

# 学びの3つの POINT

POINT

1

## 食のプロとして！ 資格は一生の宝物

健康栄養学科では栄養学や食品学、調理実習などの学びを通して、栄養士免許の取得やフードスペシャリスト資格の取得を目指すことができます。免許や資格を取得するための勉強は決して楽なことばかりではありません。しかし、頑張り分だけ自信も育ち、社会に出てから免許や資格を活かして輝くことができます。

POINT

2

## 小さなことから コツコツ経験

食育活動、料理教室、ボランティア活動など、年間を通してさまざまな体験学習に取り組めるのが本学科の特長。キャンパスの外へ出て実践を重ねながら食への興味・関心を高めます。また地域の方々と交流しながら経験値を上げることで、実践力やサービス精神を育てます。

POINT

3

## みんなで ワンランクUP!

栄養士実力認定試験やフードスペシャリスト資格認定試験のための特別対策授業、もみじ会での模擬店運営、卒業研究とCREATION(卒業研究成果報告・写真集)制作など、目標に向かって仲間と一緒に頑張る機会がたくさんあります。十分に準備をして、成功したときの達成感はひとしお。次のステップへ踏み出すための力を培います。

### 栄養士…。どんなことをするの？

栄養の指導や給食の管理を通して、人々の健康的な食生活をクリエイトします。国が指定した本学のような栄養士養成施設で、必要な単位を修得して卒業すると栄養士免許を取得できます。

### そもそも、フードスペシャリストって？

消費者サイドに立って「食」に関する情報を提供する食の専門家です。フードスペシャリスト協会の認定を受けた全国の大学、短期大学で必修科目を学び、資格認定試験に合格すると与えられる資格です。

食に関するプロとして  
さまざまな場所で  
求められています！



### 取得できる資格・免許 卒業後の職業・進路

#### ●資格・免許

- 栄養士\*
- 管理栄養士\* 国家試験受験資格(実務経験3年終了後)
- フードスペシャリスト資格(受験資格)
- 専門フードスペシャリスト資格(受験資格) ※国家資格

#### ●職業・進路

- 栄養士
- フードスペシャリスト
- 一般事務職(銀行員・医療事務など)
- サービス業(販売員・ホテル業など)

### ちょっとサキドリして学生気分を体験しよう!

オープンキャンパスのほかに、年間6回の、学科独自の体験授業を準備してみなさんをお待ちしています♪

大学の授業時間(講義90分、実験・実習180分)で、オープンキャンパスでは体験できない、より実際の授業に近い講義や実験・実習を受けてみよう!

※掲載内容は令和5年度用に計画・実施したものです。令和6年度の開催日程と実施内容は大学ホームページで確認してください。

実施日	授業内容
令和5年5月13日(土)	【調理学実習】行事食(端午の節句):柏餅を作ろう
令和5年7月4日(土)	【食品学】発酵食品について
令和5年7月22日(土)	【基礎栄養学実習】骨密度を測ろう!
令和5年8月26日(土)	【食品衛生学実験】天然着色料と合成着色料を見分けよう!
令和5年12月23日(土)	【調理学実習】行事食(クリスマス):ロールケーキ
令和6年2月4日(日)	【調理学実習】行事食(バレンタインデー):ガトーショコラ



## さあ! 次のステージへ

あなたの選ぶステージは?

先輩に聞いてみよう!

- Q1. 勤務先、内定先、編入先はどちらですか?  
Q2. 職種は何ですか?  
Q3. やりがいを感じる時は? or 将来の目標は?

※2024年2月現在



2018年3月卒業

- A1 社会福祉法人 啓和会 東町のびやか保育園  
A2 栄養士  
A3 子どもたちが「美味しい」と言ってくれる姿を間近に見られることや、子どもたちの笑顔は大きなやりがいです。乳幼児期の食の経験の一端を担うという、食を通して子どもに関わることへの責任はありますが、子どもの笑顔や成長を身近に感じられることは何にも勝ります。



2020年3月卒業

- A1 郡山女子大学附属高等学校  
A2 教員  
A3 短大で栄養士免許を取得後、生活科学科へ編入学し、中学校教諭一種免許(家庭)と高等学校教諭一種免許(家庭)を取得しました。生徒の声に耳を傾け、生徒の心に寄り添える教師を目指すとともに、専門調理師取得に向け自分を磨いていきたいと思っています。



2024年3月卒業

- A1 株式会社メフォス内定  
A2 栄養士  
A3 自分が何をしたいかを考えたとき、人の健康を支える仕事がしたいと思い栄養士を志すようになりました。すべてのライフステージの方に、食事が提供できる栄養士を目指すとともに、管理栄養士の免許取得に向けて働中でさらに知識や技術を身につけていきたいと思っています。



2023年3月卒業

- A1 郡山女子大学 家政学部食物栄養学科  
A2 学生(3年次編入)  
A3 短大での学びの中で、疾病を持つ方への献立を作成した際に病気と食の関わりについて詳しく学びたいと考え、3年次への編入を決めました。将来は病院で栄養サポートチームの一員として活躍する事を目標に、より多くの知識を身につけていきたいと思っています。

## わたしたちは、たくさんの可能性と経験からできている! あなたは大学生活から何を学ぶ?

待っているだけじゃ何も始まらない!



