



2022 求人のためのご案内

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



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



NAGOYA
BUNRI



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

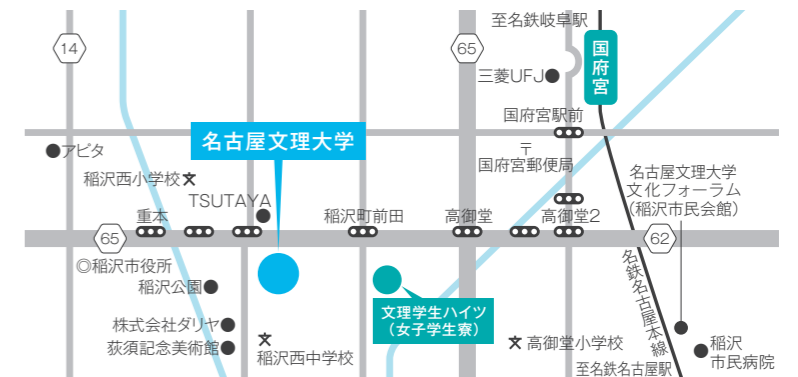
お車で

東名阪自動車道、清須西インターまたは基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

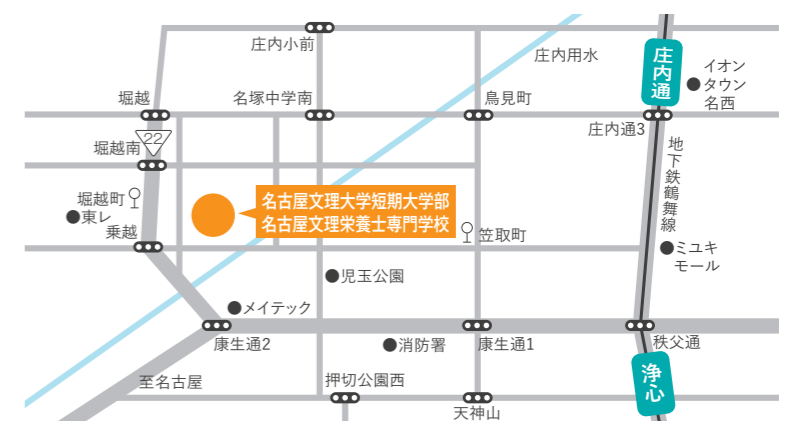
市バス ○名古屋駅 バスターミナル[5番のりば]
名駅11系統:名西橋(左まわり)名古屋駅行き
「堀越町」下車 徒歩1分
名駅26系統:平田住宅行き「堀越町」下車 徒歩1分
○名古屋駅 バスターミナル[6番のりば]
名駅13系統:上飯田町行き「笠取町」下車 徒歩3分
地下鉄鶴舞線「庄内通駅」から徒歩15分

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)



