













求人のためのご案内

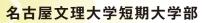




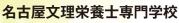


2023

健康栄養学科 フードビジネス学科 情報メディア学科



食物栄養学科 〈栄養士専攻〉 〈製菓専攻〉



栄養士科



稲沢キャンパス

名古屋文理大学 健康栄養学科

フードビジネス学科 情報メディア学科







名古屋キャンパス

名古屋文理大学短期大学部

食物栄養学科 〈栄養士専攻〉 〈製菓専攻〉

名古屋文理栄養士専門学校 ^{栄養士科}

立学の精神

本学は自由と責任を重んじ、学問を通して知識・技術を磨き、健康を増進し、特に品性を高め、 正しい歴史観と人生観をつちかい、世界から信頼される日本人を育成する場である

学園では、創設者 滝川一益による「立学の精神」とともに、その理念を現代の若者が理解しやすいように以下のような解説を用意し、 「立学の精神のこころ」として学内に周知させている。

立学の精神のこころ

- 名古屋文理は、人が自由に生きることを尊重し、さらに社会生活での責任を果たすことができる人間を育てます。
- 名古屋文理は、科学技術進展の担い手である教員の手によって、基礎から専門に至る知識や技術を修得した専門家を育てます。
- 名古屋文理は、教育・研究および学生生活を通して、心身ともに健康な人間を育てます。
- 名古屋文理は、規律を守り、礼節をわきまえ、堅実で、すぐれたものに対して感動する心を持つ人間を育てます。
- 名古屋文理は、先達の築いた歴史や歩んだ人生を正面から見つめ、自分の人生に生かすことのできる人間を育てます。
- 名古屋文理は、自由と責任を重んずる専門家を育成する教育機関として、人間力の涵養に力を注ぎ、世界の誰からも信頼される人間を育成します。

私たちは 「人とのふれあいを深め、 個の力が光る若者を育てる大学」を 目指します。

求人に関するお問合せは各キャンパスのキャリア支援センターまで

稲沢キャンパス 名古屋文理大学

公共交通機関で

名鉄「国府宮」駅下車、徒歩15分またはタクシー5分 JR「稲沢」駅下車、タクシー10分

お車で

東名阪自動車道、清須西インターまたは甚目寺北インターより20分名神高速道路一宮インターより20分(荻須記念美術館隣)

名古屋文理大学

キャリア支援センター

〒492-8520 愛知県稲沢市稲沢町前田365 TEL: 0587-23-2400(代)・0587-21-2826(直)

FAX: 0587-23-2461

E-mail: syusyoku@nagoya-bunri.ac.jp URL: http://www.nagoya-bunri.ac.jp/



名古屋キャンパス 名古屋文理大学短期大学部 名古屋文理栄養士専門学校

公共交通機関で

市バス ○名古屋駅 バスターミナル [5番のりば] 名駅11系統・名西橋 (左まわり) 名古屋駅行き 「堀越町」下車 徒歩1分 名駅26系統・平田住宅行き 「堀越町」下車 徒歩1分 ○名古屋駅 バスターミナル [6番のりば]

名駅13系統:上飯田町行き 「笠取町」下車 徒歩3分

地下鉄鶴舞線「庄内通駅」から徒歩15分

名古屋文理大学短期大学部

〒451-0077 愛知県名古屋市西区笹塚町2-1

TEL:052-521-2251(代) FAX:052-521-2259

名古屋文理栄養士専門学校

〒451-0076 愛知県名古屋市西区東岸町2-53-1 TEL: 052-521-2251(代)

IEL: 052-521-2251 (17

名古屋文理大学短期大学部/ 名古屋文理栄養士専門学校

キャリア支援センター

〒451-0077 愛知県名古屋市西区笹塚町2-1 TEL:052-521-2254(直) FAX:052-521-2230

E-mail: nagoyask@nagoya-bunri.ac.jp



人の健康を

食から支える栄養管理のプロと

「科学的問題解決力」を 重視した管理栄養士教育



応用力

保健·医療·福祉·給食、 どんな職場にも 即応できる柔軟性を 養います。

実践力

現場重視の カリキュラムで 培った行動力を 身につけます。

4つの力を持った 人材を養う専門教育

情報力

管理栄養士としての 活躍の場をさらに広げる IT活用能力を 習得します。

ネットワークカ

栄養士教育の実績と 伝統を継承し、 卒業生のネットワークを

実践教育事例①



実践教育事例②

営管理におけ る

一療の

では栄養評価の実として活躍することは、栄養計画実施、栄養教体の患者に対して

力 の

実践教育事例③

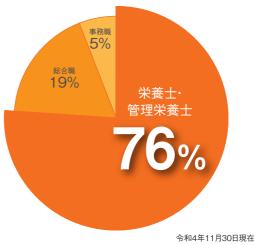


域住民 DCA

クルに基づき、栄「計画」「実践」 「評価」「

実践教育事例4

社会に認められた 実践教育! 管理栄養士としての 活躍のフィールドが 広がっています!



