



Nishikyushu University

健栄だより

Department of Health and Nutrition Sciences



学生支援について

健康栄養学科学生支援委員 能見光雄教授

本学では、学生の大学生活をより充実させるために、教員と事務局が一体となり、さまざまな支援に取り組んでいます。その中から、今回は「就職サポート」について紹介します。

平成25年度本学卒業生の就職率は、96.5%、健康栄養学科のみでは95.3%でした。毎年、このような高い就職率を維持できるのは、地元を中心とした多くの企業から求人情報が集まること、学生に対して4年間にわたって徹底した就職指導を行っているためです。以下はその取り組みの一部です。

○就職ガイダンス

学内で実施される就職ガイダンス・就職講座では、外部講師を招いて履歴書・エントリーシートの記入方法や面接指導など、就職活動に向けた実践的なプログラムを組んでいます。また、学内企業説明会も実施しています。

○就職先開拓や同窓会との連携
教職員が一丸となって、幅広い求人開拓を展開しています。近県はもとより、九州各県の関係機関や施設などにも出向き、本学の学生の魅力をアピールしています。また、西九州大学同窓会の協力と支援を受けながら、求人情報の収集に努めています。

他にも様々な取り組みを行っています。

また、講義でも「就業力」を身につけるための科目（インターンシップ等）も開講されています。

このように、学生の将来の進路を大切に考え、教職員が一丸となって学生をサポートしています。



大学の取組紹介

（コミュニティ・キャンパス佐賀アクティベーション・プロジェクト）

この取り組みは、本学と佐賀大学とが佐賀県全域をキャンパスと位置付け、学生・教職員による実践的な教育・研究を通して、地域の活性化を進めることを目的としています。具体的には、両大学が佐賀県、佐賀市、神崎市、唐津市、小城市、嬉野市、鹿島市、吉野ヶ里町の1県6市1町と連携し、地域での学修機会を増やすような教育カリキュラムの改革を行い、地域が求める人材の育成、地域に貢献する研究等を全学的に行っています。

12のプロジェクトのうち、本学科では2つのプロジェクトを行っています。

【保健・医療・福祉・子育て支援体制の充実プログラム（代表：柳田晃良 教授）】

地域課題解決に向けた主体的学修を通して、広い視野の実践力のある人材に育てることを目的としています。また、地域の保健・

医療・福祉・子育て支援体制の充実を図り、健やかに安心して暮らせる元気な街づくりに貢献できることを目指しています。



保育園で食育講座

【産学官連携による機能性食品の開発（代表：安田みどり 教授）】

地域の農業・食産業が抱える課題に学生が主体的に取り組み、企画力、実践力を養うとともに、地域活性化につなげることを目的としています。学生がチーフプロデューサーとなり、生産者や企業とチームを組み、大学発食品の開発を行っています。



ハーブを用いた商品開発

2014年6月号

目次

学生支援について	1
大学の取組紹介	1
教員・研究紹介	2
授業紹介 （食品学実験）	2
サークル紹介 （軟式野球部）	2

人の健康を守り、人を癒し、人を幸せにする。そんな「食」のプロを育てます。

西九州大学健康栄養学部
健康栄養学科

佐賀県神崎市神崎町尾崎4490-9

電話 0952-52-4191（大学代表）

FAX 0952-52-4194



教員・研究紹介

○新任の先生紹介(緒方先生)

今年度から西九州大学に着任いたしました緒方智宏です。前任校は大分県でしたので、佐賀県で送る毎日を新鮮に感じながら過ごしています。佐賀県は、日本有数の陶磁器の産地であり、優れた泉質の温泉も多く、なんととっても山海の幸が豊富で、これからの日々を楽しみにしています。また、先日「どんどんの森」を「どんスリー」と言うことも勉強しました。

本学では給食経営管理論を主として担当しています。給食経営管理論？あまり馴染みが無い学問だと思います。簡単に言うと、管理栄養士としての実践力を修得する学問が給食経営管理論だと考えます。現在日本では生活習慣病の原因となる多くの栄養問題があり、管理栄養士養成施設では、今まで以上に実践力の

ある管理栄養士の養成が重要です。その実践力を身につける上で重要な学問が給食経営管理論です。

学んだことを実社会で実践するためには、「論理的な思考能力」と「実践的能力」が重要だと感じています。もちろん実践力は一朝一夕には修得できません。そこで給食経営管理論では、管理栄養士業務における論理的思考能力と実践的能力を結びつけるための方策を学び実践力の修得に繋げていきます。

これから西九州大学では、研究そして教育を通して、社会で活躍できる論理的な思考と知識そして技術を備えた学生の育成に尽力していく所存です。



授業紹介 (食品学実験)

調理をする場合は、まず初めに食品成分表(日常的な食品の成分に関するデータ集)を利用して献立を作成します。この食品成分表に記載されている分析値がどのようにして求められているのかを理解するために、実際に食品中に含まれているたんぱく質、糖質、ミネラルなどの分析実験を行ないます。そして最後にデータを整理して統計処理をしてまとめます。

この実験を通して、成分分析、データ整理、機器分析などを習得して、卒業後には食の専門家として社会で活躍できる人になってくれることを期待しています。(担当：進藤直文教授)



オレンジジュース中の糖質の測定実験

サークル紹介 (軟式野球部)

○がんばっています！軟式野球部

本学の軟式野球部は、過去8回の全国大会出場の実績があり、部員一人ひとりの努力とチームワークで着実に実績を積み上げています。

本年度の春季リーグにおいては、惜しくも9大学中3位という成績で全国大会への出場権は逃しましたが、8月中旬から始まる西日本大会の出場権をかけた秋季リーグにおいては、チーム一丸となり九州予選を勝ち抜いて行きたいと思えます。

現在、軟式野球部員は選手20名、マネージャー5名で、学業やアルバイトの合間を縫って火、木曜日の放課後と土曜日の午前中に集中して練習を行っています。

また、管理栄養士養成課程もある大学で有ることから、食べ物による体づくりはもとより、これから夏場に向けて「スイカや夏野菜などのカリウムの多い食品を食べて、暑さに強い体づくりも指導しています。」(江口昭彦顧問＝健康栄養学科准教授)