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

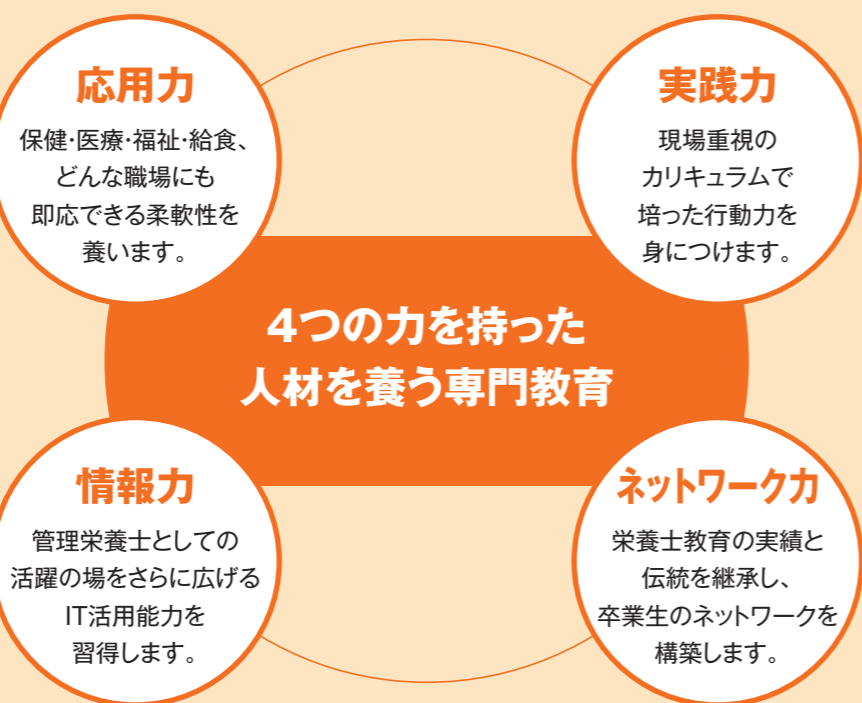


「科学的問題解決力」を重視した管理栄養士教育

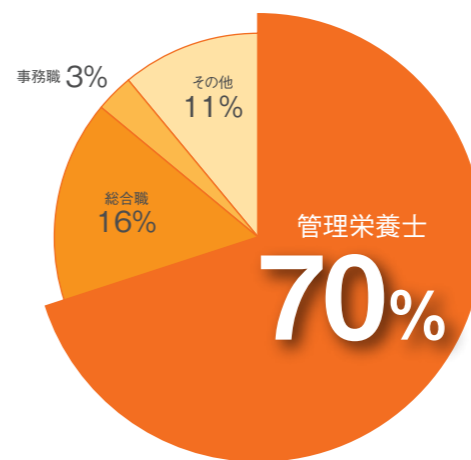
健康栄養学科

健康生活学部 人の健康を食から支える栄養管理のプロとして

名古屋文理大学



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

- 医療 福祉**
相生山病院/河村病院/協立総合病院/好生館病院/江東病院/済衆館病院/主体会病院/大同病院/津島中央病院/藤田医科大学/布袋病院/山内ホスピタル/和合病院/あじおか歯科クリニック/名古屋整形外科人工関節クリニック/愛知慈恵会/あすなろ福祉会/熱田福祉会/いこいの里/岡崎老人保健施設スクエアガーデン/杏林会/湖成会/さくらゆき/さわやかなの郷/紫水会/シンセーロ会所/すずの郷/洗心福祉会/たんぼほ菱野の里/福寿園
- 給食会社**
魚国総本社/エムサービス/グリーンハウス/シダックス/西洋フードコンパグループ/トモ/日清医療食品/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
- 食品製造・飲食店**
アール・ティー・コーポレーション/一富士製麺所/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/シノプフーズ/名古屋エアケータリング/名古屋食糧/日本レストランシステム/原田/ファーストフーズ名古屋/フジパングループ本社/プレジール/ポッカクリエイト/マルサンアイ/ミノヤランチサービス
- 卸売・小売業**
ウエルシア薬局/杏林薬業局/協和ケミカル/ゲンキョー/ココカラファイン/コスモス薬局/サンドラッグ/スギ薬局/スギヤマ薬局/たんぼほ薬局/中部薬品/中北調剤/中北薬品/ビー・アンド・ディー/スーパーサンシ/タチャ/ビジョンホームプロダクト
- 公務員・教育**
海上自衛隊/名古屋市/浜松市/北海道教育庁/西美濃農業協同組合/植田南保育園/オアシスあじま保育園/希望ヶ丘保育園/小嶋保育園/どろんこ会/名古屋トレミ保育園/ライクアカデミー

主な専門科目

公衆衛生学	調理学	病気の成り立ち
食品加工学	栄養疫学	スポーツ栄養論
病態栄養学	生化学	給食実務論
健康管理概論	基礎栄養学	食品学
食品衛生学	公衆栄養学	栄養教育論
臨床栄養管理論	運動生理学	ライフステージ栄養学
解剖生理学	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)
- 「一口量と咀嚼回数との関係」(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」(基礎栄養学)
- 「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」(栄養教育論)
- 「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)

実践教育事例①



チーム医療の一員としての即戦力
臨床の患者に対して的確な栄養アセスメント、栄養計画実施、栄養教育を行い、チーム医療の一員として活躍することを目標としています。講義では栄養評価の実践実習や栄養介入の実際を学んでいます。

実践教育事例②



給食経営管理におけるマネジメント力
事業所、福祉施設、学校を想定した実践的なマネジメント実習を通し、効率的に安全でおいしい食事の提供ができる「食のプロデューサー」として即戦力となる人材育成を目指しています。

実践教育事例③



実験を通じた科学的考察力の養成
「食品学実験」「生化学実験」「栄養学実験」などを通し、数値などの客観的な根拠に基づく栄養学(EBN)実践の基礎力となる科学的観察力考察力を養っています。

実践教育事例④



PDCAサイクルに基づいた地域住民への食育活動
「計画」「実践」「評価」「改善」のPDCAサイクルに基づき、栄養疫学の考え方をもち、調査の企画・データ収集・解析から発表までの一連の流れを学び、地域住民に対する食育活動に活用して実践力をつけていきます。

社会人への第一歩

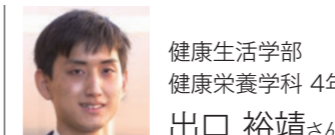
Student Voice!



健康生活学部
健康栄養学科 4年
高橋 咲嬉さん

内定先:株式会社ミールケア
食事制限がある方も安心して笑顔になれる食事を提供したい

所属している調理学ゼミでは食物アレルギーに配慮し、卵を除去したスイーツのレシピを考案しました。まずは身近な食品を調べることから始め、アレルギー食のレシピをいろいろ見るうちに、ひよこ豆の煮汁からメレンゲを作れることが分かりました。栄養計算も含め、専門的な事がたくさん学べる大学です。大学で学んだことを活かし、食物アレルギーのあるお子さんにも、安心しておいしい食事と笑顔が提供できる管理栄養士を目指していきます。



