨地実習・校外実習とは

１　臨地実習と校外実習の目的

文部科学省・厚生労働省の通知によれば、管理栄養士養成課程において臨地実習を行う目的は、「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り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させること」とされています（図１－１）。また、栄養士養成課程において校外実習を行う目的は、「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させること」とされています（図１－２）。

「臨地実習」「校外実習」は、管理栄養士・栄養士の実践科目として重要な位置を占めています。特に管理栄養士業務は、従来の献立・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が図られており、臨地実習はその実践能力を身につけるための重要な役割をなす科目となっています。

臨地実習の学習目標（知識・態度・スキル）／行動目標

専門的知識と技術の統合
（養成施設で修得した様々な知識や技術を使う・観察する）

- 栄養・給食部門業務の全体像の概略を把握する。
- 食事の提供場面、喫食者の食事場面を観察する。
- 実際にどのような健康管理・栄養管理が行われているかを実習する。
- 実践体験から健康・栄養食事指導に必要な能力とはどのようなものかを学ぶ。
- 栄養評価・判定について実習する。
- 地域社会の栄養問題の必要性を知り、事業を実習する。
- 食事サービスによる栄養管理と経営管理のマネジメント方法について学び、他部署・部門、他職種との連携をはかる。

↓

課題発見（気づき）・問題解決
（実習施設での気づき）

- 業務上の問題点や課題があることに気づく。
- 個人の多様性や喫食者ニーズの変化に気づく。
- 予定外や予想外の出来事や要求に臨機応変に対応する必要があることに気づく。
- 栄養摂取状況から栄養管理を必要とする人が多いことに気づく。
- 問題点や課題への取り組みの重要性に気づく。
- 管理栄養士・栄養士業務の重要性に気づく。

↓

臨地実習の目的

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り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させること。

図１－１　臨地実習の目的及び学習目標／行動目標

出所）日本栄養士会・全国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）』p. 6 を一部改変

見本

memo

校外実習の学習目標（知識・態度・スキル）／行動目標

専門的知識と技術の統合
（養成施設で修得した様々な知識や技術を使う・観察する）

- どのような法律に基づいて給食が提供されているかを学ぶ。
- 献立の作成から栄養・食事管理、給食の提供までの一連の業務に必要な知識と技術を学ぶ。
- 大量調理の特性と留意点を知り、生産（調理）作業にどのように反映されているかを学ぶ。
- 衛生管理が給食の現場で具体的にどのように実施されているかを学習し、体験する。
- 給食運営を行うための施設・設備管理、作業領域について学ぶ。

↓

課題発見（気づき）・問題解決
（実習施設での気づき）

- 給食は施設の目的、対象者の特性に応じて実施されていることに気づく。
- 給食の計画では、考慮すべき点が多岐にわたっていることに気づく。
- 業務が、計画通りに進まないことが多いことに気づく。
- 給食施設のレイアウトが作業動線や衛生管理などの理にかなったものであることに気づく。
- 時間内に処理することの難しさと現場従事者の工夫などについて気づく。
- 衛生管理の徹底がいかに難しいかに気づく。

↓

校外実習の目的

給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させること。

図１－２　校外実習の目的及び学習目標／行動目標

出所）図１－１に同じ　p.７を一部改変

2　臨地実習・校外実習の種類と単位数

臨地実習には「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」があり、校外実習には「給食の運営」があります。臨床栄養学は病院などの医療提供施設において１単位、公衆栄養学は保健所･保健センターにおいて１単位､給食経営管理論及び給食の運営は特定給食施設（病院、福祉施設、事業所、学校など）で各々１単位を履修するのが一般的です（表１－１）。履修方法は、各養成施設で異なりますが、管理栄養士養成課程では、給食の運営（校外実習）の１単位を含めて合計４単位以上を取得するように組み合わせます。また、栄養士養成課程では、給食の運営について１単位以上を取得します。なお、１単位の時間数は、文部科学省

表１－１　実習単位の配分例

	臨床栄養学（病院等）	公衆栄養学（保健所・保健センター）	給食経営管理論			給食の運営			合計単位	備　考
			病院	福祉施設	事業所等	病院	福祉施設	事業所等		
A	1	1	1				1		4	医療・福祉を中心
B	1	1		1				1	4	施設の種類を重視
C	1	1			1			1	4	事業所・学校等を重視
D	1	1	1			1			4	医療提供施設に重点