料理教室  
自分分かってないとアドバイス1つも難しい...



屋上菜園  
育てて初めて気付くことがたくさん。大変でも、ちゃんと結果につながる!



料理コンクール  
試行錯誤の繰り返し。発想を形にするって難しいな...



授業  
未来の「わたし」に向けて、今を頑張る!



凍み餅で葛尾村を盛り上げたい  
村の人たちとの交流は、わたしたちにとって貴重な体験!

### ちょっとサキドリして 大学の模擬授業をうけよう!

最新情報はこちらをチェック!



### スマホやパソコンで進学相談! WEB進学相談会 参加受付中!

本学ではアプリケーション「Zoom」を使用し、WEB進学相談会を開催しています。ご希望の方はホームページよりお申込みください。また、相談会の詳細はホームページをご覧ください。

↑ 個別の大学見学会 ↓ 本学では、個別の「大学見学」や「進学相談」も受け付けています。お気軽にご連絡ください。

### 学校法人 郡山開成学園

〒963-8503 福島県郡山市開成三丁目25番2号  
TEL.024-932-4848(代表) FAX.024-933-6748  
E-mail.nyushi@koriyama-kgc.ac.jp  
https://www.koriyama-kgc.ac.jp/



※機種によっては読み取れない場合があります



## 郡山女子大学 短期大学部 健康栄養学科



## Check List

- 栄養士の免許を取りたい
- 子どもたちに食の大切さを伝えたい
- 食べることや料理が好き
- 食でみんなを笑顔にしたい

2025



# My Campus Life

郡山女子大学 短期大学部 健康栄養学科

…… 食で心と身体の健康をサポート! ……

## 私が健康栄養学科を選んだ理由

私は幼いころから食べることや料理を作ることが好きだったので、進んで夕食のお手伝いをしていました。料理が作れるようになると、美味しい料理を提供できる調理師になりたいと思うようになり、調理師免許の取得を目指して郡山女子大学附属高等学校に進学し、調理実習に特に力を入れて勉強しました。そのようにして、調理師の勉強をするうちに、「料理を作って提供するだけでなく、栄養面をしっかりと考えて食から健康を支えることのできる栄養士になりたい!」と考えるようになりました。

高校2年生の頃から大学のオープンキャンパスや授業体験に参加し、調理施設が充実していることや大学の雰囲気良さ、栄養士やフードスペシャリストの免許や資格取得ができる点に魅力を感じ健康栄養学科を選びました。社会に貢献できる栄養士として、専門的な知識や調理技術を基礎から学べることや、屋上菜園での活動や集団給食実習を通して食と人のつながりについて深く考えることができる点も進路選択の決め手になりました。

たくさんの人の健康を支える栄養士になるために、授業にしっかり取り組むとともに、ボランティアにも積極的に参加し授業以外の活動からも自分自身を成長させたいと日々奮闘しています!

2年間の学びと成長を紹介します!

START!

Let's do it!!

短期大学部 健康栄養学科  
2023年度入学



フィールドワーク いちご収穫体験



食品衛生学実験での1コマ 顕微鏡観察で食の安全を考える

Step UP!!

1年 II期

## 食のプロとしての土台作り 本格的に始動!

専門科目の授業が本格的にスタート。ただ調理をするだけでなく、食べる人に合わせてその人の健康を考えながら献立を立てるのは思った以上に難しい。課題もI期より増えてきた。でも、この積み重ねは栄養士へ近づく大きな一歩。机上の勉強だけではなく、地域での活動も大切。そして日頃の成果を発揮するチャンスでもある。商品開発や料理教室などの活動をとあして出会うすべてが私の先生!



ふたば・こおりやまふれあい祭りのボランティア活動。みんなボランティアに、授業をサキドリしよう!

1年 I期

## 季節を感じながら仲間と学ぶ日々

ずっと憧れていた栄養士への第一歩を踏み出した! 実験や実習がたくさんあって、毎日が充実感でいっぱい。栄養価計算はちょっと苦手…復習しておこう。フィールドワークでは、屋上菜園での栽培体験や学外の農家さんでのいちごの収穫体験などを学習! 食をとおして季節を楽しめるって素敵だな。

短期大学 1年 I期(4月-7月)

短期大学 1年 II期(9月-3月)

短期大学 2年 III期(4月-7月)

短期大学 2年 IV期(9月-3月)

2年 III期

## 楽しく、おいしく食べてもらいたい! まごころをこめて…

大学内の先生や学生、附属幼稚園の園児のみんなに、自分たちで考案した給食を提供! 栄養バランスのいい給食になるように工夫を凝らしたおかげで、おいしく食べてもらえて安心。食べる人の反応がもらえるから「栄養士になりたい!」という思いがますます強まった。



給食実習IIでの100食提供。栄養士は、調理技術も大切!

