

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、頑張った分だけ自信も育ち、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

小さな事から 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）作製など、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一としお。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ティブします。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？

消費者サイドに立つ「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得られる資格です。

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）

先輩たちの主な出身高校

【福島県】会津学鳳高等学校、会津若松ザベリオ学園高等学校、会津農林高等学校、あさか開成高等学校、いわき総合高等学校、磐城農業高等学校、岩瀬農業高等学校、小野高等学校、川俣高等学校、学校法人石川高等学校、喜多方高等学校、喜多方桐桜高等学校、喜多方東高等学校、郡山高等学校、郡山女子大学附属高等学校、郡山商業高等学校、郡山東高等学校、郡山萌世高等学校、光南高等学校、修明高等学校、尚志高等学校、白河旭高等学校、須賀川高等学校、須賀川桐陽高等学校、清陵情報高等学校、田村高等学校、帝京安積高等学校、日本大学東北高等学校、福島東高等学校、福島明成高等学校、本宮高等学校、聖光学院高等学校、若松商業高等学校 ほか
【青森県】三本木高等学校、弘前学院聖愛高等学校 ほか 【岩手県】岩谷堂高等学校、遠野高等学校 ほか 【秋田県】角館高等学校、由利高等学校 ほか 【宮城県】利府高等学校、多賀城高等学校 ほか 【山形県】上山明新館高等学校、新庄神室産業高等学校、東桜学園高等学校、山形学院高等学校 ほか 【新潟県】長岡農業高等学校 ほか 【栃木県】黒磯南高等学校、那須拓陽高等学校 ほか 【茨城県】取手第一高等学校 ほか

※2016年～2021年実績より抜粋。

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！



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、食を通して子どもと関わる事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。



2022年3月卒業

- A1** 夢みなみ農業協同組合（西袋支店）内定
A2 総合職
A3 幼い頃から食に興味があり、将来は生まれ育った地元で食に携わる仕事がしたいと考え、本学科へ進学しました。大学で培った知識を活かし、農業の抱えるさまざまな問題を農家の方や地域の方々と一緒に考えながら地域農業を支えられる職員を目指します。



2020年3月卒業

- A1** 郡山女子大学附属高等学校内定
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。



2022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 短大での学びを通して、特別な配慮が必要な方の栄養についても深く学びたいと考え、3年次への編入を決めました。将来は病院に勤務し、病態食であっても食事時間を楽しみにしてもらえるような食事の提案ができるようになりたいと考えています。

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！



親子料理教室
自分が分かってないとアドバイス1つも難しい…



屋上菜園
育てるってこんな苦労があるんだ…



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
どんなことが求められているのかな？

『オープンキャンパス』や 『ちょっとサキドリ！女子大生』へ 参加しよう！

最新情報はこちらをチェック！



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/



Instagram



※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
郡山女子大学短期大学部
KORIYAMA WOMEN'S UNIVERSITY & COLLEGE



郡山女子大学 短期大学部

健康栄養学科 2023

Check List！

- ☐ 栄養士の免許を取りたい
- ☐ 食べることや料理が好き

- ☐ 子どもたちに食の大切さを伝えたい
- ☐ 食でみんなを笑顔にしたい

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

私が、本学の健康栄養学科に入学したいと考えるようになったのは、高校の部活動で所属していた家庭研究部での活動がきっかけです。部活動での調理実習や食物調理技術検定受験・資格取得を通して「もっと食について学びたい。」と思うようになりました。受験の決め手は、「自宅から通うことが出来る」とこと、「2年間で栄養士の免許とフードスペシャリスト資格の両方取得することが出来る」ことの2点です。また、本学の地域連携活動が盛んであるところに魅力を感じ、将来、地域の方々の役に立てるような存在になりたいと考えている私にぴったりだと思い、入学したいという気持ちが高まりました。オープンキャンパスに参加して学内の雰囲気を直に感じ、先生方や先輩方に詳しいお話を聞いたことで本学が自分に合っていると感じ受験しました。

私は将来、栄養士として地元である郡山市の保育園で勤務することを目標に勉強しています。たくさんのことを学び、その豊富な知識を最大限に活かして、一人でも多くの方々に、食の大切さや食べることの楽しさを発信できるようにしたいと思います。

短期大学部 健康栄養学科
2021年度入学

2年間の
学びと成長を
紹介します！

START!

