



稲沢キャンパス
名古屋文理大学
健康生活学部
健康栄養学科，フードビジネス学科
情報メディア学部
情報メディア学科

NAGOYA
BUNRI

2024 求人のためのご案内



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

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

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。

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。

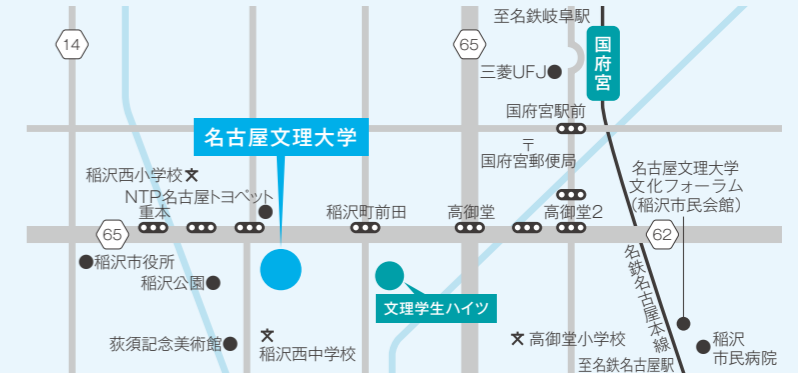
稲沢キャンパス 名古屋文理大学

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)



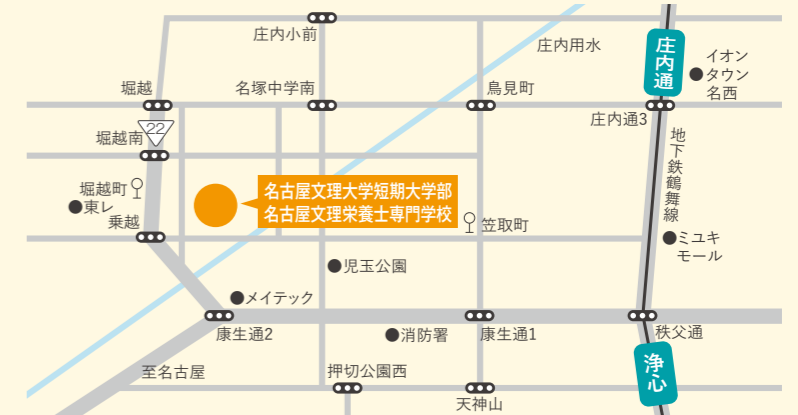
名古屋文理大学 キャリア支援センター

〒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

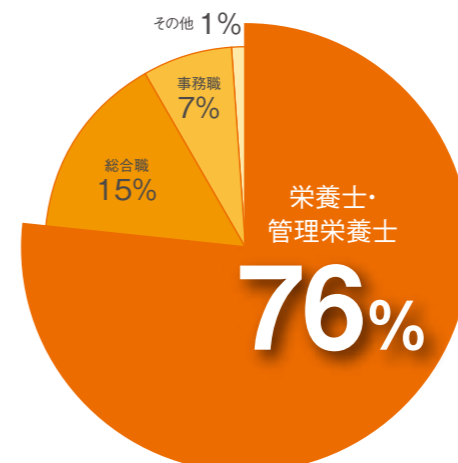
健康栄養学科

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**
愛知慈恵会/いけり矯正歯科/井ノ口会/いまだ歯科口腔外科/オリエンタルクリニック/梶の木内科医院/河村病院/岐阜県厚生農業協同組合連合会/玉葉会/恵寿総合病院/さくら会/紫水会/済衆館病院/主体会/洗心福祉会/静清会/SOYOKAZE/大同病院/たかしま歯科/ながしま内科/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/いのみ歯科医院/白寿会/福寿園/藤田医科大学病院/布袋病院/三重大学附属病院/緑の丘福祉会/森整形外科/よつ葉の会/和合病院/ヴェルヴァーレ本陣クリニック
- 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・コンパスグループ/トモトカイフーズ/日清医療食品/ニチタン/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
- 食品製造・飲食店**
アビ/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/シノプフーズ/すかいらく/スジャータめいらく/鈴木栄光堂/タクマ食品/トーカー/名古屋食糧/日本自然発酵/日本レストランシステム/原田/フジパングループ本社/ふじや食品/ブロンコピリー/ポッカクリエイト/マルサンアイ/三井酢店/ミノヤランチサービス/ヤマ食/わかば農園
- 卸売・小売業**
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/たんぼぼ薬局/中部薬品/中北調剤/中北薬品/ハローホールディングス/ビー・アンド・ディー/ビジョンホームプロダクツ
- 公務員・その他**
植田南保育園/EP総合/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/関ヶ原町役場/どろんご会/名古屋市/名古屋トレミ保育園/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	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)
- 「醸造微生物を活用した新たな発酵食品の開発」(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」(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)
- 「自然に健康に導く食環境づくりの取り組み方法の検討」(公衆栄養学)
- 「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)
- 「エストロゲンと食事摂取状況・体組織との関連についての検討」(臨床栄養学)
- 「経腸栄養剤の選択に関わる研究」(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
光川 佳佑さん

