



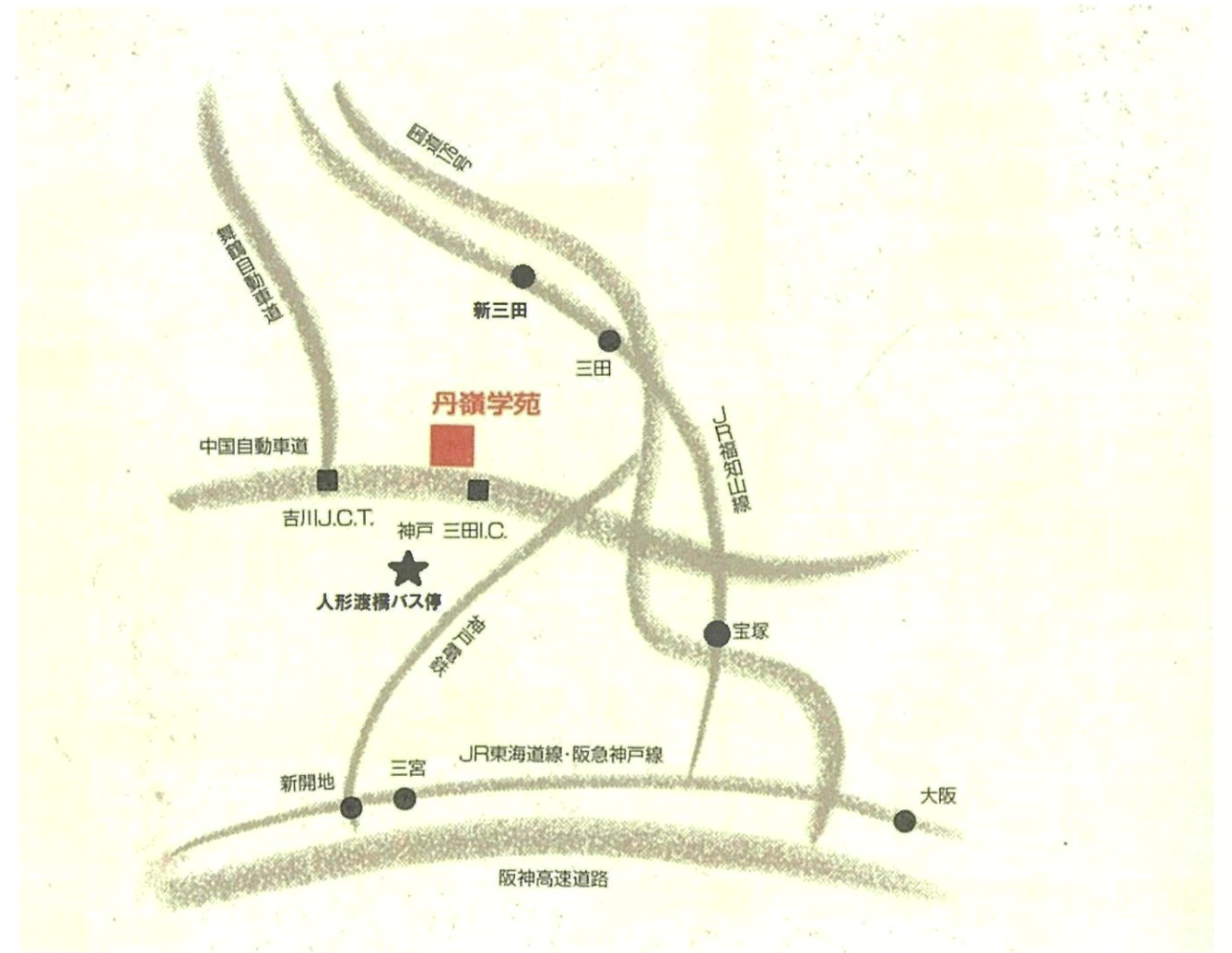
結

～人と人をむすぶ

丹嶺的時間～

vol.5

武庫川女子大学
丹嶺学苑研修センター



公共交通機関でお越しの方

- 大阪・福知山方面より
 - ・JR 新三田駅 (JR 三田駅) より神姫バスで
人形渡橋下車→徒歩 15分
 - ・JR 新三田駅 (JR 三田駅) よりタクシーで約 15分
- 神戸方面より
 - ・神戸電鉄道場駅より神姫バスで
人形渡橋下車→徒歩 15分

