

# 介護福祉士養成科目「家政学実習Ⅱ 栄養・調理」

## の教育内容に関する検討

内藤 初枝

NAITO, Hatsue

### はじめに

介護福祉士養成カリキュラムの中に学内実習科目の一つとして「家政学実習Ⅱ：栄養・調理」が設置されている。著者は本科目を担当して3年目を迎え、次第に介護福祉士養成における本教科の必要性の高さを実感し始めているのであるが、毎年使用している「家政学実習Ⅱ」の教科書・参考書の内容に関して、介護福祉士に教育しなければならない内容に焦点を合わせ十分練られた内容になっているかにつき、いささか不安と疑義を抱いている。そこで全国の介護福祉士養成校で本教科に使用されている教科書をいくつか<sup>1)</sup>集め内容を検討したところ、多くの学校で実施されている内容は、概ね従来からある食物学科系（栄養士養成用）もしくは家庭科教育系（家庭科教員養成用）などで使用しているものを踏襲しており、本校でもこの2年間は上記同様の教科書を用いて授業を行ってきた。しかしこの間介護専攻の専任教員の方々から介護福祉士の実態を伺い、また将来の介護福祉士のありべき姿・求められるべき姿についても示唆を頂き、さらには介護教育分野の関連報文<sup>2)</sup>などからの提言など、様々な文献・情報資料を入手し検討したとき「家政学実習Ⅱ：栄養・調理」の授業内容は、食物学科系・家庭科教育系のそれぞれとは視点が若干異なるべきものであるという結論に至った。そこでベースとなる栄養学および調理に関する理念や、食物学科系・家庭科教育系で実施している調理の基礎技術などの必須内容は授業に組み込むことは当然のことであるが、並行して介護福祉士として習得しなければならない知識や技術を具体的に明確化しそれらを系統化する必要性が急務であることが確認できた。そこで本研究では、上述した介護福祉士として必要な知識や技術とはどのようなものであるかという原点に立ち、より具体的に内容を収集するため、介護福祉士養成校に対しては「家政学実習Ⅱ：栄養・調理」の教育内容の実態を把握するためのアンケートを行うこととした。

- 1)： 山口和子編 「家政学実習Ⅱ：栄養・調理編」 建白社 (2000)  
2)： 早川和江 介護福祉教育 (8) 2 73-79 (2003)



4. 実施している授業について伺います。

イー1 授業時間・回数についてa～c から選んで○印をしてください。

- a 十分である
- b どちらとも言えない
- c とても足りない

イー2 イー1でcを選んだ方はその理由をabcd から選んで○印をしてください。

- a 教える内容が多すぎるため
- b 学生の調理経験や食生活の知識・経験が少ないため
- c 自分の分野ではないため(先生ご自身の専門性との間のギャップなど)
- d その他 (

ロー1 授業内容について abc から選んで○印をしてください。

- a 十分である
- b どちらとも言えない
- c とても足りない

ロー2 ロー1でcを選んだ方はその理由をabcd から選んで○印をしてください。

- a 教える内容が多すぎるため
- b 学生が調理経験や食生活の知識・経験が少ないため
- c 自分の分野ではないため (先生ご自身の専門性との間のギャップなど)
- d その他 (

ハ イまたはロでcを選んだ方は、工夫している授業内容はありますか。

はい・いいえでお答え下さい。またそれぞれの理由もお示し下さい。

- a はい  
(具体的な内容  
(具体的な内容
- b いいえ

5. 学生の実態について伺います。

イ 学生は調理実習前に基本操作(切る・だし・ゆで・炒め・焼きなど)をどの程度身に付けていますか。 a～c の中から選び○で囲んで下さい。

- a 基本的操作をほとんど身に付けている
- b 基本的操作を多少身に付けている
- c 基本的操作をほとんど身に付けていない

ロ 調理実習後の知識・技術などの習得状況について伺います。

次の[実習項目①～⑫]を、下記のa～d の習得レベルのいずれに該当するか、番号を記入してください。

[ 実習項目①～⑫ ]

[習得レベルの状況]

- |                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| ① 献立作成・学生の自主献立調理                 | ( ) |
| ② 食事調査やパソコン等による栄養価計算             | ( ) |
| ③ 基礎調理技術(切る・だし・ゆで・炒め・焼き・揚げ・煮るなど) | ( ) |

- ④ 和・洋・中華などの応用調理 ( )
- ⑤ 手持ち食材での短時間調理 ( )
- ⑥ 介護食(高齢者・障害者):きざみ食・ミキサー食の調理 ( )
- ⑦ 疾患別治療食調理:減塩食・高Ca食・糖尿病食事療法など ( )
- ⑧ 行事(クリスマス・正月・誕生日など)食調理 ( )
- ⑨ 食品衛生実験(手指の消毒・台所の衛生管理など) ( )
- ⑩ 居宅を想定した家事全般の中での食事作り体験など ( )
- ⑪ 特殊調理器具(IHなど)や車いす用調理台などを活用した調理 ( )
- ⑫ その他 ( ) ( )

[ 習得レベルの状況 ]

- a 大部分の学生がしっかり習得できた
- b 大部分の学生が大体習得できた
- c 大部分の学生が不十分な状況であった
- d 授業として実施していない

ハ 上記ロでc. dに該当している項目について今後どのように対応をお考えですか。  
ご自由にお書き下さい。

6. 調理実習のテキストについてお伺いします。

イ テキストとして何をお使いですか。a～cの中から選んでください。

a 市販教科書 (書名: \_\_\_\_\_ ・出版社名: \_\_\_\_\_)

b オリジナルテキスト作成 (資料・プリントなども含)

c その他 ( \_\_\_\_\_ )

ロ イでaの「市販教科書」をお使いの先生にお伺います。

その教科書の内容について満足していますか。 a. bから選びその理由もお書き下さい。

a 満足している(理由: \_\_\_\_\_)

b 満足していない(理由: \_\_\_\_\_)

7. 栄養・調理ご担当の先生の、お持ちの資格についてお書き下さい。

a～gまでのの中から選んでください。(複数回答 可)

○ 先生の資格 ( \_\_\_\_\_ )

a 管理栄養士 b 栄養士 c 家庭科教員免許 d 介護福祉士

e ケアマネージャー f ヘルパー g 調理師 h その他 ( \_\_\_\_\_ )

8. 栄養・調理ご担当の先生の、所属学会をお伺いします。

お手数でも( \_\_\_\_\_ )にお書き下さい。

学会名 ( \_\_\_\_\_ )

ご多忙のところご協力頂きまして誠にありがとうございました。

## 結果及び考察

1. 介護福祉士養成校に対し行ったアンケート調査に関しては、平成16年3月22日現在の回収率は20%程度未満であり集計はできていないため、今年度はアンケートの質問内容を提示した。今後年度を越えた研究として平成16年度特別研究報告書に詳細な分析結果について掲載する予定であることを報告する。