

栄養学科

設置認可申請中

栄養学科では、キリスト教的人間観と自然観に基づき、人々をより幸福な生活と人生に導く「食」を学び、栄養と体の健康に関わる高度な専門知識と実践力を養成します。食を通じて地域社会と人々の健康で豊かな生活に貢献し、栄養と健康に関わる社会の諸課題について広く探究するプロフェッショナルを育てます。

Then God said, "I give you every seed-bearing plant on the face of the whole earth and every tree that has fruit with seed in it. They will be yours for food.

私は全地の面にある、種をつけるあらゆる草と、種をつけて実がなるあらゆる木を、あなたがたに与えた。それはあなたがたの食物となる。

—創世記 1章29節—

養成する人材像

キリスト教的人間観・自然観に基づき、栄養と体の健康について科学的に理解し、高度な専門知識と高い実践力を備えた、食を通じて地域社会と人々の健康な生活を培う人材を育成する。

学びのポイント

01 豊富な実習科目で管理栄養士の実践力を磨く

実験・実習を豊富に取り入れたカリキュラムで専門知識・技術を修得します。学外の施設・機関で行う臨地実習では管理栄養士としての実践力を養います。医療や企業を含む食の専門家として多職種での連携を視野に入れた実習科目を通して実践力を高めます。



02 管理栄養士国家試験の合格に向けた独自プログラム

入学時からスタートするプログラムは、1・2年次の実力養成講座【基礎編・専門編】、3・4年次の国家試験受験対策講座【入門編・応用編】からなる体系的な本学独自プログラムで、確かなノウハウを持つ教授陣がきめ細かく指導を行い、管理栄養士国家試験の合格を強力にサポートします。



03 産官学協同プロジェクトを実践的な場として学ぶ

「ミッション食育グループ」「いいじい食育教室」などの活動を通して、授業内外において企業や地方自治体、諸団体と連携した取り組みを行います。地域の食に関わるさまざまな課題について学びを深め、主体的に行動する力を養う実践的協同プログラムを用意しています。