健康生活学部
健康栄養学科 4年
出口 裕靖さん

内定先:社団医療法人かなめ会 山内ホスピタル
中学生からの夢を実現して調理のできる管理栄養士に

中学の頃から栄養管理の仕事につきたいと思い、調理師と栄養士の資格取得後に大学に編入しました。臨床栄養学実習で腎臓病の献立作成を行った際には、栄養計算は完璧でも、見た目や量のバランスに苦戦しながら調味料の比率等を改善し、おいしい料理づくりに挑戦しました。授業を通じて工夫によって食欲が増す献立ができることを体験してきました。入職後は食事を楽しみしてもらえる献立作成ができるようにさらに知識と技術を磨いていきたいです。



健康生活学部
健康栄養学科 4年
瀧本 明日香さん

内定先:社会福祉法人どろんこ会
学内でしっかり学んだうえで臨地実習で現場の空気を感じる

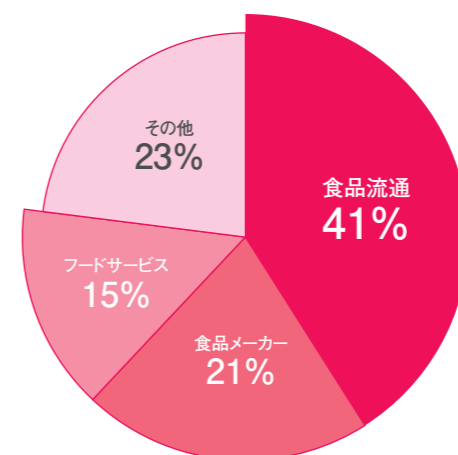
大学では食物のことはもちろん、体の仕組みから大量調理までしっかり学ぶ事ができるうえ、仲間と意見交換する機会がたくさんあります。コロナ禍にも関わらず受け入れていただいた病院の実習では、調理も含め様々な体験をさせていただきました。学内での実習だけでは得られない現場の空気感を直接肌で感じられた貴重な経験です。卒業後は保育施設で働きますが、笑顔がいっぱいになる料理を作って、子ども達と一緒に成長していきたいです。



※学生がフードコーディネーター実習で制作した作品です。

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

フードビジネス業界に
77%の内定率!



令和3年11月30日現在

最近の主な就職先

食品メーカー

赤坂柿山 / 一富士製麺所 / 岩田食品 / NHC / 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 / コスモ食品 / シノプフーズ / 清水食品 / シヤトレゼ / 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 / デリカフーズ / 中日本カプセル / 日清乳業 / 日本自然発酵 / 日本食研 / 原田 / フジバングループ本社 / プレジール / マツザワ / 松永製菓 / ロビア / 松浦商店

食品流通

アオキスーパー / アサヒ飲料販売 / イオンビック / 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 / 生活協同組合コープあいち / 中部薬品 / 長坂養蜂場 / 名古屋食糧 / フィールコーポレーション / ふたば産業 / マックスバリュ / ユーシーシーフーズ / ユニー / ヨシヅヤ

フードサービス

青木フルーツホールディングス / あきんどシロ / あさくま / イオンペカリー / 魚国総本社 / NUKコーポレーション / グリーンハウス / 甲羅 / 五味八珍 / サガミホールディングス / サング / 重光 / 叙々苑 / タニザワフーズ / プロコンピリー / ポッカクリエイト / 名給 / 大和フーズ

サービス

エイジック / ライクスタッフイング / 高末 / トランコム / ソフトテックス / トランコムITS / ディーエムソリューションズ / 加賀屋 / ゲオホールディングス / 住友生命保険 / ネクスステージ / ブルーボックス

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 / なごや農業協同組合 / みなみ信州農業協同組合 / 島田市商工会議所 / 瀬戸信用金庫 / 半田信用金庫 / 岐南さくら中保育園

フードコーディネーター

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。

フードスペシャリスト

食に関する知識を身につけ、
食の専門家として
食品製造から流通・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

フードビジネスマスター

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



商品開発

フードビジネス学科生による産学連携商品開発コンテストは今年で10年目。NIMS(名古屋文理大学「M+M+」)株式会社(「福沢の食糧社」)と協賛し、学生自身が売り場調査・商品開発・商品開発発表会を経て、商品の展示会・宣伝活動を行います。毎年100品の新商品発表し、既に「マロ」商品も「鬼手」ブランドは新商品名物として注目を集めています。

実践教育事例②



食に関する 企画提案力の養成

講義や実習で獲得した知識・技術を発揮するため、企業とのコラボメニューの開発や学内外のコンテスト(外食インカレ、レシピ開発)などに積極的に参加しています。また商品の魅力を最大限に表現できるフードスタイリング技術も習得しています。

実践教育事例③



産学連携および 地域との連携

企業や地域との連携にも力を入れています。食品商社との連携によるイベント共催などを実施してきました。学びを実践に活かすプログラムを充実させています。

実践教育事例④

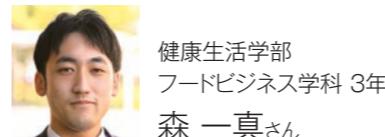


実践力を養う 授業の数々

様々な実践的授業が充実しています。学生たちはそのような実習を通して体験的に知識やスキルを獲得しています。そのひとつである「応用フードコーディネーター実習」では毎回作品を仕上げながら「フードビジネスとしてのコーディネート技術」を身につけています。

社会人への第一歩

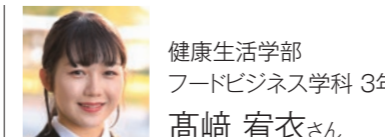
Student Voice!



