

### 管理栄養学科での学び

管理栄養士として必要な知識、技術を学びます

- 傷病者や要支援者の栄養管理に必要な医学、栄養学、臨床栄養学、栄養指導について学びます。また、公衆栄養学を通じて生活習慣の改善、食生活の改善により病気の予防について学びます。
- 特定多数人に食事を提供するための給食マネジメント、調理科学に基づく調理技術、衛生管理等について学びます。
- 食品学は食品の栄養素や食品の持っている機能、食品の加工技術について学びます。



食品学実験  
(食品成分の分析)



解剖生理学実験  
(エネルギー代謝測定)

### 卒業研究 研究テーマ(一部抜粋)

- ・2型糖尿病患者における生活・食事に関する実態調査
- ・乳幼児の食生活に関する実態調査
- ・3種のヤマモモ粘質物における粘度比較に関する検討
- ・スチームコンベクションオーブンの炒め物への活用
- ・平潟湾周辺海域における魚類に寄生するアニサキスの実態調査
- ・糖・脂質代謝に及ぼす食質と運動の影響



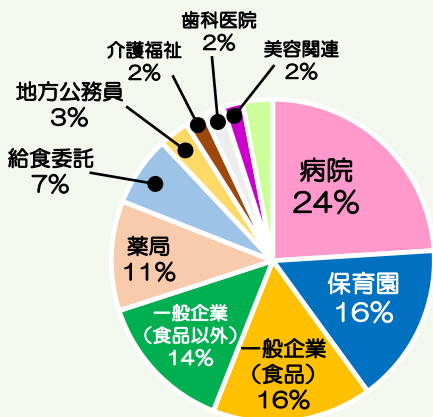
### 目指せる資格・免許

### 管理栄養士の就職

- ・管理栄養士 (2018年度 合格率 **98.8%**)
- ・栄養士
- ・栄養教諭
- ・フードスペシャリスト (2018年度 合格率 **100%**)
- ・食品衛生管理者
- ・食品衛生監視員

医療施設、老人福祉施設、小・中学校、行政機関、食品メーカーなど幅広い分野で活躍しています。乳幼児期から高齢期まで各ライフステージにおける、食事についてのアドバイスを、給食施設等で献立を立てて食事を提供するなど、食と栄養の専門職として人の健康をサポートしています。

### 就職DATA



- 【主な就職先】  
 東京都 長野県 横浜市 川崎市 東海大学医学部付属病院 横浜市立大学附属病院 横浜市立みなと赤十字病院 くすのき保育園 蒲田保育園 キュービー(株) 日清医療食品(株) シダックスフードサービス(株) 株式会社日本生科学研究所(株) グリーンハウス

### 活躍する卒業生

「横浜市立みなと赤十字病院」勤務

- ・生化学や食品学で学んだ基礎が臨床現場で活かされています。
- ・大学生活での人との関わりが、患者さんや多職種とのコミュニケーションスキルに繋がっています。



#### 【写真】本学科の卒業生

- 大川 季絵 さん (写真:中) 1期生  
 小林 正幸 さん (写真:右) 6期生  
 古川 翔太 さん (写真:左) 10期生

### 学びを生かした産学連携・学外活動



高校生対象の体験型進学イベント  
 「ミライガク」への出展  
 (菅、高橋、津久井、中村ゼミナール)



津久井ゼミナールが考案した本格アイスcreamの試食と製造体験  
 (金沢八景キャンパス)



「うまいもん大学2018(大船ルミネウイング前)」にて、銀座ブルミツシュと共同開発した「神奈川ぎゅーうんと詰め込みカップケーキ」を販売  
 (高橋ゼミナール)



校章「オリーブの三葉」をモチーフとして、オリーブの果実とオリーブオイルを使用したオリーブクッキーを開発



地元の魚料理を紹介したレシピ集「横須賀佐島 魚行商のおかみさんレシピ」の発行(菅ゼミナール)



「ハマ弁×関東学院大学栄養学部」横浜市内の中学生を対象に「食育・料理教室」の開催(細山田ゼミナール)

### 資格取得の取り組み

#### 管理栄養士国家試験対策

学年	授業期間		授業期間外(休業中)		常時	
	授業	授業以外		特別対策		
		過去問試験 (1回/月) <sup>*1</sup>	模擬試験 (6回/年) <sup>*2</sup>	夏期 <sup>*3</sup>		春期 <sup>*4</sup>
3年生	専門科目	○	-	課題学習	課題学習	○
4年生	総合演習Ⅲ・Ⅳ	○	○	○	○	○