最近の主な就職先

相生山病院/愛知慈恵会/あすなろ福祉会/いこいの里/オリエンタルクリニック/河村病院/杏林会/好生館病院 /湖成会/さくらゆき/さわやかの郷/紫水会/済衆館病院/主体会病院/シンセーロ会所/すずの郷/洗心福祉会 /善常会/大同病院/たかしま歯科/たんぽぽ菱野の里/ツクイ/津島中央病院/名古屋市立大学病院/名古屋整形 外科人工関節クリニック/白寿会/福井循環器病院/福寿園/藤田医科大学病院/布袋病院/三重大学附属病院/ みなと福祉会/和合病院/ヴェルヴァーレ本陣クリニック

魚国総本社/エームサービス/グリーンハウス/シダックス/西洋フード・コンパスグループ/トモ/トーカイフーズ/日 清医療食品/ニチダン/日本ゼネラルフード/フジ産業/富士産業/ミールケア/メーキュー/メフォス/LEOC

OSGコーポレーション/太田油脂/オリザ油化/尾張製粉/サガミホールディングス/七福醸造/シノブフーズ/すか いらーく/鈴木栄光堂/トーカン/名古屋食糧/日本自然発酵/日本レストランシステム/原田/ファーストフーズ名古 屋/フジバングループ本社/ふじや食品/プレジィール/ブロンコビリー/ポッカクリエイト/マルサンアイ/ミノヤラン チサービス/ヤマ食

ウエルシア薬局/杏林堂薬局/クスリのアオキ/クスリのサンロード/ゲンキー/ココカラファイン/コスモス薬局/サ ンドラッグ/昭和/スギ薬局/スギヤマ薬局/たんぽぼ薬局/中部薬品/中北調剤/中北薬品/ビー・アンド・ディー/ ピジョンホームプロダクツ

植田南保育園/EP綜合/オアシスあじま保育園/海上自衛隊/希望ヶ丘保育園/小鳩保育園/関ケ原町役場/どろん こ会/名古屋市/名古屋ドレミ保育園/西美濃農業協同組合/浜松市/北海道教育庁/食品分析開発センター SUNATEC

主な専門科目

公衆衛生学 調理学 栄養疫学 スポーツ栄養論 食品加工学 病態栄養学 給食実務論 基礎栄養学 食品学 健康管理概論 食品衛生学 公衆栄養学 栄養教育論 ライフステージ栄養学 給食経営管理学 卒業演習

取得を支援している資格

管理栄養士国家試験受験資格 食品衛生監視員(任用資格) 栄養士免許 食品衛生管理者(任用資格) 栄養教諭一種免許 NR・サプリメントアドバイザー

卒業演習テーマ(例)

- ●「ブタペプシンを用いたタンパク質消化に関する検討」(生化学)
- ●「慢性疾患への心理的アプローチ・ストレスマネジメントと 食・行動変容への動機づけ」(応用心理学)
- ●「低温発酵乳酸菌を利用したライ麦サワードウの調製と 新規ライ麦パンの開発 | (食品学)
- ●「一口量と咀嚼回数の関係」(応用栄養学)
- ●「大学生の骨密度・骨格筋量評価・骨格筋量推定のための 各種筋力の妥当性 | (運動生理学)
- ●「野菜や果物の抗酸化力の季節による変化に関する研究」 (其磁学 養学)
- ●「GAG投与した短肢症マウス組織におけるデコリンの 分布に関する組織化学的検索 | (解剖生理学)
- ●「水煮大豆パンの開発」(給食経営管理学)
- ●「健康イベント参加者の意識から見た野菜摂取量の 増加にかかわる要因」(公衆衛生学)
- ●食物アレルギー代替レシピの開発(調理学)
- ●「幼児および保護者を対象とした食育支援および介入研究」
- ●バナジウム水摂取による血糖上昇抑制の検討(臨床栄養学)

社会人への第一歩

Student Voice!



健康生活学部 健康栄養学科 4年 岩本 達也さん

内定先:シノブフーズ株式会社

意識していない普段の食事でも 健康になれる商品を開発したい

高校の授業で学んだ栄養素について、もっと深く知り たくなり、この大学に進みました。大学の授業では栄 養素が実際にどのように吸収され、どのように体に関 わってくるのかのメカニズムなど、扱う内容も専門的 でどんどん知識が増えていきます。管理栄養士の資 格取得に向けての勉強では医療的な知識や栄養指 導についての会話のノウハウも学んでいます。 就職 後は商品開発に携わって、日頃から手に取っていただ く商品で健康づくりのお手伝いをしていきたいです。



伊藤 優佳さん

内定先:ヴェルヴァーレ本陣クリニック

学内で広くしっかり学び 臨地実習で方向性を絞り込める

大学の授業では栄養に関することを広く学びます。栄 養素はどこから吸収されるのかを知るためにマウス の解剖も経験しました。また大量調理の実習では専 門的な器具を使って、100食分を一度に調理する方 法も学びました。病院・事業所・保健所での臨地実習 を経験して、管理栄養士としてどのような場所で活躍 したいかの方向性をしつかりと固めることが出来まし た。クリニックでは、患者さんが普段の生活の中で取 り入れやすい栄養指導をしていきたいです。



田中亜実さん

内定先:社会福祉法人白寿会いぶき苑

相談しやすい環境で苦手も克服 喜びを感じられる手助けをしたい

病気の祖母への料理の手伝いをしたことをきっかけ に、管理栄養士をめざしました。もともと人前で話す ことは苦手でしたが、授業でロールプレイングを行う うちに、話すことにも慣れ、苦手も克服出来ました。 大学では資格取得に向けて基礎からしっかり学ぶこ とが出来るうえ、病院·事業所·福祉施設と実際に管 理栄養士が働く現場を経験して、進む道を決めること ができます。就職後は入居者さんに小さな喜びを見 つけてもらえるような手助けをしていきたいです。