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
森 一真さん

一番身近な「食」のことに 仲間と一緒にどんどん学べる

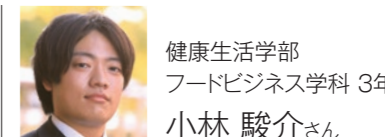
ゼミで行った松の実を使った料理提案では、普段なじみの無い物なので、素材について調べるところから始め、トライ&エラーを繰り返してメニューを考案しました。また、現在は外食チェーン店とコラボしてメニュー開発を行っています。元々食に対して関心も知識も乏しい状態で入学しましたが、丁寧な授業や周りの友達の影響もあって、今では食を通して人を笑顔にしたいと思うようになりました。生活する上で一番身近な「食」について、専門的かつ実践的に深く学べる環境で、仲間と高めあっていきたいです。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
高崎 宥衣さん

商品の見せ方や店舗運営まで 本格的なノウハウを吸収できる

2年生の時にゼミで店舗の経営について学んだ際には客席や調理、コンセプトを考えるのはもちろん、居抜き物件探しも行いました。仲間の意見には自分には無い考え方もあり、自分の視野も広がりました。3年生の今は企業様のロゴ作成やデザインに取り組んでいて、別のゼミで開発した商品のパッケージ等をデザインしています。この大学ではレストランの経営をされている方やデザインに詳しい方から、現場での経験を元にした講義を直接受けられるので、一つ一つの話がとても貴重で新鮮です。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
小林 駿介さん

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

座学のほかにも、様々な実習で、多くのことを学べるカリキュラムです。指定された材料で調理するだけでなく、盛り付けてランチョンマットに載せて写真を撮るところまで、コーディネーターとしてのスキルもしっかり学べます。商品開発ゼミでは企業様のテーマに沿った商品を考え、動画でプレゼンしました。伝えたいことはたくさんありましたが、限られた時間内で自分が考えた商品の良さを伝える事の難しさも経験出来ました。大学で学んだ事を活かして商品開発に関わりたいと考えてようになりました。

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す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。

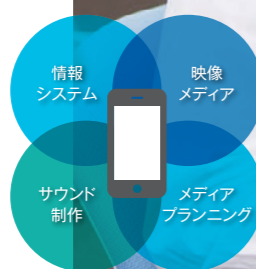
食品メーカー コース	食品流通 コース	フードサービス コース
---------------	-------------	----------------

急速に進歩する社会に、創造性、技術力、幅広い知識で対応

情報メディア学部

情報メディア学科

名古屋文理大学



情報システムコース

映像メディアコース

プログラマ・システムエンジニアとしての基盤的スキルを養成
Java Cなどのプログラミングに加えて、モバイル開発 Web 技術を学んでいます。さらに、システム開発に不可欠なフレームワークやデータベースの知識を演習を通して獲得します。学生はこれらの技術や知識を自ら企画したプロジェクトに活かしてその実践力を磨いています。



あらゆる映像メディアコンテンツを制作しています
映像 CG、写真、画像処理イラスト、アニメーションなどさまざまなメディアによるコンテンツ制作することを学んでいます。学生は習得した技術や知識を活用して、映像作品ポスター、3DCGなどを制作し、コンペティションへの応募など、積極的に活動しています。



サウンド制作コース

メディアプランニングコース

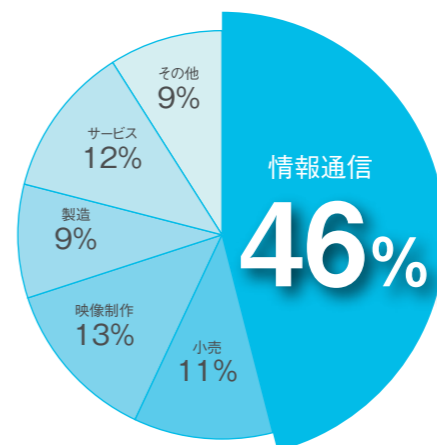
音響技術と楽曲制作を修得しています
PA やレコーディングでの音響技術と楽曲制作を一つの柱として、音響エンジニアやサウンドクリエイターを目指して学んでいます。また、映像コンテンツなどを制作する際に必要なサウンド編集技術が身につきます。学生作品の発表コンサートなどを通して、実務経験を積んでいます。



新しい時代のマーケティングに
適応した即戦力を育成
旧来のメディアを利用したマーケティングだけでなく、Web 解析や SNS の活用など新しい時代のマーケティングに必要なスキルを身に付けます。さらに、「コピーライティング」や「CM制作」などを通じて、マーケティングコミュニケーションに必要なセンスを磨いています。



次世代が求める クリエイター! 情報通信のフィールドで 活躍中!