- ※1:管理栄養士国家試験過去問を使用した試験(学内実施)
- ※2:全国統一模擬試験(学内実施)
- ※3:3週間程度
- ※4:2か月程度
- ※5:スマホやPCを使用した過去問解答(自習・演習等)システム



#### フードスペシャリスト

食に関する幅広い知識と技術を身につけた食の専門家を育てる

#### 食品の官能評価・鑑別Ⅱの実習内容

- ・米や魚の鮮度判定
- ・食品の物性測定
- ・アレルギーの判別試験
- ・茶、コーヒー、チーズの官能評価など

#### 公務員試験対策

各試験区分(学校栄養職員、食品衛生監視員など)について

- ◆勉強方法と試験論文の書き方の説明
- ◆エントリーシートおよび試験論文の添削
- ◆記述試験および面接対策等を実施

きめ細やかな面接対策が合格に繋がりました。大学で修得した知識と技術を活かして、小学校で給食に携わる仕事をしています。卒業後もサポートしていただけるので、とても心強いです。



大高 優衣奈さん(12期生)前列左「川崎市立坂戸小学校」勤務

# 栄養学部管理栄養学科の入学者受入方針(アドミッションポリシー)

## 1. 入学者受け入れ方針(アドミッションポリシー)

栄養学部は、キリスト教に基づく建学の精神と校訓「人になれ、奉仕せよ」に共感するとともに、管理栄養士等の養成課程として、卒業後に専門資格保有者(管理栄養士・栄養士・栄養教諭・食品衛生監視員・食品衛生管理者・フードスペシャリスト)として各資格者に求められている社会の要求に応えようとする意識をもった学生を広く求めます。

【修学ならびに受験の際に特別配慮を必要とする方について】関東学院大学では身体に障害があることを理由として修学の機会を閉ざすことはしていませんが、身体に障害がある方の受け入れについては、自立して修学できることを原則としています。ただし、就学上、特別な配慮を必要とする方から受験の申し出があった場合は出願に先立ち、1か月前を原則として、ご本人およびご父母の方々とお会いして、授業科目を履修できる状態を確認させていただいております。

## 時間割の例(3年生)

月	1	
	2	臨床栄養学実習Ⅰ
	3	
	4	栄養学実習A
	5	健康管理概論



木	1	
	2	公衆栄養学Ⅰ
	3	食品加工学
	4	
	5	

地域の人や集団を対象に、より健康であるための栄養指導や、食育を行うための知識を学びます



食品の保存性、安全性、嗜好性をより高めるための知識と手法を学びます

火	1	
	2	給食管理実習
	3	
	4	総合演習Ⅰ
	5	

対象集団に合わせた給食を計画、調理、提供する方法を学ぶ授業です



病院、保健所、小学校での実習に備え、実習に必要な知識を学びます

金	1	公衆衛生学Ⅰ
	2	栄養教育実習Ⅰ
	3	
	4	臨床栄養学Ⅱ
	5	



傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うための知識を学びます

水	1	
	2	栄養教育論Ⅲ
	3	
	4	社会福祉概論
	5	



### 【授業時間】

講時	時間
1	9:00~10:30
2	10:45~12:15
3	13:15~14:45
4	15:00~16:30
5	16:45~18:15

## 栄養学部の学生から受験生へのメッセージ

私は学生寮で暮らしています。  
友達と一緒にご飯を食べられるし、  
病気になることも寮母さんがいるから  
安心!  
毎日が修学旅行みたいで  
とても楽しいです!  
吹奏楽部員募集中!

授業で分からない所が"あは"  
学生支援塾がわかりやく  
解説してくれます。  
私は、部活もサークルも入っていて  
すく、充実した大学生活を過ごしています。  
来たる **女子ラクロス部!!**



サークルに入らなくても、  
大学生活は充実しています!!  
遊ぶもバイトもできます😊

学生支援室が、あて。  
生徒へのサポートが手厚いです。  
一般入試は基礎をしっかりと固めるように  
勉強するといひです。

勉強は大変だけど、先生が教えて  
くれる支援塾があたり、サポートが  
しっかりしています!!  
AO入試は過去問を聞いて  
小論文の書き方をマスターして  
くだない!!がんばってください!!

化学が苦手な人でも  
毎回の小テストで自分のできない  
ところを確認できたり、  
学生支援塾で分からない問題を  
相談することができます!!

私は一般入試でこの学校  
に入りました。  
過去問を解くことと、特に  
数学と化学に力を入れると  
いいと思います!

**勉強がんばれ!**  
意外と空きコマあるから自由で  
楽しいよー!!! 学食もおい  
しいよー!!! バイトも全然できよー!