食品メーカー・食品流通・フードサービスの すべてを知っている総合力

食品開発・店舗運営・食の デモンストレーションなどで 総合的に コーディネートする。

スペシャリスト

食に関する知識を身につけ、 食の専門家として は品製造から流通・販売まで 幅広く活躍する。

現代の食に関わるニーズに対応 実践力を養う資格取得支援

ビジネスマイスター

商品開発マーケティング 食とデザイン カフェ・レストランプロデュース 海外ビジネス

実践教育事例①



実践教育事例②

の

商品開発

域との

実践教育事例③

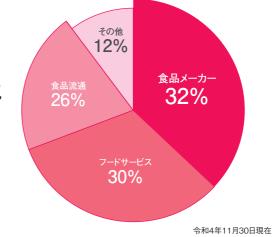


(業の数々)



※学生がフードコーディネート実習で制作した作品です。

フードビジネス業界に 88%の内定率!



最近の主な就職先

食品メーカー

赤坂柿山/井桁堂/岩田食品/オールハーツ・カンパニー/おとうふ工房いしかわ/カネ美食品/桂新堂/香月堂/広 伝/三州食品/シノブフーズ/清水食品/シャトレーゼ/寿がきや食品/正和製菓/杉本屋製菓/鈴木栄光堂/正和 製菓/タカラ食品/チェリオ中部/中部フーズ/デリカフーズ/東海牛乳/中日本カプセル/日本自然発酵/日本食研 /原田/福玉米粒麦/フジバングループ本社/プリムイソベン/プレジィール/マツザワ/松浦商店/松永製菓/豆福 /ロピア

アオキスーパー/アサヒ飲料販売/イオンビッグ/カインズ/カネスエ/ゲンキー/シモハナ物流/ジャパンビバレッジ ホールディングス/昭和/生活協同組合コーブあいち/中部薬品/長坂養蜂場/名古屋食糧/バローホールディング ス/フィールコーポレーション/ふたば産業/ユニー/ヨシヅヤ

青木フルーツホールディングス/あきんどスシロー/あさくま/イオンベーカリー/魚国総本社/エスワイフード/ NUKコーポレーション/グリーンハウス/甲羅/五味八珍/コメダ/サガミホールディングス/重光/叙々苑/すかい らーく/杉本食肉/ゼンショーホールディングス/タニザワフーズ/オリジン東秀/ブロンコビリー/ポッカクリエイト/ マリノ/名給/大和フーズ

エイジェック/加賀屋/ソフトテックス/高末/東海マツダ販売/トランコム/トランコムITS/ネクステージ/名鉄 AUTO/ライクスタッフィング

公務員・教育・他

愛知県警察/あいち海部農業協同組合/あいち知多農業協同組合/石川県農業協同組合/ぎふ農業協同組合/岐南 さくら中保育園/島田市商工会議所/住友生命保険/瀬戸信用金庫/太陽生命/なごや農業協同組合/半田信用金庫 /みなみ信州農業協同組合/美濃市役所

社会人への第一歩

Student Voice!



実験から現場の生の声まで 広く深い知識を学ぶことが出来る

この学科では食品の流通・経営をはじめ、加工や衛生 面についても詳しく学ぶことができます。ゼミでは黄 色ブドウ球菌を発見する実験や加工肉の発色剤を検 出する実験を行いました。ゼミ以外の授業でも、企業 の社長様をはじめ、出店や経営管理等、実際に各分 野の中枢で活躍されている方から直接貴重なお話を 伺う機会があり、出店の基準やルールなど私たちの 目線だけでは、足らない事がたくさんあったと再認識 しました。まだまだ学んでいけることがたくさんあるの で、しつかり吸収していきたいです。



フードビジネス学科3年 飯沼 祐妃さん

学ぶ意欲が自発的に湧いて いろいろな事に前向きにチャレンジ

ゼミでは、企業様へ商品パッケージやキッチンカーで 使うタペストリーのデザイン案を作成し提案を行って います。求められている内容が漠然としていることも あるのですが、ご要望に応えられるよう、出来るだけ お話を頂いたその日のうちに何案か作成するように しています。デザイン案件に取り組む上でカラーコー ディネーターの資格を取得したのをきっかけに、将来 に役立つような資格の勉強もするようになりました。 将来はデザインや販売促進に関わる仕事に就きたい と考えています。

食に関する科目

食品の素材・種類・成分・安全など、フードビジネスで必要とされる 食の知識を学びます。

栄養学 食品表示制度 フードプランニング 食文化論 食品安全学 食品衛生学 加丁食品学

フードスペシャリスト論

ビジネスに関する科目

経営・経済の知識をベースに、ビジネスで必要な実践的手法まで 広節な内容を習得します。

食品産業論 会社法 流通経済論 食品流通論 リスクマネジメント 消費行動論

実践力を養う実習系科目

フードビジネスの最前線で活躍する講師陣から調理や コーディネートなどの技術を学びます。

調理学実習 製菓実習 食品学実験 カフェ実習 フードコーディネート実習 食品官能評価

応用フードコーディネート実習

3つのコースで専門的な実践力を養成

より専門的な実践力を養成するために、コース制を採用。 学びを深めていくことのできるカリキュラム編成と、フードビジネスに 関わる多彩な学びによって、食をとりまく厚みのある知識とスキルを 身につけることができます。