Let's do it!!

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
とってもサキドリ!
女子大生

高校3年 7月
夏のオープン
キャンパス
ちょっとサキドリ!
女子大生

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。

『オープンキャンパス』や
『とってもサキドリ! 女子大生』に
参加して、先輩や先生方と
直接話してみよう。

『オープンキャンパス』の
雰囲気をのぞいたり、
『ちょっとサキドリ! 女子大生』の
内容を見てみよう!



1年次スケジュール

TIME	MON	TUE	WED	THU	FRI
1 8:50-10:20	調理学実習Ⅰ	給食論実習Ⅰ	スポーツ実技	生理学	基礎栄養学
2 10:30-12:00	調理学実習Ⅰ	給食論実習Ⅰ	解剖学	給食計画・実務論	健康食生活論
LUNCH BREAK					
3 12:50-14:20	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 14:30-16:00	解剖生理学実験Ⅰ	キャリアデザインⅠ	自然科学(生物)	情報処理Ⅰ	日本国憲法
5 16:10-17:40	調理学	言葉と表現	基礎自然科学	キャリアデザインⅡ	—

※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してください。
※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、栄養指導論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

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。2020年3月の卒業生は3名が四年制大学へ編入しました。

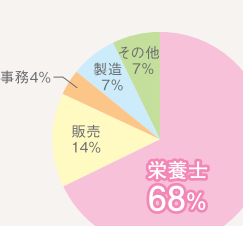
郡山女子大学/青森県立保健大学/女子栄養大学/仙台大学/跡見学園女子大学/聖徳大学/宮城学院女子大学 ほか(過去10年間の実績)

健康栄養学科 就職率 100%

(2021年3月卒業生 就職希望者28名中28名就職)

一般財団法人竹田健康財団竹田総合病院/医療法人社団平成会/医療法人ケアテル介護老人保健施設ケアテル猪苗代/株式会社ダイゴセントラルキッチンダイゴ/株式会社ビノーコーポレーション/株式会社S. N. H. Milky Way International Nursery School市川南校/オクシイ株式会社マフィス白薬ナースリー/ WITHグループいずみ向ヶ丘遊園保育園/社会福祉法人あいあい福祉会あいあい保育園/社会福祉法人親愛会館のゆりかご保育園/株式会社大東銀行/株式会社メディアパワー/株式会社アキモ/ウエルシア薬局株式会社/株式会社メフォス/日清医療食品株式会社/青木フルーツホールディングス株式会社/有限会社シェンバウム ほか

2021年3月に就職した
卒業生の職種別割合



※その他: 調理員、食品製造、販売、介護員、一般事務などでの就職者がいます。
※詳しくはホームページをご覧ください。



フィールドワーク いちごの収穫体験



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1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として出会う人すべてが私の先生!



親子料理教室での
ボランティア活動

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、おいしく楽しく食べてもらえて一安心。食べる人の反応がもらえるから「栄養士になりたい」という思いがいっそう強まった。



給食論実習Ⅱでの
100食提供
栄養士は
調理技術も大切

Challenge!!

『オープンキャンパス』での模擬授業や『ちょっとサキドリ! 女子大生』の体験授業は、第一志望の大学を決める際の参考になりました! 気軽に参加してみてください。



ちょっとサキドリ!
女子大生
みんなよりちょっとだけ
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みたい。卒業後は、地域の人たちの健康を食から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
しっかり食べて健康な心と身体を!
みんな頑張りをこめて…