令和3年11月30日現在

最近の主な就職先

情報通信業

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/アソウルファ/アテナシステムズ/アドビジネスコンサルタント/アシスト/アルタ/アンドール/EPARK テクノロジーズ/エスワイシステム/銀河ソフトウェア/グローバルソフトウェア/コワメックス/コスモウイングス/サイバーネックス/シーエーイー/システムサーバー/システムリサーチ/シンボー情報システム/スマートテクノロジー/センチュリーシステムズ/セントラルエンジニアリング/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/トラスト・ネクスツソリューションズ/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/日本電通/パーソルR&D/パーソルプロセス&テクノロジー/ビーネットテクノロジー/ピコナレッジ/ミエデンシステムソリューション/ムトーアイテックス

CG・映像・サウンドクリエイティブ

アイプロ/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/サンジゲン/総合舞台車庫/ティープイエスネクスト/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

製造業

伊丹産業/オリザ油化/岐阜多田精機/サカイナコヤ/高瀬金型/タマリ工業/トヨモ/日進機工

卸売・小売業

イオンビック/クスリのアオキ/ゲンキー/中北薬品/トミダヤ/ユニー/ヤマダ電機/米津物産/グッドスピード/東海近畿クボタ/ネクステージ/ビックモーター/ホワイトハウス

サービス

エイジエック/マーキュリー/ライクスタッフing/高末/日本陸送/KCJ GROUP /JFE環境サービス/老健リハビリパーク千種/トヨタレンタリース名古屋

公務員・他

自衛隊/池田町役場/三重県警察/岐阜県教育委員会/滝川学園/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/多気郡農業協同組合/東海東京フィナンシャルホールディングス

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
白井 初奈さん

先生や先輩がしっかりサポート 実践的な体験で将来の夢も広がる

サウンド関連だけでなく映像なども学べるこの大学の授業では、つまずきそうな所があってもSAの先輩がサポートしてくださるので、遅れることなく理解を深めることが出来ます。ゼミではコンサートの運営を行いました。テーマを決めたり演奏プログラムを作るだけでなく、1からイベントの運営を経験できたのは貴重な体験でした。学内にはレコーディング室や機材も多数あり、授業内容もとても専門的です。体験が増えるたびにいろいろな職業がある事も知り、将来の選択肢が広がりました。



情報メディア学部
情報メディア学科 3年
近藤 佑樹さん

様々な体験で成長し 知りたい分野はしっかり深堀り

高校時代は情報処理などの資格取得に取り組んでいましたが、この大学に入學して、デザインの講義を数多く受け、表現する楽しさを学びました。教員から紹介され愛知県行政書士会一宮支部様の紹介PV作成の機会を得た際は、コンテ作成から撮影・編集まで一連の作業を行いました。大学の機材や先生のサポートもあり、約1年がかりで仕上げることができました。現在3DCGに取り組んでいます。様々な体験が役に立っていると実感しています。将来はCGデザイナーとして活躍したいと考えています。



情報メディア学部
情報メディア学科 3年
雲龍 由璃さん

これまで知らなかった分野にも 思い切って挑戦し、身につけられる

システム開発などの仕事にあこがれてこの大学を選びました。入学後は基礎からしっかり学べるうえ、先生や先輩との距離が近いので、様々な分野に触れることができます。学内ではプログラムはもちろん、映像制作・WEBサイト作成・アプリ開発やCG制作など、学べるのが本当にたくさんあり、視野が広がりました。その一つ一つがどれも本格的なうえ、本気で熱中できる物ばかりです。映像制作のプロジェクトではロケハンや許可取りなども含め、実際の仕事の現場にも結びつく、貴重な体験ができました。



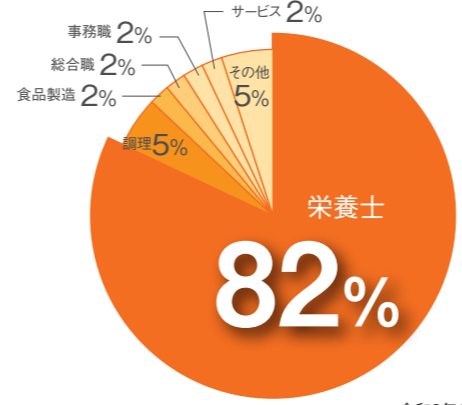
豊富な実習・実験と理論を積み重ね 食を通して人々の健康づくりを支える栄養士教育

栄養士専攻

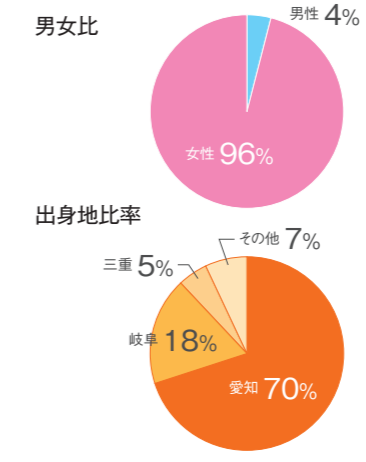
食物栄養学科
人の健康を食を通して支えるプロを



令和3年度卒業見込み者内定状況
(令和4年3月卒業見込み)



令和3年度入学生データ
(令和5年3月卒業予定)