注１）Dは、病院を実習の場として３単位をあてた場合。
　２）管理栄養士養成施設の実習生が校外実習（給食の運営）を受ける場合は、実習施設に管理栄養士が専従していなくてはならない。

出所）図１－１に同じ　p.13をもとに作成

見本

memo

令「大学設置基準」の規定によれば、30～45時間までの範囲で大学が定めることとなっており、さらに厚生労働省通知「栄養士養成施設指導要領」によれば、原則として45時間をもって１単位とすることが望ましいとされています。

3　実習の種類別（科目別）の教育目標

文部科学省・厚生労働省の通知によれば、臨地実習の内容は、第１項で述べた臨地実習の目的の達成に資するよう、「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」の各教育目標に則し、かつ専門的な知識及び技術の統合を図ることに留意した実習内容とすることと定められています。また、校外実習の内容は、「給食の運営」の教育目標に則し、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解することに留意した実習内容とすることと定められています。

各科目の教育目標は以下のとおりです。特に「給食経営管理論」と「給食の運営」の両科目については混同することなく、それぞれの科目の教育目標にしたがって実習内容を組み立てるように注意しましょう（図１－３）。

1「臨床栄養学」の教育目標

- 傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解する。
- 具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得する。特に各種計測による評価･判定方法やベッドサイドの栄養指導などについては実習を活用して学ぶ。
- 医療・介護制度やチーム医療における管理栄養士の役割について理解する。
- ライフステージ別、各種疾患別に身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた具体的な栄養管理方法について修得する。

2「公衆栄養学」の教育目標

- 地域や職域などの健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。
- 保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康･栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成･実施･評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。
- 各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。

3「給食経営管理論」の教育目標

- 給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費など）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。
- マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。

見本

memo

「給食経営管理論」臨地実習	「給食の運営」校外実習
給食全般のマネジメントができるように視野を広げ、特定の業務を深く探求する実習。例えば、喫食状況の把握、栄養・食事管理、食材料管理、生産（調理）作業の分析、衛生管理、従業員への衛生教育、経営分析等を通して課題を発見し、問題解決策を検討するなどが考えられる。	給食の運営に必要な給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳などの基本的業務に関する実習。
給食システムの解説と見学	給食システムの解説と見学
↓	↓
実習テーマの設定	献立作成
↓	↓
実習テーマの計画づくり	食数管理
↓	↓
実習テーマへの取り組み	食材料管理
↓	↓
実習テーマのまとめ、整理	調理、配膳、下膳
↓	↓
検討、意見交換	検討、意見交換
↓	↓
発表会	発表会

図１－３　「給食経営管理論」臨地実習と「給食の運営」校外実習の組み立て（例）

出所）図１－１に同じ　p.26

4「給食の運営」の教育目標

- 給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する。

4　臨地実習・校外実習の基本的な流れ

臨地実習・校外実習は、基本的に事前学習、配属実習、事後学習の３段階に分けられます（図１－４）。また、これまで養成施設で学んだ基礎分野、専門基礎分野、専門分野の講義科目、演習・実習科目は、あくまで臨地実習・校外実習を行うための基礎学習です。基礎学習のうえに臨地実習・校外実習が成り立っています。

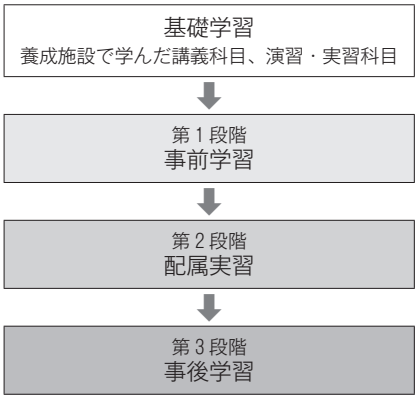

図１－４　臨地実習・校外実習における学習の基本的な流れ

第２節　配属実習までの流れ

養成施設での事前指導から配属先の施設・機関（以下「実習施設」）での実習（配属実習）が始まるまでの基本的な流れは、図１－５のとおりです。取り組み方は養成施設によって様々ですが、主に総合演習の時間に行われます。臨地実習・校外実習を有意義な学びの機会とするためには、配属実習が始まるまでの期間がたいへん重要です。自分自身の実習テーマをもって主体的に取り組み、養成施設で学んできたことが実践の場で活かせるようにしっかり準備