

食に生きる 専門家へ。

食べることは、生きること。
食は人の健康の土台であり、
ウェルビーイングを構成する
大切な要素でもあります。
健康科学部は、地域で
活躍する食の専門家にな
るための学部です。

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。

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 —

学部長メッセージ

食の先に人をみつめる管理栄養士になる。

健康科学部は、多数の栄養士を輩出してきた北陸学院大学短期大学部を母体として、2023年に新設された学部です。4年間のカリキュラムを通じ、科学的な知見と温かなまなざしを持った管理栄養士の養成を目指します。超高齢社会を迎え、健康寿命と生活の質（QOL）が重要視される中で、食を通して人を“視る”という、管理栄養士の役割がクローズアップされています。本学部では、その人にどのような食生活が適しているかを考える力を養うため、座学と実習・実践を往還する体系的な学びを用意しています。



健康科学部 学部長
新澤 祥恵 教授

学びのポイント

- 豊富な実習科目で
管理栄養士の実践力を磨く
- 産官学協同プロジェクトを
実践的な場として学ぶ
- 管理栄養士国家試験の
合格に向けた独自プログラム

取得可能な免許・資格

食のスペシャリストへとつながる免許・資格

取得できる資格

- 栄養士免許
- 食品衛生監視員(任用資格)
- 食品衛生管理者(任用資格)
- NR・サプリメントアドバイザー

受験資格が得られる資格

- 管理栄養士国家試験受験資格

管理栄養士

管理栄養士を目指す学びの詳細は P.33

管理栄養士は、栄養管理や栄養指導といった業務を通じて、赤ちゃんから高齢者まであらゆるライフステージの「人」に寄り添う、食と健康のプロフェッショナルです。健康志向の高まりや高齢化社会の進展を背景に、管理栄養士が活躍するフィールドは広がっており、就職の選択肢も多様化しています。

食と栄養に関わる様々な場で必要とされる管理栄養士 — 幅広い活躍の場 —



臨床栄養

- 病院
- クリニック
- 歯科診療所



高齢者

- 高齢者施設



子ども

- 保育所
- 認定こども園



地域の健康増進

- 行政
- 保健所・保健センター
- 薬局



フードサービス

- 給食会社
- 食品メーカー
- サービス業



スポーツ

- スポーツセンター



研究・検査

- 食品メーカー
- 検査機関

etc.

科目区分

1年次		2年次		3年次	4年次
基礎を「つくる」		応用力を「培う」		専門性を「追求する」	実践力を「高める」
管理栄養士が果たす役割・仕事を理解し、これからの学びの目標を明確にします。食物や栄養の基本を学び基礎を着実につくります。		専門基礎科目に加え専門科目の学びに入り、管理栄養士になるための専門知識と技術を修得します。基礎から応用へと進み、応用力を身につけます。		豊富な実験・実習を通して専門性を追求します。臨地実習で給食管理の実際への学びを深めます。	臨地実習では、病院や保健所等で管理栄養士の業務を体験し、実践力を高めます。入学時からスタートする管理栄養士国家試験受験対策講座は総仕上げとなり、合格を目指して専門知識の確実な定着化を図ります。
基幹科目及び専門基礎科目 導入科目 ■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 ■健康管理概論	■社会福祉概論	■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 ●生化学Ⅰ ■生化学Ⅱ	■生化学実験	■解剖生理学Ⅰ ■解剖生理学実験	■医学一般Ⅰ	■解剖生理学Ⅱ ■医学一般Ⅱ ■医学一般Ⅲ	
食べ物と健康 ■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	■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	■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 ■基礎栄養学		■基礎栄養学実験			
応用栄養学	PICK UP 1年次後期 管理栄養士への道Ⅱ 栄養士・管理栄養士制度や栄養改善活動の歴史を知り、管理栄養士の法的位置づけや、求められる職業倫理、使命・役割について学びます。現場で活躍する管理栄養士の特別講義もあり、学びの目標を明確化していきます。	■応用栄養学Ⅰ ■応用栄養学Ⅱ	PICK UP 2年次前期 臨床栄養学Ⅱ 医療チームのスタッフの一員である管理栄養士として適切な栄養管理を行うため、主な疾病の発症のしくみや病態について理解し、食事療法の意義とその内容を学びます。 	■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		■栄養教育論Ⅰ ■栄養教育論Ⅱ		■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		■臨床栄養学Ⅰ ■臨床栄養学Ⅱ ■臨床栄養学演習		■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		■公衆栄養学Ⅰ		■公衆栄養学Ⅱ ■公衆栄養学実習	
給食経営管理論	■給食経営管理論Ⅰ	■給食経営管理実習Ⅰ ■給食経営管理論Ⅱ		■給食経営管理実習Ⅱ	
総合演習	PICK UP 1年次前期 生化学Ⅰ ヒトが食事等から摂取した栄養素が、消化吸収されたのちどのように代謝され生命の恒常性が維持されているのか、そのメカニズムを学びます。			■総合演習Ⅰ	■総合演習Ⅱ
臨地実習				■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ⅢA(臨床栄養学分野)	■臨地実習Ⅱ(給食経営管理論分野) ■臨地実習ⅢB(臨床栄養学分野) ■臨地実習Ⅳ(公衆栄養学分野)
応用科目	■地域の食と健康・環境Ⅰ	■地域の食と健康・環境Ⅱ		■地域の食と健康・環境Ⅲ	■健康・栄養総合演習Ⅰ ■健康・栄養総合演習Ⅱ

