

多彩な「食」の最前線で活躍できるスペシャリストを育成します。

食物栄養学科

人々をより幸福な生活と人生に導く

食を提供するために、

栄養学の確かな知識と技術を習得します。

実験や実習によって

栄養、食品、調理への理解を深めながら、

地域の人々や子どもたちと食を通じて関わり、

知識や技術を現場で活かす経験を

積むことができます。

管理栄養士をめざす学生には、

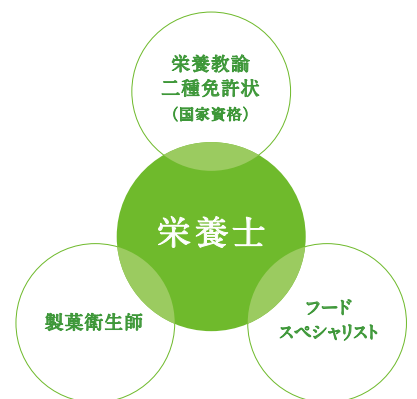
卒業後も資格取得に向けたサポートを行います。



学びのポイント

01 栄養士プラス、製菓のプロや管理栄養士に

栄養士、栄養教諭、製菓衛生師、フードスペシャリストの資格を取得可能。卒業後、3年間の実務経験を積むと、管理栄養士国家試験の受験資格が得られます。無料の対策講座で卒業後もサポートを行い、2005年以降、計205名の卒業生が合格しています。



02 実践力プラス、幅広い食の現場で活躍

合計675時間におよぶ実験、実習科目を通じて、さまざまな技術・技能を実践的に学びます。給食施設などで必要とされる大量調理や発注作業なども実習で学びます。卒業生の進路は、給食受託会社や保育所、福祉施設、食品会社などに広がっています。



03 知識や技術プラス、生涯役立つ宝物を得る

製菓衛生師(国家試験受験資格)とフードスペシャリストの資格取得にも挑戦できるカリキュラム。製菓・製パン業、レストランなど、幅広い業種・業界で役立つ資格を取得し、食のプロフェッショナルとして将来の選択肢を広げることが可能です。



学科長からのメッセージ

「今日をつくる食卓」を担う食のプロフェッショナルへ。

食物栄養学科 学科長 新澤 祥恵 教授

「食」は、私たちの命を支え、さまざまな人との交わりを創り、生活を豊かにするものです。食物栄養学科では、学内での講義、実験、実習のほか、学外での多彩な体験学習を通して、食の専門知識と確かな技術を習得します。近年、ライフステージや生活の変化に伴う過剰栄養と低栄養、孤食と拒食など、食に関わるさまざまな問題が顕在化し、栄養士の求められる場が広がっています。栄養士には、社会に氾濫する食の情報から正しい情報を見極め、一人一人に合った食生活をプランニングする力が求められます。人々の幸せの源となる食生活を創り、自身や家族の健康を支えることもできるように、実践力のある栄養士をめざしてほしいと願っています。



取得できる4つの免許

2年間で栄養士の免許のほか、栄養教諭二種免許状、フードスペシャリスト、製菓衛生師の4つの免許・資格の取得をめざせるカリキュラム。
卒業後、栄養士として満3年の実務経験を積み、管理栄養士をめざすことも可能です。

