

平成21年度「専修学校を活用した就業能力向上支援事業」成果報告書

コース名	社会人対象コース		
事業名	いきいき介護食物語		
法人名	学校法人本山学園		
学校名	西日本調理製菓専門学校		
代表者	理事長 室山 哲雄	担当者 連絡先	理事長 室山 哲雄 TEL 086-223-8822
1. 事業の目的			
<p>現代社会においては少子・高齢化のさらなる進行に伴い、介護分野での人材が必要不可欠である。本事業は、介護職技術者養成のために必要な知識や技術を短期間中に習得していただき、医療福祉施設等に就職すること、もしくは現在自宅で介護を行っている人、関連分野で在職中の人が知識、技術を高め、各々の現在の状況下で活かせるようにすることが目的である。</p> <p>講座開講にあたり、受講者満足度100%、受講者の就職率100%を目指し、講座を開講した。</p>			
2. 事業の実施に関する項目			
①カリキュラムの概要（目的・科目数・内容・期間）			
<p>現場で通用する知識や技術として移し得るよう基本と応用カススキル意欲を持つマンパワーとして指導するようにした。高齢者の疑似体験や高齢者の咀嚼力や嚥下能力を考えた「おいしく」「食べやすく」「飲み込みやすい」調理法を心掛けた。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 講座数 第1回（前期）、第2回（後期）の各9回</li> <li>・ 総授業時間数 第1回72時間 第2回72時間</li> <li>・ 開設期間 第1回：10月17日～12月12日 第2回：1月9日～2月27日</li> </ul> <p>カリキュラム内容等については、別紙1参照</p>			
②受講者の募集方法（手法・期間・効果）			
<p>受講者募集に当たっては、主に下記の方法を用いて行った。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 新聞広告（9月11日、9月18日、9月29日、9月30日、12月15日、12月17日）</li> <li>2. ホームページ掲載</li> <li>3. 本校卒業生に講座告知郵送</li> </ol>			

応募状況は、定員40名のところ、第1回（前期）の講座では24名の応募、第2回（後期）の講座では15名の応募があり、家庭で要介護者がおり、介護する際に役立てたいという方やこれから介護職関係に就職したい方、現在介護職関係で働いており、さらに知識や技術を深めたい方を対象とした。

### ③受講者の状況

第1回目（前期）の受講者24名の内訳は下記のとおりである。

男性7人、女性17人

年齢層は10代～20代 15人／30代 3人／40代 1人／50代以上 5人

第2回（後期）の受講者15名の内訳は下記のとおりである。

男性1人、女性14人

年齢層は10代～20代 3人／30代 6人／40代 3人／50代以上 3人

受講者は、主婦の方や介護職関係で働いている人、働いてはいないが家庭に要介護者がおられる人、介護食の知識を深めたい人が多かった。

### ④受講者の意識調査等

受講者満足度は下記のとおりであり、全体での満足した受講生は、76%であった。

第1回（前期）

大変満足：4人（18%） 満足：7人（31%） 普通：7人（32%） 不満：3人（14%） 大変不満：1名（5%）

介護食を学んだ経験を活かして、就職したいと思ったかという結果は下記のとおりである。

思う：12人（57%） 思わない：7人（33%） 既に就職している：2人（10%）

第2回（後期）

大変満足：12人（70%） 満足：1人（6%） 普通：2人（12%） 不満 2人（12%） 大変不満：0人（0%）

介護食を学んだ経験を活かして、就職したいと思ったかという結果は下記のとおりである。

思う：9人（56%） 思わない：5人（33%） 既に就職している：2人（10%）

### ⑤受講後の状況（修了者数・就職率）

第1回（前期）受講者24人中、24人が規定の講座を修了したため、修了証を交付した。

修了者3人は既職者であり、家庭で親族の介護を行っている人が3人、現在18人が就職活動中で、病院や福祉施設で職を探している。

第2回（後期）受講者15人中、15人が規定の講座を修了したため、修了証を交付した。

修了者6人は既職者であり、家庭で親族の介護を行っている人が8人、現在1人が就職活動中である。

### 3. 事業の評価に関する項目

#### ①当初目的の達成状況

受講者満足度は76%であり、講座受講直後の就職者はおらず、目的は達成できなかったが、知識面を深め自宅介護や現在の職場で活かすことでは、目的は達成した。

#### ②事業の成果及び改善点

講義において介護食実習、手技、医療福祉施設研修、真空調理、メーカー商品提供食試作、高齢者疑似体験等取り入れ、知識の向上に努めた。喫食者の目線に立ち、「楽しく、おいしく、食べやすく、飲み込みやすく」を合い言葉に、相手の尊厳を守ることを忘れない実践成果である。

受講者の満足度については、76%の受講者が満足という結果がでており、今後就職を考えている人には、病院や福祉施設等求人紹介を行った。就職に結びつくという結果には及ばなかったが、介護食の知識を学びこの経験を活かし、介護職に従事したいという意識は高まった。

改善点としては、一般の人の募集に関して、受講希望者の就業状況の都合上、一時期に集中して受講することが困難な人が多く、受講生の確保が困難であったこと、インフルエンザの影響により日程の変更や講師への影響も多かったため、受講者募集確保の方法及び日程調整を検討することが求められる。

#### ③次年度以降における課題・展開

インフルエンザ等の流行により、予定進行が受講者や講師に影響を与え日程調整に苦慮した。介護の現場で食に対する加算が付与されていない現状があり、介護食に対し、スキルを持った人材が少ないので、他の専門職との連携を図り、討議する機会をもっと増やすべきだと考える。

#### ④成果の普及

開発した教材やアンケート結果等の報告を2月27日実施委員会において報告会を行った。