## Challenge!!

学生の多くが、オープンキャンパスや体験授業は第一志望の大学を決めるときに参考になったと教えてくれました! 気軽に参加してください☆

楽しい!でもよっぽど手の込んだ体験授業。みんなより早く、授業をサキドリしよう!



2年 IV期

## さあ、ラストスパート! 気を抜かず最後まで走りぬこうそして新しいスタートを!

卒業研究や校外での給食実習のかたわら、栄養士実力認定試験やフードスペシャリスト資格認定試験合格を目指して猛勉強。2年間の濃密な学びのおかげで、卒業と同時に無事栄養士免許を取得! 一緒に頑張ったクラスメートもそれぞれ夢を叶えたい。卒業後は、地域の人の健康を支えるサポートできる輝く女性として活躍したい!



校外実習(小学校)での大量調理。しっかりと食べて健康な心と身体を、みんな一緒にこめて…

## 入学までのスケジュール

高校1~2年  
分野決め

高校2年 3学期  
資料請求

高校2年 3月  
春のオープンキャンパス大学の授業をサキドリ!

高校3年 7月  
夏のオープンキャンパス大学の授業をサキドリ!

高校3年 10月  
出願

パンフレットを取りよせて、詳しい情報をGETしよう。

大学の施設や学科の雰囲気を知ってみませんか? オープンキャンパスの他にも模擬授業を準備しています!

オープンキャンパスのほかにも、講義や実験・実習の模擬授業を準備しています! 大学の授業をサキドリしよう!



## 1年次スケジュール

TIME	MON	TUE	WED	THU	FRI
1 9:00-10:30	調理学実習I	-	給食論実習I	スポーツ実技	解剖学
2 10:40-12:10	調理学実習I	基礎栄養学	給食論実習I	給食計画・実務論	生理学
LUNCH BREAK					
3 13:00-14:30	解剖生理学実験I	社会科学(政治)	集会	英語表現法	宗教学
4 14:40-16:10	解剖生理学実験I	キャリアデザインI	調理学	情報処理I	健康食生活論
5 16:20-17:50	基礎自然科学	言葉と表現	自然科学(生物)	キャリアデザインII	日本国憲法

※建学の精神、3つのポリシー(アドミッション、カリキュラム、ディプロマ)については、大学案内および選抜実施要項で確認ください。 ※進級要件は、GPA1.6以上及び「芸術鑑賞講座・教養講座I」を修得していること。

## PICK UP カリキュラム



健康栄養学科では、新生児から高齢者まですべての世代の食生活を創造する栄養士とフードスペシャリストを養成しています。栄養士は健康的な食生活を、フードスペシャリストは豊かな食生活をクリエイティブにします。同じキャンパス内にある附属幼稚園の協力を得て、幼稚園給食の実習を行っています。幼児の健全な成長を考え、応用栄養学の授業で学習した幼児の望ましい食生活の知識を基に、給食論実習の授業で幼稚園のお弁当の献立を作成し調理します。できあがったお弁当は、栄養指導実習の授業で学んだ栄養指導媒体作成の技術を活かして準備したカードとともに園児に提供します。そして、園児が食べているようすを観察します。

## 主な進路・就職先

### 毎年、卒業する学生の1割が編入しています 管理栄養士や教員を目指す学生の新しいチャレンジが始まります!

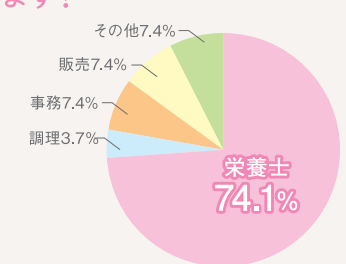
毎年、本学科から郡山女子大学家政学部食物栄養学科3年次あるいは他大学へ編入し、管理栄養士の資格取得を目指す学生もいます。2023年3月の卒業生は4名が四年制大学へ編入し、1名が専門学校へ進学しました。郡山女子大学/青森県立保健大学/女子栄養大学/仙台大学/跡見学園女子大学/聖徳大学/宮城学院女子大学 ほか(過去10年間の実績)

### 健康栄養学科 就職率100% (2023年3月卒業生就職希望者23名中23名就職)

本学科は、東北地方で最初に認可された栄養士養成校です。県内にはたくさんの卒業生が、栄養士として活躍しています。就職先に先輩がいるだけで、少し安心!

社会福祉法人湖星会/学校法人三春学園認定こども園三春幼保園/株式会社魚国総本社/エムサービス株式会社/株式会社グリーンハウス/興業総業株式会社/日清医療食品株式会社/株式会社ニッコトラス/株式会社メフォス/株式会社LEOC/株式会社青木商店/株式会社相屋/日本果実加工株式会社/ウエルシア薬局株式会社/ALSOK福島株式会社 ほか

2023年3月に就職した卒業生の職種別割合



※詳しくはホームページをご覧ください。