取得可能な資格

- 管理栄養士(国家試験受験資格)
- 栄養士
- 栄養教諭一種免許
- 食品衛生管理者
- 食品衛生監視員

※設置計画は予定であり、内容に変更が生じることがあります。

カリキュラム

■ 必修科目 ■ 選択必修科目 ■ 選択科目 ■ 自由科目

科目区分	1年次	2年次	3年次	4年次	
大学共通科目	<ul style="list-style-type: none"> 北陸学院セミナー I キリスト教概論 I キリスト教概論 II 英語 I 英語 II 生涯スポーツA 生涯スポーツB 情報機器演習A 情報機器演習B 基礎ゼミ I 基礎ゼミ II 日本国憲法 青年と心理 郷土の文学 食と健康 政治学 日本語基礎 英語基礎 	<ul style="list-style-type: none"> 北陸学院セミナー II キリスト教人間論 I キリスト教人間論 II 中国語 I 中国語 II フランス語 I フランス語 II 韓国語 I 韓国語 II 		<ul style="list-style-type: none"> 健康科学 	
	■ アクティブ・イングリッシュA・B・C				
学部共通科目	<ul style="list-style-type: none"> キャリアデザイン I キャリアデザイン II データサイエンス入門 	<ul style="list-style-type: none"> プロゼミA プロゼミB 健康とデータ解析 キャリアデザイン III キャリアデザイン IV 	<ul style="list-style-type: none"> 専門ゼミ I キャリアデザイン V キャリアデザイン VI 	<ul style="list-style-type: none"> 専門ゼミ II キリスト教とのかち 卒業研究 	
基幹科目及び専門基礎科目	導入科目	<ul style="list-style-type: none"> 管理栄養士への道 I 管理栄養士への道 II 分析化学 食事計画論 			
	社会・環境と健康	<ul style="list-style-type: none"> 健康管理概論 社会福祉概論 	<ul style="list-style-type: none"> 公衆衛生学 公衆衛生学実験 		
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	<ul style="list-style-type: none"> 生化学 I 生化学 II 生化学実験 	<ul style="list-style-type: none"> 解剖生理学 I 解剖生理学実験 医学一般 I 	<ul style="list-style-type: none"> 解剖生理学 II 医学一般 II 医学一般 III 	
	食べ物と健康	<ul style="list-style-type: none"> 分析化学実験 調理学 食品学 I 調理学実習 I 調理学実習 II 	<ul style="list-style-type: none"> 食品学 II 食品学実験 食品衛生学 調理学実習 III 食品機能学 	<ul style="list-style-type: none"> 食品加工学 食品加工学実習 食品衛生学実験 食品分析学 	
	基礎栄養学	<ul style="list-style-type: none"> 基礎栄養学 	<ul style="list-style-type: none"> 基礎栄養学実験 		
	応用栄養学		<ul style="list-style-type: none"> 応用栄養学 I 応用栄養学 II 	<ul style="list-style-type: none"> 応用栄養学 III 応用栄養学実習 I 応用栄養学実習 II 	
	栄養教育論		<ul style="list-style-type: none"> 栄養教育論 I 栄養教育論 II 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教育論 III 栄養教育論実習 I 栄養教育論実習 II 	
	臨床栄養学		<ul style="list-style-type: none"> 臨床栄養学 I 臨床栄養学 II 臨床栄養学演習 	<ul style="list-style-type: none"> 臨床栄養学 III 臨床栄養学実習 I 臨床栄養学実習 II 	
	公衆栄養学		<ul style="list-style-type: none"> 公衆栄養学 I 	<ul style="list-style-type: none"> 公衆栄養学 II 公衆栄養学実習 	
	給食経営管理論	<ul style="list-style-type: none"> 給食経営管理論 I 	<ul style="list-style-type: none"> 給食経営管理実習 I 給食経営管理論 II 	<ul style="list-style-type: none"> 給食経営管理実習 II 	
学科専門科目	総合演習		<ul style="list-style-type: none"> 総合演習 I 	<ul style="list-style-type: none"> 総合演習 II 	
	臨地実習		<ul style="list-style-type: none"> 臨地実習 I (給食の運営) 臨地実習 II (給食経営管理論分野) 臨地実習 III A (臨床栄養学分野) 	<ul style="list-style-type: none"> 臨地実習 IV (公衆栄養学分野) 臨地実習 II (給食経営管理論分野) 臨地実習 III B (臨床栄養学分野) 	
	応用科目	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食と健康・環境 I 	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食と健康・環境 II 	<ul style="list-style-type: none"> 地域の食と健康・環境 III 	<ul style="list-style-type: none"> 健康・栄養総合演習 I 健康・栄養総合演習 II
栄養教諭関連科目	<ul style="list-style-type: none"> 教育学概論 特別支援教育論 	<ul style="list-style-type: none"> 教職論 発達心理学 学校栄養指導論 I 	<ul style="list-style-type: none"> 教育社会学 生徒指導論 教育の方法・技術(幼保) 学校栄養指導論 II 教育課程編成論 道徳教育指導論 特別活動の理論と方法 総合的な学習の時間の指導法 	<ul style="list-style-type: none"> 教育相談 栄養教育実習指導 栄養教育実習 教職実践演習(栄養) 	

※設置計画は予定であり、内容に変更が生じることがあります。

Pickup Study

科目紹介

給食経営管理実習

栄養・食事管理、献立作成、食材料管理、生産管理、大量調理の方法、衛生管理、帳票管理などの給食経営管理業務の運営計画から実施・評価までのマネジメントサイクルを学びます。給食管理の基本的流れを理解し、大量調理の実習を通して給食対象者に適切で豊かな食事を提供するための実践力を培います。



生化学実験

生化学の知識を学び、糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル、遺伝子の性質について実験を通して深く学びます。試験管内の化学反応を実際の生体反応と関連付けて考察し、細胞や分子レベルで人体の機能を理解します。実験結果を栄養代謝の観点からも考察し、各種病態の理解に必要な知識を養います。



5つのゼミコース

広く、深い学びが循環する5つのゼミコース

ゼミナールには、基礎ゼミ・プロゼミ・専門ゼミの3つの段階があります。ゼミプランに基づき、研究、ディスカッション、成果発表を通して学びを広げます。プロゼミ・専門ゼミでは、5つのコースで学びを深化させ、管理栄養士としての確かな実践力を築きます。



現場からのメッセージ

さまざまな疾患を抱える患者さんに対し、
多職種と連携して栄養支援を行います

金沢医科大学病院

栄養課長 木村 律子さん

金沢医科大学病院では、直営で給食管理を行っています。管理栄養士は、食品や厨房施設の衛生管理をはじめ、献立作成、給食管理業務を担当しています。また、患者さんと直接面談を行い、患者さんの栄養評価にリスクを見つけた時には必要な栄養支援を行います。大学病院には、糖尿病や腎臓病といった食事療法が必要な疾患を持つ患者さんもいます。入院中の患者さんだけでなく、外来の患者さんも含めて、その方たちの栄養相談は管理栄養士の業務であり、医師、看護師、薬剤師、ソーシャルワーカー、歯科衛生士など、多職種と連携しながら適切な栄養支援を行います。入院中の患者さんに対しては、食事の摂取状況を確認するために病棟を回る「ミールラウンド」を実施しています。ベッドサイドでの個別の栄養相談にも応じるため、患者さんや多職種とのコミュニケーションがとても重要です。そして、大前提として患者さんに優しく接し、きちんと傾聴する姿勢が大事な仕事といえます。大学病院ですから研究活動や学会に参加する機会もあります。管理栄養士としての専門性を高めたい方には、さまざまな専門資格もあるので、スキルアップできるチャンスが広がっていると思います。

