

# コース制

栄養学部 保健栄養学科 栄養科学専攻



## 栄養士資格を基盤とした専門職を養成する4つのコースを用意。

栄養士である強みが他に差をつける！実践力と応用力を高めて  
4つの専門コースへ進化しました。



### 臨床検査学コース



#### コースでの学び

医学、医療、栄養学を学び、栄養士資格を持った臨床検査技師を養成します。『生理機能検査学』『生化学検査学』『分子生物学』『病理組織検査学』『血液検査学』『微生物検査学』『免疫検査学』などの専門教科は、全て講義に加えて学生一人ひとりが自ら体験する実習との組み合わせで行われるもの。講義と実習の時間配分はほぼ1対1です。臨床検査学に必要な知識と技術を実体験を通して学び成果につなげます。さらに、大学病院、公立総合病院など基幹病院における3ヵ月間の臨地実習で高度医療の現場を学び、卒業研究や演習で学生一人ひとりが志向する分野の専門性を高めます。

#### 教育目標

医療従事者としての高い使命感や倫理観を身に付け、チーム医療を理解して実践できる専門性を養います。徹底した少人数教育で個別に学習を支援して臨床検査技師国家試験の全員合格を目指します。

#### 栄養士である強み

医療の現場では、より早期の回復をめざしてNST(栄養サポートチーム)による栄養改善が行われています。NSTは医師、看護師、臨床検査技師、管理栄養士、薬剤師などによって構成されるもの。今、栄養学に明るい臨床検査技師が求められています。

#### コースの歴史と卒業生達

本学の臨床検査学教育の歴史は古く、これまで37年間で約1,300名の臨床検査技師を輩出してきました。国家試験合格者の就職率は100%です。多くの卒業生は、臨床検査技師を一生の仕事として、病院や検査センターを中心に現在も活躍しています。

#### 取得できる資格

- 臨床検査技師国家試験受験資格
- 栄養士

#### 目指す就職先

- 大学病院、公立総合病院、私立総合病院、診療所
- 健診センター
- 検査センター
- 企業(製薬・治験・医療機器)

### 健康スポーツ栄養コース



#### コースでの学び

栄養と運動は人々の健康の維持増進のための両輪といえます。今、運動・スポーツについても理解している栄養士が求められています。「健康スポーツ栄養コース」では、「スポーツ栄養実践指導者」の資格取得を目指し、「スポーツリーダー」としての基礎能力に加え健康づくりのための運動・スポーツについて学びます。また、生涯にわたって運動を継続させるためにはどうしたら良いのか、『健康づくり運動処方演習』『スポーツ栄養学実習』『スポーツトレーニング方法論』等で自らの運動継続体験を通して学び、さらに4年次では『実践栄養運動指導実習』で実際に運動指導を行っている現場で学びます。このような実践的な学びを通して、様々なライフステージの人々の健康維持増進、また一般のスポーツ愛好者からトップアスリートまでの運動・スポーツをする人々へのサポート、さらには高齢者等の介護の現場などにおいて栄養と運動の両面から実践的な支援ができる人材を目指し学びます。

#### 教育目標

子どもから高齢者までの様々なライフステージにおいて、また一般のスポーツ愛好者からトップアスリートまでの食事・栄養と運動・スポーツの両面から健康・体力づくりを支援することのできる栄養士を養成します。

#### 栄養士である強み

栄養士としての食事指導と運動指導を融合させることにより、人々の健康増進を多面的な側面からサポートすることができます。また、運動選手やトップアスリートの栄養管理に対しても、運動・スポーツの知識・理解と栄養学や調理学の確かな知識・技術を併せ持つことにより、より選手の身になったサポートが可能になります。