食品メーカー コース

食品流通 コース

フードサービス コース

デザイン基礎



フードビジネス学科 3年 森葉子さん

企業様へのプレゼンで磨かれる コーディネーターとしての提案力

製菓実習では実際にお店を経営していらっしゃるパ ティシエの方から直接ケーキの作り方を教わりまし た。専門用語もその都度説明していただき、大変貴 重な経験ができました。また応用コーディネート論の 授業では料理の置き方、盛り付け方、器の選び方等 どう雰囲気を演出するのかについても学びます。1年 生から学んできたことを総括して、現在はフードスペ シャリストの資格取得に向けて日々学習を重ねてい ます。大学で学んだ事を活かして、食を通して誰かの ためになれるような社会人になりたいです。

急速に進歩する社会に、創造性、 技術力、幅広い知識で対応



コース

サウンド制作



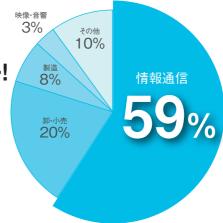


メディア プランニング





時代が求める エンジニア・クリエイター! 情報通信のフィールドで 活躍中!



最近の主な就職先

令和4年11月30日現在

IoTアクセスエンジニアリング/アウトソーシングテクノロジー/アクセル/旭情報サービス/アソウアルファ/アテナシステ ムズ/アドービジネスコンサルタント/アビスト/アルタ/アンドール/エスワイシステム/エーアールシー/エイム/オーブンセ サミテクノロジーズ/銀河ソフトウェア/グローバルソフトウェア/コーワメックス/サイバーネックス/サン・ライズ・システム ズ/シーエスイー/システムサーバー/システムリサーチ/シンポー情報システム/センチュリーシステムズ/ソフトテックス/ 第一コンピューターサービス/テクノプロ/東京コンピューターサービス/トランコムITS/トランスコスモス/日本コンピュー ターネットワーク/日本情報産業/日本電通/ネクステージ/パーソルR&D/ピコ・ナレッジ/ PKUTECH/ビーネックステクノ ロジーズ/フューレックス/ミエデンシステムソリューション/ムトーアイテックス/メイテックフィルダーズ/夢テクノロジー

アイプロ/アルテマ・エンターテイメント/稲沢ケーブルテレビ/インターナショナルクリエイティブ/カミングスーン/コムエ ンス/サンジゲン/綜合舞台歯車/ティーブイエスネクスト/デイヴィッドプロダクション/西尾張シーエーティーヴィ/富士テ レネット/フリックプロ

伊丹産業/岐阜多田精機/サカイナゴヤ/高瀬金型/タマリ工業/トヨトモ/日進機工/ヤマザキマザック

イオンビッグ/クスリのアオキ/グッドスピード/ゲンキー/大黒天物産/中部薬品/坪井花苑/東海近畿クボタ/中北薬品/ネ クステージ/ビックカメラ/ビッグモーター/フィールコーポレーション/ホワイトハウス/ヤマダ電機/ユニー/米津物産

エイジェック/KCJ GROUP/高末/トヨタレンタリース名古屋/日本陸送/ブロンコビリー/マーキュリー/ライクス タッフィング

愛知西農業協同組合/あいち三河農業協同組合/愛知みなみ農業協同組合/池田町役場/大須病院/岡崎信用金庫/岐阜 県教育委員会/自衛隊/滝川学園/多気郡農業協同組合/知多信用金庫/中央国際高等学校/東海東京フィナンシャル・ ホールディングス/誉高校/三重県警察

社会人への第一歩

Student Voice!



情報メディア学部 情報メディア学科3年 服部 雅弥さん

広い知識を基礎からしつかり学んで 仲間と意見交換しながら高めあえる

入学するまで本格的なプログラミング言語に触れた 事も無かったのですが、授業ではC言語をはじめ、 JavascriptやPython等、広くプログラミング言語 に触れ基礎から学ぶことができ、さらにその中で自分 に合ったものは深堀りして学んでいく事が出来まし た。同じ情報システムコースでもアプリやソフト開発 に進みたい人、Aiに挑戦したい人、ハードウェアの分 野に進みたい人など様々で、コードを作成する課題に 取り組む際も、コミュニケーションをとりながらいろい ろな意見を参考に質を高めることが出来ました。



情報メディア学部 情報メディア学科 3年 小島 美柚さん

専門的なソフトや機材を使って 本格的な技術を身につけられる

以前から映像制作に興味があったので、もっと学びた いという思いから映像メディアコースを選びました。 授業ではビデオカメラの使い方をはじめ、撮影の事前 準備から実際の撮影を詳しく学びました。2年生の時 には学校紹介の映像制作にも関わり、他の学科の授 業風景や学園長のインタビューの撮影も行いました。 編集に関してもプロが使っているのと同じソフトを 使って仕上げていきます。映像関連を深く学ぶだけで なく、サウンドやプログラミングの知識にも触れること ができるので、考えの幅も広がりました。