PICK UP 3年次前期・後期
応用栄養学実習Ⅰ・Ⅱ

応用栄養学で学んだ知識をもとに、各ライフステージの生理的・身体的特徴、栄養学的特徴を踏まえた適正な栄養管理の一連の流れについて、演習や実習を通して修得します。



PICK UP 3年次～4年次
臨地実習

これまで学習したことを踏まえ、実習生として管理栄養士の役割や業務の実際を現場の管理栄養士から指導を受けながら体験します。それにより、管理栄養士に求められる専門的知識と技術を統合し、実践力につなげます。

主な実習先 ●病院 ●保健所 ●事業所 ●福祉施設 など



Student's Voice



子どもたちに知ってほしい! 食べることの大切さ、楽しさ。

堺 望花さん 2年 [小松大谷高等学校出身]

管理栄養士を目指して少人数で学べる環境に魅力を感じ、北陸学院大学に決めました。基本となる調理スキルはもちろん、大量の食材を効率的に管理し、安全な給食を提供するための専門的な知識と技術も磨いています。将来は保育園やこども園で働き、子どもたちに食べることの大切さや地域の食文化の豊かさを伝えていけたらと思っています。



公認スポーツ栄養士として運動をするすべての人を支えたい。

岩村 明音さん 2年 [石川県立金沢商業高等学校出身]

ソフトボール部で活動していた高校時代、食生活を見直すと体が変わることを実感。自分の体験を多くの人に伝えたいと、公認スポーツ栄養士を目指し、栄養学科に進学しました。能登産の食材を使った復興支援クッキーを作ったり、地域のひとと一緒に郷土料理のかぶら寿しを作ったりと、サークル活動も学びを広げる良い経験になっています。

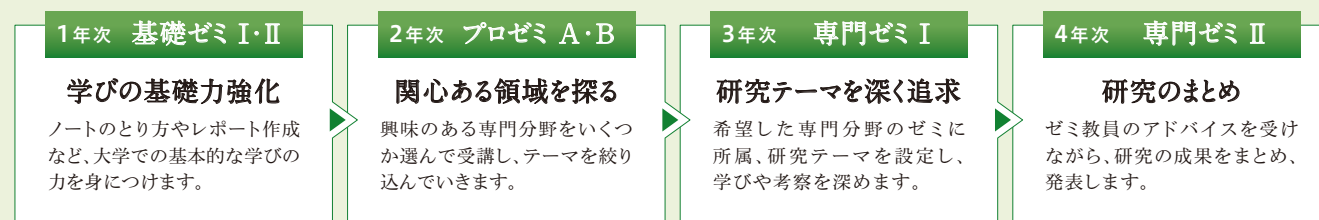
優れた管理栄養士へとつながる 充実の学び

国家試験に合格し、食と栄養のプロフェッショナルとして地域の様々なニーズに対応できる管理栄養士となるために、充実した学びの場を展開しています。



4年をかけて学びを深める少人数ゼミ

■ 4年の流れ 入学時より少人数のゼミがスタート。ゼミ教員は学びや大学生活のアドバイザーを担当します。



■ 5つの分野 「食」を通じた学びは多岐に渡り、それぞれが奥深いものです。プロゼミ、専門ゼミでは5つの分野があり、その中から自分の興味ある分野を選び、調査、実験、実践活動などを通して学びを深化させていきます。

