

健康メディカル学部 健康栄養学科

教育方法と教育の特色ある工夫

本学の各学科・コースは、教育課程編成・実施の方針（カリキュラム・ポリシー、以下CP）に基づき、それぞれの特色を活かした教育方法による授業を行っています。さらに、資格取得科目の充実など、教育方法に工夫を重ねながら、教育内容の向上に取り組んでいます。また、大学全体として、全学部生が共通して履修する必修科目、「フレッシュセミナー」「アドバンスセミナー」においては、少人数教育を実践しています。セミナー担当教員は、各学部・学科・コースのCPに基づく学修指導の他、学生生活全般にわたる指導を行っています。これにより学生は、社会人として求められる常識や教養等の汎用的能力と、各自の専攻分野や関心領域に関わる幅広い知識をバランス良く身につけることができます。この「セミナー」は、キャリア教育の一環として、学生の様々な相談にも応じています。

【教育方法】

責任ある社会人になるための人格形成、管理栄養士の資格取得を教育目標・方針として、充実した大学生活を送れるようにきめ細やかな教育を行っています。

管理栄養士、医師、薬剤師、農学博士など多彩な教員が、栄養士に必要な基礎科目および専門科目を講義形式あるいは実習形式で授業を担当しています。栄養教諭一種、食品衛生監視員、フードスペシャリスト等の資格も学生時代に取得できるように配慮しています。臨地実習先は、病院、保健所、保育園、事業所、高齢者施設など多彩で、臨地実習で将来の自分の適性や進むべき方向を考えることができます。各学年に少人数クラスのセミナーを設けており、個別の対応が出来る体制を整えています。更に、英語教育、国際コミュニケーション学、福祉、コンピューター演習などを選択で学ぶことができ、幅広い知識を修得し、教養ある社会人を育成することも教育方針としています。

【教育の特色ある工夫】

- ・教員は実践経験が豊富な管理栄養士、医師、薬剤師、農学博士、生化学者など多彩な専門分野の者で構成されており、広がりのある栄養学を学ぶことができます。同時に、学科および職種を超えた協働学習の場を設け、他職種とのコミュニケーション能力や医療チームの一員としての能力などを修得できるように工夫されています。
- ・「東京都食育フェア」などの食育イベントへの参加や、福祉施設での食育活動など学生主体の社会活動を積極的に取り入れて食育の実践力の養成を図っています。また、食に関するコンテストなどにも学生が積極的にチャレンジすることをサポートしています。
- ・管理栄養士養成施設の指定科目に加えて、教養を高める科目、栄養教諭免許や食品衛生管理者・食品衛生監視員などの資格取得のための様々な選択科目を用意しています。専門科目はそれぞれが本学の建

学の精神に沿って授業・実習を行っています。例えば「臨床栄養学実習Ⅱ」では、経腸栄養モデル（人形）を用いて、経鼻ルートや胃ろうの実際を詳細に確認し、知識を深めています。「応用栄養学実習」では指導教員による調理方法がディスプレイに映し出され、巡回指導と併せて学生の実践能力を養っています。「給食経営管理実習」では、学生が調理した料理を教員や職員と一緒に喫食・評価を行い、実習効果を高めています。