主な取得資格・検定

高等学校教諭一種免許状(情報) ●支援講座を開講している資格 基本情報技術者試験 ITパスポート試験 公務員試験

●取得を推奨している資格 Webデザイナー検定 マルチメディア検定 情報処理技能検定 色彩検定

CGクリエイター検定 日本語ワープロ検定

Pro Tools技術認定試験

情報システムコース

MOS検定

コンピュータサイエンスやソフトウェア技術を習得し、 クラウド時代の新メディアに対応するエンジニアを目指します。 情報システム入門、プログラム演習、情報基礎理論、情報管理、 アルゴリズムとデータ構造、メディア情報技術、コンピュータネット ワーク、システム開発論、データベース、基本情報技術

映像制作を中心とした、デジタルコンテンツ制作技法や デザイン等の専門知識と芸術文化を学びクリエータを目指します。 アニメーション、画像処理技術、色彩学、映像制作演習 ドキュメンタリー・シナリオ、映像加工技術、CG

サウンド制作コース

MIDI技術やレコーディング技術を用いた音楽作品の制作に加え、 音響機器の操作や音響のセッティングを習得したサウンド関係の スペシャリストを日指します。

MIDI制作演習、音楽理論、聴能·音感演習·音響学、音響実務、 舞台製作、レコーディング演習

広告、マーケティング、出版、企画などの能力育成に加え、 SNSなどネットワークを活用する技術を培い、 メディア業界や一般企業で大きな力を発揮します。

現代メディア論、マーケティング概論、マーケティングリサーチ、 広告概論、商用デザイン、Web解析、Webデザイン、 Webマーケティング、コピーライティング、CM制作



情報メディア学科 3年 伊藤 佑奈さん

様々な経験をからスキルが身につき 将来の夢も広がる

ゼミでは市が主催するコンサートの運営に関わる機 会がありました。照明や舞台監督も学生が行い、私は アンコール曲の映像制作やチラシ作成などのPRを 担当しました。高校の頃、演劇部で経験したのとは 違った、プロの現場の緊張感を体験する貴重な経験 ができました。大学では音楽に関するPAやレコー ディングはもちろん、照明・映像・プロモーションなどイ ベントについてのノウハウをしっかり学ぶことができ ました。たくさんの事を吸収して、将来は音や映像に 関わる仕事に進みたいと考えています。

人の健康を食を通して支えるプロを

豊富な実習・実験と理論を積み重ね 食を通して人々の健康づくりを支える栄養士教育

企業 地域 に学ぼう に学ぼう 4つの学び 食と栄養のプロへ アカデミック 体験

実践教育事例①

に学ぼう



調理に挑戦

【給食管理実習】 |配膳といった||連の流れ||技術・サービスを習得。

に適した食事・栄養管理)を学びます。ごとの臨床栄養学(患者さまの症状やごとの臨床栄養学(患者さまの症状やはなな疾患の知識をも【臨床栄養学の知識をも

療法を学ぶ

実践教育事例3



で、生化学への理解を深め生化学の講義内容を実験

美品や

理解する

ンする知識・技術を:・中の料理を実習。

で学ぼう

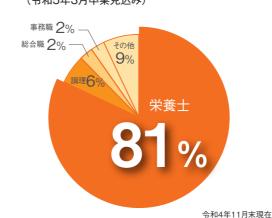


実践教育事例4





令和4年度卒業見込み者内定状況 (令和5年3月卒業見込み)



令和4年度入学生データ (令和6年3月卒業予定)



14% 14% 51% 岐阜

卒業生の主な就職先

相生山病院/愛知県同胞援護会/荒木病院/安城更生病院/育徳会/稲沢厚生病院/小山田記念温泉病院/海南病院/カリヨン福祉 会/共愛会/好生館病院/江南厚生病院/孝穂館/さくら病院/佐藤病院/サン・ビジョン/紫水会/児童デイサービス元気/知多厚生 病院/長寿会/なかざわ記念クリニック/中野胃腸病院/福寿園/藤田医科大学病院/みたき総合病院/ヨナハ総合病院

アスモフードサービス/一冨士フードサービス/イフスコヘルスケア/魚国総本社/エームサービス/グリーンハウス/栄屋食品/シ ダックスフードサービス/西洋フード・コンパスグループ/タカクラ/ソシオフードサービス/ティー・エフ・ピー/東洋食品/トーカイフーズ /トモHD/中川給食/ニチダン/日清医療食品/日本海給食/日本ゼネラルフード/ハーベスト/葉隠勇進/フジ産業/富士産業/ベ ネミール/マルタマフーズ/メーキュー/メフォス/安田物産/LEOC/ロハスフード

アクアイグニス多気/岩田食品/栗木食品/ぞうめし屋/タカラ食品/知久/中央製乳/TIFFIN SHOP名鉄百貨店/ときわ食品/ニッ セーデリカ/日本フーズデリカ/ファーストフーズ名古屋/フジデリカ/ブリムイソベン/ブルームダイニングサービス/松浦商店/マル ヨシ食品/三井酢店/名糖産業/ユーハイム/ロック・フィールド/ローヤル製菓/若松屋