健康と栄養	生命倫理	調理と栄養	病気と栄養	食品と栄養
ライフステージ毎の栄養課題、食育の推進など、現代の食と健康を取り巻く課題を探究します。	食に関するいのちのつながり、生命の尊厳、愛を持って人に奉仕することの大切さを理解します。	食材や調理のプロセスを多方面から検討、新たな美味しさや栄養管理のあり方を追求します。	病気の治療や予防に求められる栄養素摂取など、医療分野と連携するための知識を身につけ、課題解決策を探ります。	食品が持つ特徴的な栄養素や食品加工における問題点に目を向け、食と栄養の関係を追究します。
ゼミテーマの例 ■ 地域の伝統食と健康 ■ 地域における食育実践	ゼミテーマの例 ■ 食と人間の尊厳 ■ 新約聖書における生命観	ゼミテーマの例 ■ 満足度を意識した献立作成 ■ アレルギー対応食のレシピ	ゼミテーマの例 ■ 栄養と病気の関係について ■ 病態に応じた栄養管理	ゼミテーマの例 ■ 食品の機能性と有効活用 ■ 食品の微量成分の特性

最新機器を導入、充実した実習環境

豊富な実験・実習は、充実した学習環境で。学びの質を向上させます。



機器測定室

残留農薬を測定するガスクロマトグラフ質量分析計、有害な重金属を測定する原子吸光分光光度計などを所有しています。これら最新の機器を用いて食品分析や食の安全性について学びます。



栄養教育実習室

各種フードモデル、食育SATシステム、体成分分析装置(InBody)を備えています。対象者の特性や場に応じた栄養教育プログラムの計画・実施・評価について、実習を通して学びます。



給食経営管理実習室

スチームコンベクションオーブンや温冷配膳車を用い、大量調理施設衛生管理マニュアルを順守した大量調理の実習を行います。対象者に合わせた献立を作成し、食材管理や原価管理なども学びます。

地域連携活動を通じて豊かな人間力を形成

応用科目「地域の食と健康・環境Ⅰ～Ⅲ」では、早い段階から地域に出て実践的に学びます。行政や団体と連携し、地域の課題解決や活性化を目指す「地域連携活動」を通じ、専門性とともに豊かな人間力を培います。

身につく 人間力

- 01 情報を正しく把握し、わかりやすく伝えるコミュニケーション能力
- 02 現状を分析し、問題を見つけ、解決に導いていく問題解決力
- 03 他者と協力してものごとを進めていくチームワーク力

ミッション食育グループの地域連携活動例(2024年度)

■ いいじい食育教室

クイズや調理実習を通して、毎日朝ごはんを食べることの大切さを伝えました。



■ 西尾さけかぶら漬け込み教室

地域の方々と一緒に郷土食「さけかぶら」作りをしました。学生はデモンストレーションを担当しました。



▶ 自分未来プロジェクト 管理栄養士国家試験合格プログラム

1年次から管理栄養士国家試験の対策を実施。全員合格を目指して、一人一人の学習到達度に応じたきめ細やかなサポートを行います。

1年次 基礎力強化	2年次 基礎力定着	3年次 応用力強化	4年次 実践力強化	国家試験
基礎を固めるための効率的な学習プログラム ■ 1年次より基礎を養うための練習問題を実施。 ■ 教員オリジナルの解説動画を視聴し、各自振り返りを行うことにより、自主学習力の向上を目指します。 ■ 定期テストで理解度を分析。個別指導や補習などで弱点克服をサポートします。		系統的・横断的な学習プログラム 各分野を系統的・横断的に学ぶことにより、基礎力定着に加え、応用力の強化を図ります。	模擬試験を多数経験 教育支援システム(eラーニング)を活用して学習し、模擬試験に取り組むことで、試験に対する実践力を効果的に身につけます。	

確かなノウハウを持つ教授陣が徹底サポート

担当教員の声 プログラムの中で自主学習力をしっかりと身につけ合格を目指します

国家試験に合格するためには、日々の授業への積極的な参加に加え、各自が自分のペースで着実に学習を進めることが大切です。本プログラムでは、1・2年次に基礎力の強化と定着を図りながら、学生一人一人が自分に合った学習スタイルを見つけ、自主的に学ぶ力を養います。学習習慣を確立したうえで、3年次以降は応用力の向上を目指し、特に4年次にはeラーニングを活用して効率的に実践力を身につけます。また、複数回の模擬試験に挑戦することで、試験本番への対応力も強化していきます。4年間を通じて、安心して学べる環境と充実したサポート体制を整えており、自信を持って本番に臨めるよう支援します。落ち着いて勉強できる自習室も準備しています。



田中 弘美 教授