車でお越しの方

■中国自動車道神戸三田 IC より車で 5分

facebook は
こちらから→



武庫川女子大学 丹嶺学苑研修センター

〒651-1512
神戸市北区長尾町上津4553-1
Tel 078-986-7381
Fax 078-986-5098
E-mail tanrei@mukogawa-u.ac.jp

記載の情報は2019年6月1日時点のものです

丹嶺学苑研修の充実に向けて

「トレーニング・プログラムとアドバンスト・プログラム」

丹嶺学苑は、1981年に自然豊かな神戸市北区の地に大規模な宿泊研修施設として開設されたもので、開設以来現在に至るまで学科単位での宿泊研修を実施してきました。かつては、10人以上での宿泊が可能な大型テントが多数設置されており、宿泊棟での通常宿泊研修とテント泊研修を組み合わせた2泊3日の研修を通じ、クラスや学年での親睦を深め、円滑な大学・短大生活への導入を助ける初期演習の一環として大きな役割を果たしてきました。しかし、教育基本法の改正による大学教育の見直しに即して、2016年に丹嶺学苑の大幅な改修が進められ、現在の快適な研修センターへと生まれ変わりました。

丹嶺学苑研修には、大学・短大の初年次教育の一環として実施されるトレーニング・プログラムと大学上級学年で実施されるアドバンスト・プログラム（こ

れまでのシニア・プログラム）があります。これまでは、それぞれ本学独自の人間性を育成するための教育プログラムとして位置づけられてきましたが、これまで以上に社会での女性の活躍が期待される現在、より充実した研修へとさらなる見直しを進めることになりました。具体的には、研修内容を講義の1コマと同じ90分単位とし、時間ごとに研修を進める形式に改められました。さらに、本学で進められている、mwu.jpのシステムを活用し、研修のICT化を進めることにしました。今後は、研修に必要な資料などもスマホやPCですぐにアクセスできるようにする予定です。ここまでして、このような研修を行うのはなぜなのでしょう？

全学プログラムの一環として、社会人基礎力として重要となるチームワークなどの育成をめざします。一方、アドバンスト・プログラムは、すべて特別教育科目として、学士教育で身につけた専門性を伸ばし、実際に社会に出るために必要となる社会人基礎力との関連性を考える場として位置づけています。是非、丹嶺学苑研修を自分の社会人基礎力を伸ばす機会として活用してください。



教務常任委員 特別教育担当
(食物栄養学科)
蓬田健太郎 教授



蓬田先生に
お話を伺いました

☆丹嶺学苑の食事が変わります☆

食事提供者 フォーチューン内野社長インタビュー

「昨年のトレーニング・プログラムの食事に加え、今年度は丹嶺の厨房を改修し、すべての食事を提供していただくことになりました。学生に対する食事の考え方や思いをお聞かせ下さい。」

「利用者のアンケート結果を見ても前年と比べて評価が非常に上がりました。どのような工夫や努力をされたのでしょうか？」

「組んだのですが、その中で人気のものとそうでないものの差が激しかったです。なので今年度はバランスの要素も残しつつ、満足度を上げることを重視しました。」

「丹嶺学苑で「温かい食事を提供すること」が長年の課題であると感じた時に、解決できると思いをしました。丹嶺の食事を良くすることをやがいや楽しみとして取り組み、僕からも丹嶺の皆さんからも自信を持って提供できればと思います。学生の皆さんには丹嶺の施設や食事が印象に残り、武庫女に入学して良かったと思ってもらえることが目標です。」

「何度もホテルのバイキングに行っていたので、そこで使われている器具や提供スタイルを見て、丹嶺ではどれが使えらるか考えました。メイン料理およびスパゲッティは、スチームコンベクションという機械を導入することで、温かい状態をキープできるようになりました。」

「最後に丹嶺を利用される方々へのメッセージをお願いします。」

「あくまでも母親の味の延長線上で安心して食べられるということで臨んでいます。丹嶺のスタッフの一員として、共同体と思って進展していければ良いなと思っています。」

「忌憚なく意見交換し合い、一緒になって考えていけたら良いですね。ありがとうございました。」



「学生の好みやメニューのバランスについて、何かポイントはありますか？」

「昨年度はバランス重視で献立を



内野社長

2018年度 利用状況



2018年度は気象警報等によるキャンセルが多く、利用者減となりました。