卒業生の主な就職先

- 医療・福祉**
相生山病院/愛知県同僚看護会/安城厚生病院/溢愛館/稲沢厚生病院/エネルギー/小田山記念温泉病院/海南病院/カリオン福祉会/共愛会/好生館病院/江南厚生病院/孝徳館/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/主体会/水車の森/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/悠山会/ヨナハ総合病院
- 給食会社**
アスモフードサービス/一富士フードサービス/イフスコヘルスケア/魚国総本社/エムサービス/グリーンハウス/栄屋食品/シダックスフードサービス/西洋フードコンパグループ/タカラ/ティー・エフ・ビー/東洋食品/トモカイフーズ/トモ/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/三重給食センター/メーキュー/メグリアック/メフォス/安田物産/LEOC/ロハスフード
- 食品製造・飲食店**
アクアイグニス多気/岩田食品/栗木食品/サラダボウル/食肉加工FUCHITEI/ぞうめし屋/大和/タカラ食品/中央製乳/TIFFIN SHOP名鉄百貨店/とさむ食品/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/プリムインベン/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/若松屋
- 公務員・教育**
愛名保育園/あさひ保育園/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/岐阜さくら保育園/岐阜市役所/くさのみ保育所/黒川保育園/黒野こども園/光明幼稚園/さくら保育園/JPホールディングス/白雲幼稚園/新生保育園/関市役所/千音寺すみれ保育園/てらベクリエイティブこども園/豊田市学校給食協会/中野保育園/名古屋レミ保育園/並木保育園/正木幼稚園/マナ保育園/三重北農業協同組合/みかつき保育園/みどり保育園/大和保育園/竜園/和光保育園
- その他**
アイス/伊勢久/エーライツ/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/東陽ワーク/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/ネットヨタノヴェル三重/服部工業/ハヤシ自動車/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/メコンネット/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
高松 真結さん

子供たちの成長の手助けに つながるような給食を提供したい

短大入学後も実験実習の班長に立候補したり、オープンキャンパスのスタッフとして参加したり、みんなに喜んでもらえるような色々なことに挑戦し頑張っています。調理実習では鍋でご飯を炊くことに挑戦したり、献立作成では栄養価だけでなく彩りや食感を工夫したり、驚きと楽しさを感じながら学ぶ毎日です。将来は保育の場で活躍しつつ、管理栄養士を取得したいです。子供たちが「毎日給食が楽しみ」と感じてくれるだけでなく、苦手な食べ物の克服など成長の手助けにつながるような給食を提供することが夢です。

食物栄養学科
栄養士専攻 1年
大坪 沙弥香さん

夢を叶えることにしっかり集中でき、 関心のある分野に取り組みます

高校時代は新体操部の副部長として毎日練習に励んでいました。実習で時間に遅れそうなどときには、副部長の経験を活かして問題を解決しています。一人では感じることでできない充実感や達成感は、部活動でも実習でも同じだと実感しています。栄養士になる夢を叶えることに集中できる大学なので、関心のある分野に積極的に取り組むことができ、頑張ろうという気持ちになれます。将来は病院の栄養士として、管理栄養士取得を目指し、食べることの楽しさ、大切さを感じてもらえる給食を提供したいと思います。

実践教育事例①



【給食管理実習】
給食を行うために必要な技術サービスを習得。献立立案から発注・調理・配膳といった連の流れを実践を通して学びます。

実践教育事例②



【生化学実験】
生化学の講義内容を実験を通して確認することで生化学への理解を深めます。

実践教育事例③



【臨床栄養学】
様々な疾患の知識と栄養学の知識をもとに、疾病ごとの臨床栄養学(患者さまの症状や病態、治療に適した食事(栄養管理))を学びます。

実践教育事例④



【調理学実習】
伝統的な行事食をはじめ和洋中の料理を実習。喫食者に適した料理にアレンジする知識技術を習得します。

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

病院における食事管理、栄養指導などに興味のある学生に向けたコースです。

- 管理栄養士ゼミ 病態生理学
栄養カウンセリング論
食生活改善指導 セミナール

健康管理コース

栄養の知識と技術を身につけながら、健康の維持・増進について運動面からも学び、アスリートの栄養や高齢者等の健康サポートに興味のある学生に向けたコースです。

- 食生活改善指導
メンタルヘルス論 病態生理学
スポーツ栄養論 セミナール

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、商品開発などに興味のある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
フードコーディネーター論
調理応用演習 セミナール

確かな製菓技術と表現力を養い 時代を担う「食」のクリエイターへ



製菓専攻

食物栄養学科

幅広い力を持ち、楽しい食生活の提案ができるプロを



Department of Food and Nutrition
Confectionery Course

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

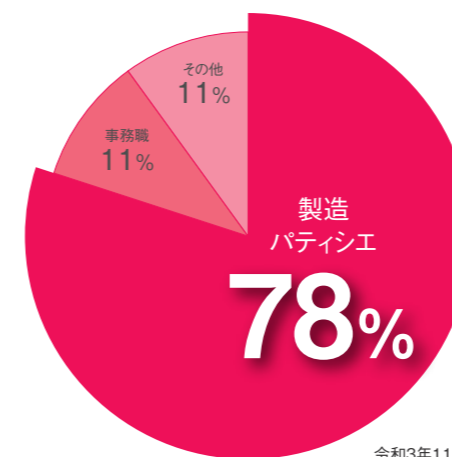
1年次

- 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

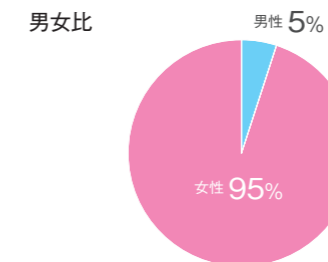
2年次

- 公衆衛生学III
- 消費者心理
- 食品衛生学III
- 食品加工実習
- 製菓専門実習I2
- カフェ・スイーツ実習
- 製菓専門実習II2
- 食文化論
- 食生活論
- フードコーディネーター実習
- 起業論
- ゼミナール
- カラーコーディネーター論
- マジパン・シュガークラフト実習

