

授業紹介

栄養学科

給食経営管理実習に密着!

栄養学科3年次の給食経営管理実習をご紹介します。白衣・ゾーンサロンに着替え、手洗い、消毒。決められた時間内に調理、管理を行う現場は本番さながらの緊張感を感じました。調理室も実際の病院などの調理施設と同様の間取りとなっており、下処理(食材の下処理)、本調理(調理・盛付)、洗い場と区切られた空間では、学生がそれぞれの持場で奮闘していました。

この実習では、大量調理を通し給食管理を学びます。

管理栄養士役給食管理担当は、作業の役割、作業手順、作業時間、個人の衛生などの管理に、真剣に取り組みました。実際の病院などの現場を想定したこの実習を通し、給食管理の役割の大きさを改めて痛感。

大量の食事は、学科生、教員に食していただきました。アンケートの結果は、食事の量、温度、味付など3項目好評価。実習を行った学生たちは、分量の難しさ、できあがりの見た目の大切さを感じ、試作をしっかりとっておけばもっとよかったなどそれぞれの反省点も。

将来、きっとその思いが将来の管理栄養士の向上、そして地域の発展につながると期待しております。



教員紹介

精神保健福祉士を通し地域住民のみなさまの役に立てる人材に

社会福祉学科 講師 坂下智恵(さかしたちえ)

現代社会では、うつが自殺を招くケースが後を絶ちません。うつは様々な原因により引き起こされるため、個人によりうつに陥る状況が異なります。うつや自殺の予防のためには、個々人の生活問題や職場環境への対策が必要です。本学の自殺予防プロジェクトでは、うつエピソードの早期発見と段階的なケアが自殺の予防につながると考え、県内の市町村や職場で予防活動を展開しています。

また、授業では精神保健福祉士の養成を行っており、少人数制で個々の学生に応じた指導を心がけています。学生のみなさんが自ら学び、考え、問題解決の力を身につけ、将来、地域住民のみなさまの役に立てる人材に育つことを目指しています。