愛名保育園/稲葉地保育園/岩田こども園/岩田保育園/大中保育園/大治南保育園/金山保育園/希望ヶ丘保育園/岐南さくら保 育園/岐阜市役所/くさのみ保育所/黒川保育園/黒野こども園/光明幼児園/JPホールディングス/白雲幼児園/新生保育園/関 市役所/千音寺すみれ保育園/豊田市学校給食協会/中野保育園/名古屋ドレミ保育園/並木保育園/正木幼児園/マナ保育園/三 重北農業協同組合/みかづき保育園/みどり保育園/大和保育園/竜陽園/黎明保育園/和光保育園

アイズ/伊勢久/Fレンタカー/エスターヴ/菅田/グッドスピード/コサキ/コスモス薬品/資生堂ジャパン/トヨタ部品岐阜共販/日 産プリンス名古屋販売/日本マクドナルド/ネッツトヨタノヴェル三重/服部工業/ファイブホールディングス/フィールコーポレーション /ホンダカーズ岐阜西/名鉄タクシーホールディングス/名鉄バス/メニコンネクト/ユニー/ロワジールホテル豊橋

社会人への第一歩

Student Voice!



食物栄養学科 栄養士専攻 1年

同じ夢を持つ仲間と高めあいながら 将来の視野も広がる

高校生の頃から食品関連の事を学んでいて、その中 で栄養士になりたいと思うようになり、この学科に入 学しました。幅広い調理技術はもちろん、金銭面や時 間など限られた中で栄養価や対象者の事を考えた献 立作りを行うなど、実践的な知識・技術を学んでいま す。学内では同じ夢を持つ仲間と、悩みを共有したり 相談し合ったりしています。お互いに高めあっていけ る、友達でもありライバルでもある仲間と過ごす時間 もとても充実しています。



栄養士専攻1年

基礎から経験をしつかり積み重ねて 苦手な分野も克服

小中学校向け、事業者向け、福祉施設や病院向けな ど、給食と言っても提供する先によって必要になる知 識や技術が変わってきます。また、衛生面に気を付け ながら限られた時間内に作業を終えることなど、実践 的な内容で基礎からしつかり学ぶことが出来ます。以 前は人前で自分の意見を発表するのは苦手でした が、授業で繰り返し発言の機会を得るうちに、いつし かそんな抵抗感も無くなりました。健康を支える栄養 士として、自信を持って栄養ある食事の提供をしてい きたいです。

主な取得資格

栄養士免許証・食育インストラクター3級・ フードスペシャリスト(食品・調理コースのみ) 専門フードスペシャリスト (食品開発)(食品・調理コースのみ)・ 栄養教諭2種免許状(教職課程のみ) 名古屋文理調理技能認定証(1級·2級) 名古屋文理調理指導員認定証

3つのコースで 専門的な実践力を養成

栄養指導コース

疾病の成り立ちや病態への理解を身 につけながら、病院における栄養指 導、食事管理などに興味のある学生 に向けたコースです。

> 病熊生理学 栄養カウンセリング論 食生活改善指導

健康管理コース

健康の維持・増進について身体的お よび精神的側面から学び、アスリート から高齢者まで、幅広い人を対象とし た健康サポートに興味のある学生に 向けたコースです。

健康の科学 メンタルヘルス論 スポーツ栄養論

食品・調理コース

「食と栄養」の知識と高度で実践的な 調理技術を身につけ、食品や調理に 興味があり、フードスペシャリストを目 指す学生に向けたコースです。

官能評価·鑑別論 フードスペシャリスト論 調理応用演習

い食生活の提案ができるプロを

確かな製菓技術と表現力を養い 時代を担う「食」のクリエーターへ

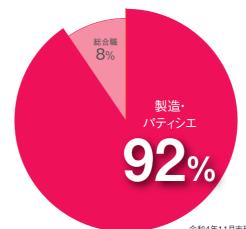




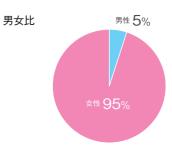


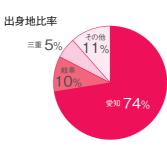


令和4年度卒業見込み者内定状況 (令和5年3月卒業見込み)



令和4年度入学生データ (令和6年3月卒業予定)





卒業生の主な就職先

タナカ/ガレ・ドゥ・ワタナベ/キャナリイ・ロウ/ケーキハウスツマガリ/重光/シトロンヴェール/シャンティ/ 春華堂/松華堂茶寮/正和製菓/ショコラトリータカス/ Sweets world さんらいず/スウィーツガーデン/空と 麦と/ツバメヤ/なかむら/ノザキ製菓/バティスリーアノ/パティスリーヴィゼ/パティスリーコモノ/パティス リーしあわせのえき/パティスリーメリ・メロ/パティスリー モン・モ・ディス/パティスリーモンボワ/パティスリー ランファン/パティスリー・ロアジス/パンの店カッタン/ピーターパン/ピエールプレシュウズ/ビケット/ブーラ ンジェリーエリックカイザージャポン/フジバングループ本社/仏蘭西菓子 REGNIE /プランタン/ブランバン/ フランボワーズ/プレジィール/フレベールラデュ/ベイクルーズ/ボンとらや/ボンパナ/ポンレヴェック/緑と 風のダーシェンカ/ミュゼドゥアッシュ/麦の穂/メゾン・デュ・ミエル/守山ベーカリー/モンテール/ユーハイ ム/芳光/ラファブリック デュ スリール/ル・スリジェダムール洋菓子店/ロピア

伊勢湾マリン開発/エイムエンタープライズ/グランドホテル浜松/サザビーリーグアイカンパニー/大庄/タカラ 食品/チタカ・インターナショナル・フーズ/知多信用金庫/デンソーパーラー/トランジットジェネラルオフィス/ 長坂養蜂場/名古屋クッキングスクール/フィールコーポレーション/ブラス/ホテルニューアワジ/ユタカファー

社会人への第一歩 Student Voice!



