

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。



食品加工実習
(ソーセージの製造)



解剖生理学実験
(エネルギー代謝測定)



臨床栄養学実習
(経腸栄養法の実習)

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)



「神奈川ぎゅーうんと詰め込みカップケーキ」
(うまいもん2018)



「いとおかしまろん」
(うまいもん大学 2019)



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

「うまいもん大学2018」、「うまいもん大学 2019」(大船ルミネウイング前)にて、銀座ブルミッシュと共同開発した商品を販売(高橋ゼミナール)



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)

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種のヤマモミ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プン炒め物への活用
- ・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

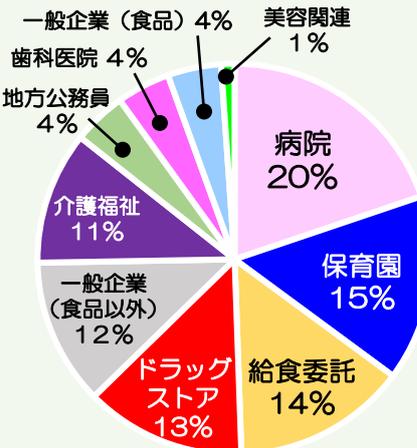


目指せる資格・免許 管理栄養士の就職

- ・管理栄養士 (2020年度 合格率 94.6%)
- ・栄養士
- ・栄養教諭
- ・フードスペシャリスト (2020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や、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(2021年卒)



- 【主な就職先】
 東京都 八王子市 横浜市
 東海大学医学部付属病院
 横浜南共済病院
 昭和大学病院
 海老名総合病院
 本厚木歯科クリニック
 株式会社グローバルキッズ
 株式会社日本保育サービス
 日清医療食品株式会社
 シダックスフードサービス株式会社
 富士産業株式会社
 株式会社トモズ
 株式会社クリエイイトエス・ディー
 株式会社ツクイ
 カゴメ株式会社

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		
		授業以外			特別対策	
		過去問試験 (1回/月) ^{*1}	模擬試験 (6回/年) ^{*2}			夏期 ^{*3}
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
- ・米の食味評価
- ・アレレルゲンの判別試験
- ・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、小学校で給食と食育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)
「川崎市立坂戸小学校」勤務

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

春学期（4月～7月）の時間割（例）

		1年生	2年生	3年生	4年生
月	1				
	2		生化学実験Ⅱ		食品の官能評価・鑑別Ⅰ
	3	英語コミュニケーション・スキルズ			食品機能論
	4	コンピュータ・リテラシー	微生物学	栄養学実習	フードマネジメント論
	5	食環境論			
火	1	教養ゼミナール		臨床栄養学Ⅱ	
	2	基礎化学実験	食品衛生学実験		
	3		食事計画の基礎	給食管理実習	運動生理学
	4		食品学Ⅱ		
	5	健康と栄養			総合演習Ⅲ
水	1	キャリアデザイン入門	栄養マネージメント	食品加工学	
	2	基礎化学	臨床栄養学概論Ⅱ	栄養教育論Ⅲ	
	3				フードスペシャリスト論
	4		調理学実習Ⅱ	社会福祉概論	フードコーディネーター論
	5				
木	1			臨床栄養学実習Ⅰ	
	2	食生活論	食品学実験Ⅰ		
	3	有機化学		栄養教育実習Ⅰ	
	4		解剖生理学実験Ⅱ	総合演習Ⅰ	
	5				
金	1		基礎栄養学Ⅱ		運動・スポーツの指導と栄養
	2		解剖生理学Ⅱ	公衆衛生学Ⅰ	マーケティング論
	3	生化学Ⅰ	調理学Ⅱ	公衆栄養学Ⅰ	
	4	基礎生物学		健康管理概論	
	5				

■ 必修科目 □ 選択科目



食品学実験

食品に含まれている成分の理化学的特徴とその分析方法を学ぶ



調理学実習

調理科学に基づき、調理器具・機器の扱い方と調理技術を学ぶ。



食品加工実習

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ぶ



総合演習

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ぶ



給食管理実習

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

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、食育について学ぶ



栄養教育実習

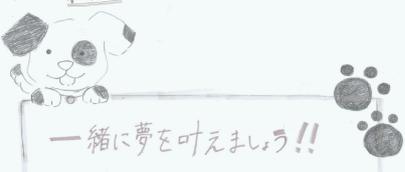


臨床栄養学実習

傷病者の病態や栄養状態の特徴に応じて、適切な栄養管理を行うための知識を学ぶ

栄養学部の学生から受験生へのメッセージ

どんなに難しい授業でも、先生方がしっかりサポートしてくれます！
学校生活も毎日、充実していて、とても楽しいです！！



一緒に夢を叶えよう！！

1人暮らしは最初は不安だけど慣れれば楽しいし、料理の腕が上がり学校は設備が充実していて、友達もたくさんできます！！
一般入試は基礎を固め過去問をいっぱい解けば大丈夫☆
受験生がんばれ～！！

県外出身で一人暮らしの人もたくさんいて、いろいろな情報を共有できます。同じ夢を持った友達と切磋琢磨でき、充実したキャンパスライフを送れます！

私はスポーツ推薦で入学しました。

同じ学部の先輩が部活にいたため、何でも聞いて心配ないです！

高校の時より早く帰る日もあるので、バイトも勉強も両立できて！！
学食もおいしいです！！

男子の割合は低いけど、すぐに仲良くできます。

高校の化学は勉強しておいたほうが良いです。

勉強は難しく、大変だけど **管理栄養士** 目指して一緒にがんばろ！



1年の春学期は空きコマが多く最近だとオンライン授業もあるので時間を自由に使えるのはことにチャレンジできます！！
高卒の時に文系だった人、理系科目が苦手な人もいますが、学生支援塾や先生方のサポートもあります！！



2021年度入学