内定先:グリーンハウス

アットホームな環境だからこそ基礎からしっかり学習できる

誰とでも話やすく、とてもアットホームな雰囲気この大学では、文系出身の私でもしっかり理解できるよう、基礎の基礎から丁寧に学ぶことが出来ます。徐々に学ぶ内容のレベルも上がってきますが、つまづきそうな時でも気軽に先生に質問できるので、遅れることなく学習を進めることが出来ました。社会に出たら、講義と実習で学んだ事を活かして管理栄養士として人に喜ばれる仕事をしていきたいと考えています。



健康生活学部
健康栄養学科 4年
赤尾 恵さん

内定先:岐阜県厚生農業協同組合連合会

広く深い経験を積むうちに次第に学びに対して貪欲になる

臨地実習では管理栄養士さんが実際に働く姿を見ることができました。この大学では食物について多角的に様々な知識を身につけることができますが、臨地実習はそれを上手く患者さんに伝えることの重要性を体感できるとも貴重な経験となりました。学ぶ内容は日常の中にもリンクしていることが多く、分からないと思ったらすぐに調べてしっかり理解する習慣ができました。就職後は一人一人の生活習慣や目線にあわせる事のできる管理栄養士になりたいです。



健康生活学部
健康栄養学科 4年
大谷 若葉さん

内定先:社会福祉法人よつばの会

たくさんの学びと出会いを経験し進みたい方向が見つかる

この大学では基礎から丁寧に学ぶことが出来ます。ハンドボールの推薦で入学し、スポーツと勉強の両立は大変ですが、その毎日がとても充実しています。ゼミでは主婦の方に休んでもらえるような簡単調理の食材セットの企画から店頭販売も行いました。お客様から直接ご意見を伺えるとても貴重な体験でした。いろいろな出会いがあり、視野がとても広がったと感じています。就職後は利用者さんに笑顔になってもらえる管理栄養士になりたいです。



※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

健康生活学部

時代に即した食文化を支える「食」のプロとして

フードビジネス学科

名古屋文理大学

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。

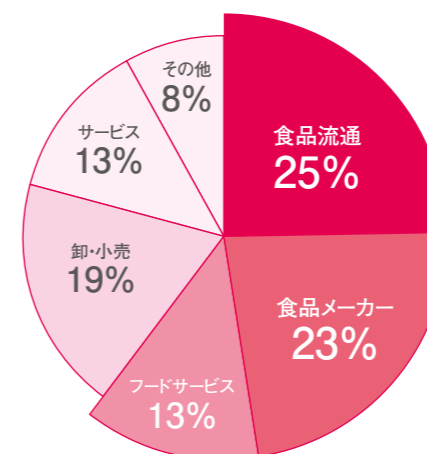
フード スペシャリスト

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



令和5年11月30日現在

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 /一富士製麺所/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/シノプフーズ/清水食品/シャトレーゼ/寿がきや食品/正和製菓/杉本製菓/鈴木栄光堂/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/日進乳業/日本自然発酵/日本食研/パウダーフーズフォレスト/原田/福玉米粒麦/フジパンググループ本社/プリムイソベン/松浦商店/松永製菓/豆福/明治/ヤマザキビスケット/ロピア

食品流通

青木商店/アオキスーパー/アサヒ飲料販売/イオンビッグ/イオンリテール/カインズ/カネエ/ケンキョー/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/スギ薬局/生活協同組合コープあいち/トヨタ生活協同組合/中部フーズ/中部薬品/名古屋食糧/パ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/マルハニチロ物流サービス中部/ユニー/ヨシヅヤ

フードサービス

あざんビスシロー/あざくま/イオンペーカリー/魚国総本社/エスワイフード/NUKコーポレーション/木曾路/グリーンハウス/甲羅/五味八珍/コマダ/サガミホールディングス/三油商会/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/プロコンピリー/ポッカクリエイト/マリノ/名給/大和フーズ

公務員・その他

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/ぎふ農業協同組合/神戸町役場/島田市商工会議所/住友生命保険/瀬戸信用金庫/なごや農業協同組合/半田信用金庫/美濃市役所/愛知日産自動車株式会社/アド・ダイセン/エヌピーシー/加賀屋/新明工業/セキスイハイム中部/ソフトテックス/高末/東宏工業/フォーミュレーションITS/星野リゾート・マネジメント/三喜工作所/宮吉硝子/名鉄AUTO/ヤマニパッケージ/ユニマツライフ/ワシノ機器

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開発プロジェクト「NEMS」は、10年以上継続。取組「NEMS」は「NRI名古屋文理大学」「M1メーカー」「S11株式会社」和歌山県和歌山市に本部のある株式会社です。学生自身が市場調査をもちに企画を立案し、商品コンセプト発表、試作商品検討会を経て毎年、商社の展示会を兼ねて発表します。中には既に市販商品も「鬼まん太」は「新名古屋名物」として好評をいただいております。