食物栄養学科 製菓専攻 1年 平野 諒さん

実戦的な実習と専門的な座学で どんどん前向きにチャレンジ

元々全く別の分野で社会人として働いていましたが、 どうせなら好きな事で仕事をしたいと考え、この学校 に入学しました。授業では製菓やパンはもちろん料理 の実践的な実習に加え、お店を出すうえで役立つ知 識を身に付けることができる座学も行われるうえ、製 菓衛生師の資格取得も目指します。知識・技術が身に つくたびに視野も広がり、何事にもどんどん前向きに チャレンジしていこうという意欲が湧いてきます。将 来は焼きたてのパンやお菓子も提供できるお店を持 つことを夢に描いています。

食物栄養学科 製菓専攻 1年 伊藤 梓さん

技術も知識もしつかり習得し 夢に近づいていることを実感

実習ではお店で経験を積まれた先生から教わります。 同じ物でも和菓子と洋菓子では仕上げ方を変える必 要があったり、器具も専門的なものを使うので、より 高い技術を身につけることができます。実習では数種 類を同時に3~4人の班で作ります。作り方以外にも 現場で働くことを想定して、より効率を良くするため の仲間との連携についても、経験を積むことができま す。小さいころからずっとなりたいと思っていたパ ティシエの夢に、一歩づつ近づいていると実感して います。



主な取得資格

製菓衛生師国家試験 受験資格 パン製造技能士国家試験 受験資格 菓子製造技能士国家試験 受験資格 フードコーディネーター3級 名古屋文理調理技能認定証(1級·2級) 名古屋文理調理指導員認定証

専攻専門教育科目

1年次

製菓基礎理論1

応用栄養学

製菓理論I

製菓基礎理論2

製菓理論Ⅱ

製菓理論Ⅲ

製菓実習I

製菓実習Ⅱ 製菓実習Ⅲ

製菓専門実習I1

調理実習I

製菓専門実習Ⅱ1

衛生法規

調理実習Ⅱ

公衆衛生学Ⅱ

食品衛生学Ⅱ

食品衛生学実験

2年次

「製菓衛生師としての技術を深める科目」

カフェスイーツ実習

フードコーディネート実習

食品加工実習

製菓実践演習

「製菓衛生師としての知識を広げる科目」

フードコーディネート論

メンタルヘルス論

デジタル表現技法

食文化論

カラーコーディネート論

消費者心理

ゼミナール



実践教育事例①



卒業制作発表



ンを幅広く学ぶ

ひます。≠へ和菓子



実践教育事例4

実践教育事例②

実践教育事例③

製菓実践演習

して実技テストを行いにつけます。授業の最終につけます。授業の最終に行う特別科目

丁春食やABDの調理は べられるための調理は であると ことが調理であると ことが調理であると 食品がもつ機能的価値

啊理学実習

病院や施設で実践できる技権供のための知識と技術とで、それぞれの疾患に対してや、それぞれの疾患に対していまに対していまれば、高血圧など、特別のない。

臨床栄養学実習

実践教育事例③

実践教育事例①



社会の変化に素早く対応 できる栄養士を養成

現場を念頭においた カリキュラム

基礎と応用を含めた 400時間以上の実習

判断力

基礎力を重視した

カリキュラムで

応用力を養成

多彩な学習 実習を展開

即戦力

知識・技術の養成

実践教育事例②



実践教育事例4



実社会が求める

令和4年度卒業見込み者内定状況 (令和5年3月卒業見込み)

60年以上の実績と 卒業生の活躍で 高い就職率を 保っています。 13年連続で 就職率100%を 達成しました!



令和4年度入学生データ (令和6年3月卒業予定)

男女比率





12% ^{男性} 27%

卒業生の主な就職先

愛燦会/安城更生病院/稲沢厚生病院/ウエルネス/小山田記念温泉病院/海南病院/共愛会/髙佳会/湖山医 療福祉グループ/済衆館病院/佐藤病院/紫水会/鈴木病院/宝会 ケアパレス葵/知多厚生病院/豊田厚生病院 /なごや福祉施設協会/ひがし福祉会/藤田医科大学病院/ユニマットそよ風/ヨナハ総合病院/和合病院

アイコーメディカル/一冨士フードサービス/医療給食/魚国総本社/エームサービス/O'Sフード/グリーンハウス /栄屋食品/シダックス/ティー・エフ・ピー/トーカイフーズ/トモHD/ニッコクトラスト/日清医療食品/日本アグネ ス/日本ゼネラルフード/ハートミール/フジ産業/富士産業/ミツオ/メーキュー/メフォス/LEOC

赤福/大丸/ときわ食品/日本フーズデリカ/マルヨシ食品/ヤマシン醸造/隆祥房

アイグラン/赤ちゃんの家さくらんぼ/sakura保育園六本木/オアシスこども園/かもめ保育園/けやきの木保育園 /光徳保育園/公明幼児園/JPホールディングス/新生保育園/高浜あおぞら保育園/天王保育園/中村保育園/ はなの木保育園/聖の家/平田保育園/ぽっぽ保育園/マナ第2保育園/みかづき保育園/緑の丘福祉会/やしろ 保育園/大和保育園/竜陽園/和光保育園/