食と栄養の専門知識+あなたの視点で
人々の健康と幸せに「食」から貢献しよう

株式会社スギヨ

管理本部 管理部係長 人事労務担当 兼 管理本部 経営企画室係長 広報担当 沼間 健一郎さん

株式会社スギヨは、水産練り製品・加工品の製造販売を主力事業として、全国で初めてカニ風味かまぼこを世に送り出した会社です。当社は「ヘルシー&ハッピー」をコンセプトに、食の安全安心はもちろん、食を通して人々をより健康に幸せにするために、独自の視点で商品開発に取り組んできました。これからの時代、「健康」はこれまで以上に欠かせない視点になります。食と栄養の専門知識を持つ人が仲間に加わってくると、当社にとっても大きなプラスの効果があるのではないのでしょうか。開発部門はもちろん、どの部署においても食と栄養の専門知識に裏付けられた考え方は役に立つと考えています。実際に、当社では管理栄養士の資格を持つ社員が商品企画や品質管理などの部署で活躍しています。それ以外の部署でも食と栄養の知識があることで、お客様に説得力をもって話したり、伝えられることの幅も広がると思います。開発部門ではチームで業務を進めていくため、主体性をもって行動し、多様な人と積極的にコミュニケーションをとる姿勢も重視しています。食に関心があることはもちろんですが、何事にもアンテナを張って資格プラス何かを持っている方に期待しています。

命のケアに最も近い栄養のプロとして
地域の健康長寿に貢献してほしい

社会福祉法人 松寿園

常務理事 水野 洋子さん

松寿園には現在、入居・ショートステイを合わせて115名の利用者さんがいらっしゃいます。一人一人の状態が細かく異なるため、管理栄養士はどのような栄養支援が必要なのかをしっかりと見極め、それぞれに応じた栄養計画を立て、計画に沿った食事を提供しています。高齢者の場合は、嚥下機能の状態を把握しておかなければ、誤嚥性肺炎を引き起こすリスクが高まります。そのため、利用者さんの食事の摂取状況をモニタリングして、どのような支援をするのが望ましいかを多職種で検討し、管理栄養士が専門性を発揮して栄養ケアプランを立てます。食事の様子は利用者さんの状況を確認するための大切な指標となるため、ミールラウンドでは食が進み具合や食べる時の姿勢を確認し、その方の状態をしっかりと把握するよう努めています。健康長寿には「栄養・運動リハビリ・口腔機能」の3つの改善が必要だと言われています。人生100年時代を迎えて、地域のフレイル予防はますます重要なテーマです。管理栄養士を目指すみなさんには、栄養が命のケアに最も近いところにあるものであることを認識し、職業倫理をしっかりと学び、地域と関わりながら専門性を発揮されることを期待しています。

食品衛生に関わる検査・点検業務は、
食の安全と安心を守る重要な仕事です

株式会社アルプ

管理部 人事課 課長 勝田 仁浩さん

アルプグループでは、「アルプ食の安全研究所」において食の安全と安心に関わる業務をトータルでサポートしています。具体的には、食品工場や飲食店の衛生管理に関わる検査・点検、改善指導、人材教育、HACCP手法導入の支援、食の安全に関する調査、研究、情報提供などがあります。この中で特に重要になるのが、食品や食材の細菌検査や従業員の手指、食品製造機器、調理器具類などの付着菌検査、施設の環境衛生検査、水質検査といった検査業務です。このような食品検査業務は一般的にはあまり知られていないかもしれませんが、食の安全安心を守るためには決して欠かすことのできない責任の大きな仕事です。食品製造会社や外食産業などの現場においては、徹底した衛生管理が求められています。アルプ食の安全研究所では食品衛生管理に関わる豊富な知識と経験を基に総合的にノウハウを提供し、幅広いニーズに応えています。食品衛生に関する仕事は、さまざまな専門職と連携しながら進める必要があります。この分野を目指す方には周囲の人の意見に謙虚に耳を傾けて、確実に業務を遂行する姿勢を大切にいただきたいと思います。