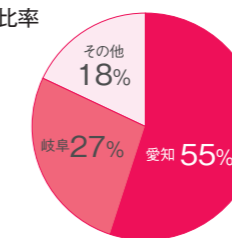
令和3年度卒業見込み者内定状況
(令和4年3月卒業見込み)



令和3年度入学生データ
(令和5年3月卒業予定)



出身地比率



令和3年11月末現在

卒業生の主な就職先

食品製造(和・洋菓子、パン店)

ア・ラ・カンパニー/オールハーツ・カンパニー/ガトーヴァレ/ガトー・スミノエン/カニエフードサービス/カフェタナカ/ガレ・ドゥ・ワタナベ/キャナリイ・ロウ/キャロル/ケーキハウスツマカリ/胡麻屋くれえぶ堂/ THE SANROKUGO STAND / 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/ショコラリータカス/ Sweets world さんらいず/スイーツギャラリーアマダ/スウィーツガーデン/空と麦と/ツバメヤ/ドロキア・オラシタ/なかむら/ノザキ製菓/パティスリーアノ/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/ピケット/Big Smile / プーランジェリーエリックカイザージャポン/仏蘭西菓業 REGNIE / ブランタン/ブランパン/プレジール/フレベールラデュ/ペイクルーズ/ボンとらや/ボンバナ/ボンレヴェック/緑と風のダーシェンカ/ミューゼドゥアッシュ/麦の穂/メゾン・デュ・ミエル/守山ベーカリー/モンテル/ユーハイム/芳光/ラファ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

その他

伊勢湾マリン開発/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/デンソーバーラー/名古屋クッキングスクール/野上化学工業/フィールコーポレーション/プラス/ホテルニューアワジ/丸善プラスチック工業/ユタカファーマシー

社会人への第一歩

Student Voice!



食物栄養学科
製菓専攻 1年
中野 光乃さん

夢と感動をお菓子に、 世界で活躍できる和菓子職人に

和菓子職人を目指していましたが、大学で学ぶうちに洋菓子にも興味が出てきました。今ではケーキも作れる和菓子職人を目指して、自分の幅を広げるために練習を続けています。インスタグラムなどで見たカラフルでアート作品のようなケーキを作りたいと憧れています。授業でお菓子に関わる世界情勢を学ぶ中で、材料を生産しているのにそのお菓子を食べられない人がいることに心を痛めています。世界で活躍する職人になり、私の作ったお菓子を世界中のあらゆる人に届けるのが夢です。



食物栄養学科
製菓専攻 1年
外山 花音さん

時にはライバルとして 仲間とともに技術向上して学ぶ

母親が経営する生花店で私が作ったお菓子を提供したい!という夢を叶えるために毎日練習に励んでいます。手作りのお菓子を友達にプレゼントして喜んでもらったのが、今の夢に繋がったのかと思います。実習で作品を廃棄する悔しいミスをしてしまい、作ることに責任を感じました。この経験を無駄にせず実習に取り組むとともに、コンテストにも参加して、友人たちと仲間として時にはライバルとして技術向上を目指しています。卒業後もいろいろな場所で修業して自分を高め、地元で貢献できる職人になります。

実践教育事例①



製菓コンテスト

一年生の部、二年生の部と、学年ごとに開催。第2審査(レシビ審査)で選ばれた各六作品が本選に出場し、グランプリをめざします。グランプリ作品は秋に行われる学園祭のカフェで特別販売します。

実践教育事例②



卒業制作発表会

製菓専攻二年生による二年間の学びの集大成。パン生地、マシパンなど様々な素材を使用して作った創意あふれる作品はどれも華やかで見応えがあります。

実践教育事例③



製菓実践演習

二年次に行う特別科目。ナッペ、絞り、パイピングなどを繰り返し練習し、即戦力となる技術を身につけます。授業の最後には、学習成果の発表として実技テストを行います。

実践教育事例④



製菓・製パンを幅広く学ぶ

洋菓子だけではなく和菓子・製パンの実習も行い、幅広い技術を学びます。また、「カフェ・スイーツ実習」では、ラッピング技術やラテアートなど、実際の現場で使える技術を習得します。パティシエ・エントラージュ、和菓子職人として幅広い活躍が期待されます。