アールディーシー/大黒天物産

Student Voice! 社会人への第一歩



名古屋文理栄養士専門学校 栄養士科 1年

小崎 絵里奈さん

元気になってもらえるような食事で 多くの人を支えていきたい

以前は忙しい日々の中で食事がおろそかになり、体 調を崩す事があったので、もっと食について詳しく知 りたいと思い入学しました。授業では座学以外に実 習・実験も数多く行われ、基礎からしっかり知識や技 術を身につけることが出来ます。先生との距離も近 く、分からない事は何でも質問し分かるまで丁寧に教 えて頂いています。一緒に学ぶ仲間とは同じ話がで きるうえ、良いところは見習うようにして互いに高め あっています。将来は元気になれるような食事を提供 して、人の役に立てるようになりたいです。



名古屋文理栄養士専門学校 栄養士科 1年

南谷 拓海さん

もともと好きだった料理の道で 人の役に立てるように

高校時代に調理師免許を取得するくらい料理が好き で、高校3年の時に栄養士の道を知り、この学校に入 学しました。授業では調理以外にも生化学や解剖実 験も行います。使用する器具も専門的で初めて使う 物もあるので、毎日がとても刺激的です。以前はどち らかというと静かな性格だったのですが、いつの間に か社交的になって、自分から積極的に話しかけるよう になったと感じています。スポーツ栄養士のような、 誰かのためになれる仕事に就いて、食事の提供や栄 養指導を行っていきたいです。

特別講義紹介

献立立案

Q.授業はどんな内容ですか?

生活習慣病予防や健康増進を目的としたバラン ス食や、疾病を対象とした特別食など、対象者に 応じて様々な種類の食事が提供できるようになる ための献立立案力を養う授業です。栄養調整や治 療に貢献する献立を作るため、栄養成分や栄養量 の算定方法、疾病ガイドラインなどを学び幅広い 知識を持った栄養士を目指します!

Q.授業のポイントはなに?

食品の旬、食品規格や価格、栄養量管理などの学び と、応用栄養学実習や臨床栄養学実習を連携して進め ていきます。指示された栄養量で献立を立案するだけで はなく、色々な食事形態に展開ができる応用力を身に付 けます。卒業後に即戦力として活躍できるよう、実務を想 定した内容になっています。

特別調理実習

Q.授業はどんな内容ですか?

特別調理実習の3本柱は「真空調理」「調理実 験」「オリジナルメニュー実習」。介護食の実習を 中心に授業を行います。近年現場で注目されてい る新調理システムについての知識習得や、調理科 学の実験も取り入れています。また、各実習で得 た知識と技術を現場で活かせる応用力も養ってい

Q.授業のポイントはなに?

学んだ知識を引き出し、繰り返し実習で活用するこ とで、実務に活きる即戦力を育てています。そのため に予習復習を欠かさないことや情報は授業中に共有し 合い、疑問を残さないことを大切にしています。難しい 内容もありますが、一方で仲間とワイワイ楽しめる内 容も取り入れています。

「名古屋文理大学]

インターンシップ受け入れのお願い

INTERNSHIP

インターンシップ受け入れのお願い

近年、大学において自主性・創造性を持った人材を育成するとともに、学生の就業観や勤労観を涵養することが重要であると され、産業界からもその必要性が唱えられています。本学においては、インターンシップ研修をカリキュラムに取り入れ、在学 中に企業様などにおいて就業体験を行い、学生の学習意欲を増進させ、社会人としての適応能力を高めることを目的として 実施しております。

また、学生が企業様内で研修させていただくことにより、産業界のニーズを大学教育へ反映させることも考えております。 是非、インターンシップ研修へのご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

- ●求人、採用と研修は別のお考えで結構です。
- ●情報漏えい等企業様のリスクに対する教育は確実に行ってまいります。
- ●本学の学びに直結した業務体験でなくても結構です。

ご質問等は、下記連絡先までお問い合わせください。

SCHEDULE

研修スケジュール



インターンシップ研修の流れ

1. 対象学科/学年

フードビジネス/情報メディアの1~4年生

2. 研修期間

夏期:8月~9月の本学の夏期休暇中の2週間 春期:2月~3月の本学の春期休暇中の2週間

※原則とした期間です。

3. 学生の申込みについて

5月、11月に学生に対し、募集を行い、 受け入れをご協力いただいた企業様とのマッチングを行います。

4. 単位認定について

事前研修→研修→報告書提出→報告発表会 インターンシップ運営委員会によって単位認定されます。

研修関連書類は下記のものをご用意いたします。

受入依頼書、協定書、誓約書、研修概要、研修先出勤簿、評価表、研修日誌、学生傷害・賠償保険加入書

インターンシップに関するお問合せ



UNRI 名古屋文理大学 キャリア支援センター

〒492-8520 愛知県稲沢市稲沢町前田 365 TEL: 0587-23-2400(代) 0587-21-2826(直) FAX: 0587-23-2461

E-mail: syusyoku@nagoya-bunri.ac.jp URL: http://www.nagoya-bunri.ac.jp/