栄養士

的確な食生活指導ができ、地域住民の健康増進、食文化の継承と発展、食育推進活動、地産地消による地域産業の活性化に関わることができる栄養士を養成します。

主な科目

- 食品学
- 基礎栄養学
- 食品衛生学
- 調理学実習
- 食事計画実習 など

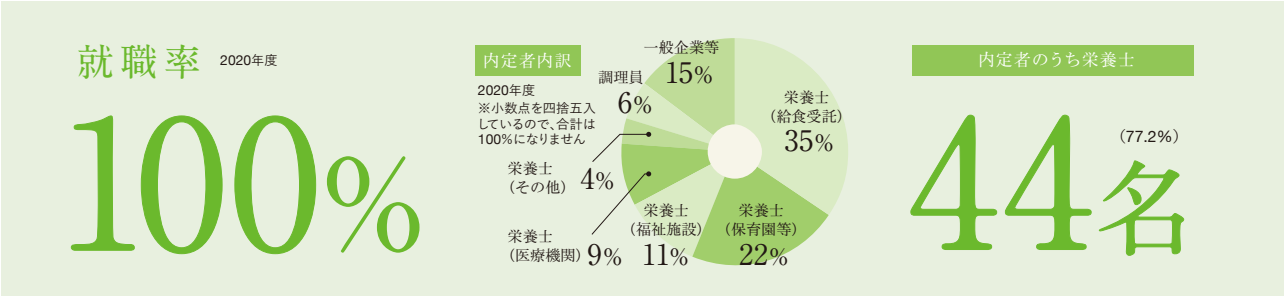
製菓衛生師

製菓業やパン製造業、レストランなどで製菓のプロとして認められる国家資格です。(単位読み替えと提携校のスクーリング学習で受験資格を得られます)

1年次夏季、冬季、春季、2年次夏季にスクーリングを実施

提携校での授業は大学の休業期間に行われます。追加の授業料など25万円が必要ですが、課程修了後には奨励金10万円を支給します。

卒業生実績



2018～2020年度 主な就職先

〔2018年度〕富士産業(7)、魚国総本社、メフォス(8)、日清医療食品(12)、日本海給食、ニッコクトラスト(2)、ニチダン、大八、誠実幼稚園、神田認定こども園、兼六こども園(2)、とりやの子ども園、安田内科病院(2)、喜峰会、羽咋白百合幼稚園、小嶋グループ、富山県厚生農業協同組合連合会、こばと保育園、つくしんぼ保育園、蝶屋こども園、浅野保育所、長土郷こども園、今江こども園、弓取保育園、わかばこども園、眉丈会(戸室和楽)、滋谷工業、スーパー、ABCクッキングスタジオ(2)、金沢東急ホテル、光洋、コンノ、アースホールディングス、バイオセラピー開発研究センター、JR西日本金沢メンテック [2019年度]ニチダン(2)、かないわ病院、メフォス(10)、日清医療食品(7)、小嶋グループ(埼玉)、三協興産、吉江レディスクリニック、富士産業(石川1、東京1)、LEOC(東京)、日本ゼネラルフード、米丸保育所、佛子園、喜峰会、小立野善隣館こども園、ニッコクトラスト、にしかるみわかばこども園、鶴が丘保育園、白根歯科クリニック、わかばこども園、神田こども園(3)、久世築山保育園(京都)、ニコニコ保育園、聖霊愛児園、みかわこども園、浅野保育所、住吉こども園、今江こども園、和光こども園、あかしあこども園、ミドリこども園、輪島荘、滋谷工業、金沢ジャーマンベーカー、加賀建設、ひらまつ、エイジェック [2020年度]日本ゼネラルフード、サンケアホールディングス、メフォス(9)、日清医療食品(7)、金沢医科大学病院(4)、喜峰会、大和、ひまわり保育園、シブヤ(渋谷医院)、ニチダン、眉丈会(3)、鶴が丘保育園、額扇台保育園、ひばりキッズガーデン、みやこのりこども園、馬場幼稚園、富士産業、第一善隣館保育所、みどりが丘保育園、ニコニコ保育園、ちいろばこども園、わかばにしかるみこども園、やすらぎホーム、つくしんぼ保育園、金沢市(臨時)、クスリのアオキ、ハヤシ(シャトレレー)、ゲンキー(3)、ぬ利彦(東京)、パン・ド・ファンファーレ、Sir Japan、清和保育園、津幡町、ジェイエスデティック