#### 取得できる資格

- スポーツ栄養実践指導者\*
- スポーツリーダー
- 栄養士

#### 目指す就職先

- 健康フィットネス関連企業(フィットネスクラブなど)
- 公共スポーツ施設(健康増進施設など)
- 老人福祉・介護保険施設
- 受託給食施設

## 栄養学 <全ての学びの土台>

### 食事計画、アドバイス、カウンセリング…幅広く活躍する「食」のスペシャリスト

栄養士

「もっと健康になりたい」「ダイエットしたい」「美味しく、栄養バランスのある食事を摂りたい」健康志向が高まる中、そんな現代人のニーズに応えるベース(基盤)となるのは栄養の知識です。栄養士は食事や栄養の面から健康にアプローチし、より豊かな「食」そして「生活」が送れるよう支援する役目を担います。栄養・食事計画、献立作成、調理指導といった業務のほかにも、最近では企業、フィットネスクラブ、エステサロンなどで、カウンセリングも含めた栄養指導を行ったり、新メニューなどの商品開発など、栄養士の活躍のステージは、実に幅広く広がっています。

活躍の場

病院、学校、老人福祉施設、児童福祉施設、幼稚園、保健所、食品メーカー、スポーツ関連施設など

### 家庭科教職コース



#### 取得できる資格

- 中学校・高等学校教諭一種免許状「家庭」
- 栄養士
- 栄養教諭二種免許状(他学科履修により希望者選択)

#### 目指す就職先

- 公立・私立中学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校

#### コースでの学び

「家庭科」で学ぶ「人の一生と家族・家庭及び福祉、保育・高齢者、衣食住生活、消費生活と環境」に関する専門的知識と技術を学びます。教育者として必要な洞察力と教養を身に付けるために、教育原理、発達と学習の心理学などの教職教養科目を深く学びます。

#### 教育目標

中学・高等学校「家庭科」教諭として活躍できる専門的知識・技術、および幅広い教養を身に付けます。栄養学を基盤とした食生活指導能力を養い、「家庭科」および学級活動、学校行事、部活動などで、生徒の生活全般における食環境を指導できる家庭科教諭を養成します。

#### 栄養士である強み

学校には、次のように栄養と健康についての専門的な知識と技術を活かす場がたくさんあります。

- ① 最先端の栄養学や食品学の知識・科学的根拠に基づく解説、献立作成の他、食文化や地場産物の学習指導。
- ② 栄養の知識を実践する調理実習の指導。
- ③ 担任教諭として健康観察や、給食指導、養護教諭や栄養教諭との連携。
- ④ 運動部の活動に適した食事や学校祭などでの大量調理や食品衛生について専門的な視点からのアドバイス。
- ⑤ 家庭や地域に向けて簡単な朝食メニューの紹介など食情報の発信。

#### コースの歴史と卒業生達

昭和37年に家庭科教諭養成課程が置かれ、全国で500名を超える卒業生が活躍しています。

### 食品安全管理コース



#### コースでの学び

食の安全を守り、豊かな食を開発、提供する食品技術者の養成を目指します。食品を知り、見極め、品質や安全を評価、分析します。マーケティングに基づいて開発し、消費者に提供するための知識と実技能力をきめ細かな講義科目群と、豊富な実習科目により身に付けます。また、3年次の『食品開発・管理実習』では食品企業や研究センターで研修を行い、即戦力を身に付けます。

#### 教育目標

食品についての広い知識と、栄養学の学びにより、安全で美味しく、健康的な食の提供者を育成します。フードスペシャリスト資格、食品微生物検査技士の全員合格を目指します。自分の力で、問題解決の意志決定ができる技術者を養成します。

#### 栄養士である強み

外食や惣菜、弁当工業における、生活習慣病予防の健康メニューの開発、豊富な調理実習により培われた調理技術による食品試作の技能など、栄養士であることは直接、間接的に食品業界でのキャリアです。健康志向の現代、栄養士の知識や資格は食品業界に強く求められています。

#### 取得できる資格

- 栄養士
- 食品微生物検査技士受験資格(指定科目の履修の他、協会の通信講座受講が必要)
- フードスペシャリスト受験資格

#### 目指す就職先

- 食品製造業
- 食品流通業
- 中食産業
- 外食産業の安全管理、食品開発、メニュー開発、研究、品質検査、食品分析分野