社会の変化に素早く対応 できる栄養士を養成

栄養士科

名古屋文理栄養士専門学校

応用力

基礎力を重視したカリキュラムで応用力を養成

実践力

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

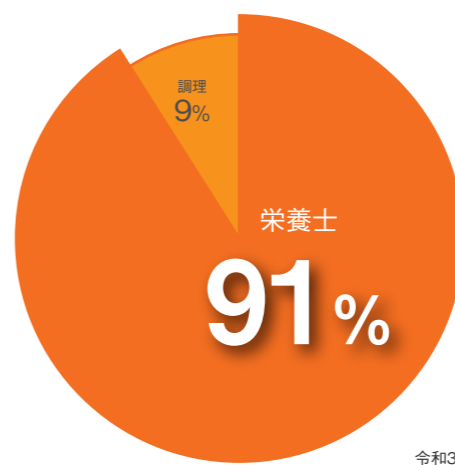
多彩な学習・実習を展開

即戦力

実社会が求める知識・技術の養成

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!

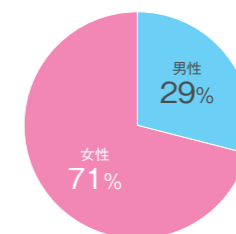
令和3年度卒業見込み者内定状況
(令和4年3月卒業見込み)



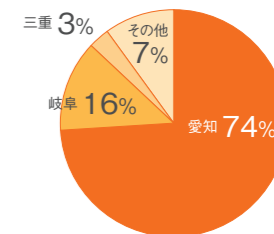
令和3年11月末現在

令和3年度入学生データ
(令和5年3月卒業予定)

男女比率



出身地比率



卒業生の主な就職先

医療・福祉

愛燦会/安城更生病院/福沢厚生病院/小山田記念温泉病院/海南病院/共愛会/高佳会/湖山医療福祉グループ/済衆館病院/佐藤病院/紫水会/主体会/鈴木病院/宝会 ケアハレス莫/知多厚生病院/豊田厚生病院/藤田医科大学病院/ユニマツトそよ風/ヨナハ総合病院/和合病院

給食会社

アイコーメディカル/一富士フードサービス/医療給食/魚国総本社/エームサービス/O'SFOOD/グリーンハウス/栄屋食品/シダックス/ティー・エフ・ビー/トーカイフーズ/トモ/ニココトラスト/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/メーカー/メグリアック/メフォス/LEOC

食品製造・飲食店

赤福/大丸/とぎわ食品/日本フーズデリカ/ヤマシン醸造/隆祥房

公務員・教育

アイگران/赤ちゃんの家さくらんぼ/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/公明幼稚園/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/ほっほ保育園/マナ第2保育園/みかつき保育園/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

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きます。

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、実務に生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。

実践教育事例①



調理学実習

食品がもつ機能的価値をより高いものに加工することが調理であるという前提に基づき、食品の調理性を理論的に習得し、おいしく安心安全に食べられるための調理技術を体得します。伝統的な行事食や各国の料理の特色についても実習を通して学びます。

実践教育事例②



給食管理実習

病院や学校などで出す給食(大量調理)は、調理法やスピード、衛生への配慮が求められます。実習では、献立作成から実施、評価までの一連の実務を通して、給食運営の基本的な技法を学ぶとともに判断力と応用力を養います。

実践教育事例③



臨床栄養学実習

糖尿病や肥満、高血圧など疾患に対応した栄養管理の理論と方法を学んだ上で、実際の献立作成や、それぞれの疾患に対して治療効果の高い食事提供のための知識と技術を実習を通して体得。病院や施設で実践できる技術を身につけます。

実践教育事例④



応用栄養学実習

乳児から高齢者まで、それぞれのライフステージにおける健康の維持増進を目指して、心身の健康を養う食事が計画できる知識・技術を学修します。各ライフステージにおける健康課題に対応するための栄養管理方法についても知識を深めます。

社会人への第一歩

Student Voice!



名古屋文理栄養士専門学校
栄養士科 1年
渡邊 力輝也さん

積極的に新しいことにチャレンジして誰からも信頼される栄養士を目指す

スポーツが大好きで、ボクサーライセンスを取得してリングに立ったこともあります。ボクサー時代の減量経験をもとに、減量に悩む友人に栄養面でのアドバイスをしたことがあります。伝えたことを信頼してもらえず悔しい思いをしました。これが今の道を選ぶきっかけになりました。栄養士として誰からも信頼されるプロになるために、実験や実習で新しいことに積極的にチャレンジして自分を高めています。将来は病院の栄養士として、患者様の栄養についての悩みを解決に導いていきたいです。



名古屋文理栄養士専門学校
栄養士科 1年
戸谷 あづみさん

実践を積み重ねるごとに将来の可能性が広がっていると実感します

学校で初めて経験する大量調理実習でこれまで見たことの無い調理器具を使うようになり、とても新鮮な気持ちで実習に取り組んでいます。父とサッカーを観戦することが多かったことがきっかけで、将来はスポーツ選手やスポーツを楽しむ方へ向けた栄養指導に取り組みたいと考えています。多くの実験や実習を通して実践を積み重ねることで、将来の可能性が広がっていることを実感しています。喫食者の立場になって考え、その人に合った食事提供や栄養指導ができる、誰からも信頼される栄養士になります。

[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

NAGOYA
BUNRI

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/>