栄養教諭二種免許状

学校で食に関する指導を行い、子どもたちの食生活の改善に取り組んで、食育推進の中核的な役割を担う教員資格です。

主な科目

- 教育者論
- 発達心理学
- 教育方法論
- 教育課程論
- 教職実践演習
- (栄養教諭) など

フードスペシャリスト

食品に関する情報提供や商品開発、衛生管理、ホテル・レストランへのアドバイスなど、幅広い分野で活躍できる資格です。

科目

- フードスペシャリスト論
- フードコーディネート論
- 食品の消費と流通
- 官能評価・鑑別論

食物栄養学科 カリキュラム

食物栄養学科のカリキュラム詳細は下記よりWebにてご確認ください

栄養士に必要とされる「食」と「健康」の幅広い知識と確かな技術を身につけ、健康で豊かな暮らしをつくる「食」に科学的手法でアプローチします。



卒業後の進路 病院 / 学校 / 社会福祉施設 / 保育所・認定こども園 / 行政(公務員) / 事業所、工場、従業員寮 / 食品メーカー

2年間の学び

1年次 栄養士の基礎づくり

栄養士の基本的な知識と技術を身につけ、健康で豊かな暮らしをもたらす食にアプローチするための科学的な手法を学びます。キャリア教育科目も前期から設けられ、栄養士が活躍する現場について知ることができます。

2年次 専門性を高める

学んできた内容の要点を整理して、各分野に対する理解を深めます。栄養士に必要な科目の知識や技術はもちろん、卒業後の管理栄養士へのステップアップも視野に入れた授業を展開しています。

2年間の実習の流れ

食事計画実習

カロリー計算・献立作成の方法を学びます。

給食管理実習

施設向けの大量調理・発注作業などを勉強します。

校外実習

病院施設、保育所、学校給食など現場で管理栄養士に学びます。

栄養士としてキャリアアップをめざします。

食物栄養学科 竹本 真衣さん
[2013年卒業/石川県立金沢錦丘高等学校出身]

卒業後、給食委託会社で実務経験を積み、この講座を受講しました。昼と夜の2部体制のため、シフト制勤務でも受講しやすく、懐かしい友人や先輩と一緒に同じ目標に向かって頑張っています。さまざまな疾病を抱える患者さんに対応する病院の管理栄養士をめざします。

Realize My Mission [内定者の声]

栄養士としてスキルアップをめざします。

ひまわりこども園内定 宮岸 由楽さん 食物栄養学科 [遊学館高等学校出身]

栄養素の特徴や体への働きに関心があり、食物栄養学科を選びました。在学中は、幼児にとっての第4の食事である「おやつ」について研究し、実際の保育園で提供されている内容やエネルギー量について調べました。2年次の実習先のこども園で食事を通して子どもの成長を支えたいと実感し、保育士・栄養士・調理師の連携が良く、明るい雰囲気の魅力を感じたひまわりこども園を志望しました。卒業後も現場で学び続け、3年間の実務経験を積んで管理栄養士の資格にも挑戦したいと思います。



先生から見た宮岸さん

食物栄養学科 坂井 良輔 教授

宮岸さんは在学中、オープンキャンパススタッフとして積極的に活動している姿が印象的でした。北陸学院大学に来てくれた高校生に対して、明るく、楽しく接して、大学生活や食物栄養学科の魅力をたくさん伝えてくれましたね。明るく積極的な性格は、幼い子どもたちにも良い影響を与えていると思います。もし、仕事上で何か悩むことがあれば、いつでも相談に乗ります。あなたも私も同じ社会人。立場は同等です。お互いに頑張りすぎずに、頑張りましょう！



More Support

管理栄養士国家試験合格プログラム

卒業後も実務経験を積みながら対策講座でサポート！
栄養指導の現場でリーダーとしての活躍が期待される管理栄養士の資格取得を支援するプログラムを用意。在学中はもちろん、卒業後も無料で対策講座を受講できます。こうしたサポートにより、北陸三県で最も多くの卒業生が管理栄養士試験に合格しています。

栄養士実力養成講座

1年次 基礎編

模擬試験などを通じて、1年次に履修した科目についての理解を確実にします。

2年次 専門編

各分野の要点を整理することで、2年間の学びをしっかりと身につけます。管理栄養士の資格取得者とも交流し、資格を取ることの意義を知る機会を設けます。

卒業後

管理栄養士国家試験受験対策講座

入門編

国家試験の科目ごとに要点を整理して、理解を深めます。合格者の体験談を聞く機会も用意して、試験への具体的な対策を知り、受験意欲の向上に役立てます。

実務経験3年 応用編

受験直前の実力養成講座として、問題傾向の分析なども含めて、問題集中心の講義を行います。

国家試験に挑戦！