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、レシビ開発)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きます。

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
佐藤 唯さん

数多くの実践的な経験を通して 楽しさも厳しさも体験できる

調理はもちろん、流通や小売り、卸など食品の流れや、料理の見せ方など、幅広い分野を学ぶことができます。実習では実際にカフェを運営していらっしゃる先生からラテアートを指導していただきました。技術指導のほかにもお店づくりについての話を聞く事が出来たのも貴重な財産になっています。ゼミで取り組んだ企業さんとコラボした新商品開発では企画の楽しさと商品化の難しさを体験することが出来ました。将来は商品の企画に携わる分野で活躍したいです。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
深井 直哉さん

幅広い学びと経験を積んで 自分に合った将来を見つける

高校までは限られた人としか話すことがなかったのですが、この大学は先生も学生同士もフレンドリーな雰囲気です。自然にいろいろな人と話す機会が増えます。先生に誘っていただいて参加したホスピタリティ教育学会ではあなかけバスターをもっと知ってもらうためにどんなことが必要かを、4か月間かけて準備して発表しました。学内全学生にアンケートをとったり、有名店を回って調査したり貴重な経験ができました。将来の夢は商品開発の分野ですが、一つ一つ段階を踏んで進んでいきたいです。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
山田 絢太さん

プロの技術を実習で数多く体験 より実践的な経験を重ねられる

授業では調理、製菓、カフェ、フードコーディネーターなど、様々な実習を行います。講師の先生もプロのパティシエをはじめ、現場で活躍されている方ばかりなので、高いレベルで実践的な技術を普段から経験することが出来ます。ゼミでは企業の方から頂いたテーマに沿ってパッケージデザインや商品ロゴの提案を行いました。デザインソフトもプロが使っているのと同じもので使いながら学びます。学内にはいろいろな方向に進みたい学生がいるので、互いに刺激を受け合っています。

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。

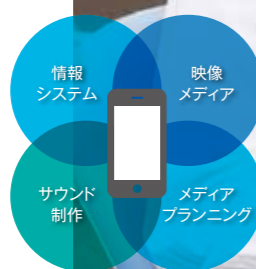
食品メーカー コース	食品流通 コース	フードサービス コース
---------------	-------------	----------------

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

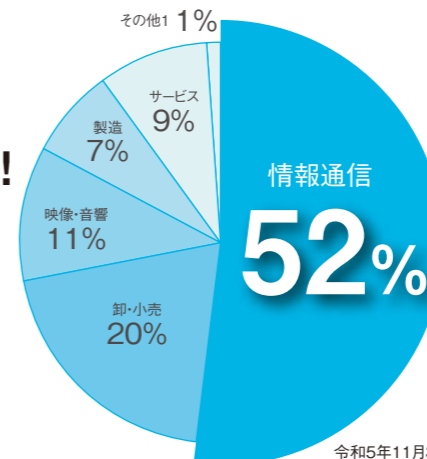
音楽技術と楽曲制作を学ぶ
サウンドスペシャリストを養成
PAやレコーディングでの音響技術と楽曲制作をこの柱として、音響エンジニアやサウンドクリエイターを目指して学んでいます。また映像コンテンツなどを制作する際に必要なサウンド編集技術が身につきます。学生作品の発表コンサートなどを通して、実務経験を積んでいます。



新しい時代のマーケティングに
適応した即戦力を養成
旧来のマーケティング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。



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!



令和5年11月30日現在

最近の主な就職先

情報通信業

旭情報サービス/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/エスワイシステム/エアーフルシー/エイム/エー・エス・ディ/エスケイアイ/エヌアイディ/オフィスメーション/高速道路トールテック/ロジック/コスモウィンズ/サイバーエージェント/サイバーネクス/サン・ライズシステムズ/シーエスイー/システム/システムサーバー/システムリサーチ/シンボ情報システム/スターシステム/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/ディービーティー/東京コンピューターサービス/東海ソフト/トラコムITS/トランスコスモス/ナビオコンピュータ/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/パーソルクロステック/ロジック/ピコ・ナレッジ/富士ソフト/フューレックス/ミエデンシステムソリューション/三菱電機/ソフトウェア/未来コミュニケーションネットワーク/ムトーアイテックス/メイテックフィルダース/ユニバーサルコンピュータ

CG・映像・サウンドクリエイティブ

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/三光/サンジゲン/島村楽器/スタジオリングス/総合舞台歯車/ティーブイエスネクスト/デヴィッドプロダクション/名古屋ディスク/西尾張シーエーティーヴィ/ひまわりネットワーク/富士テレネット/ブラド/フリックプロ

製造業

アルテック/伊丹産業/ウイルトテック/岐阜多田精機/サイナゴヤ/高瀬金型/タマリ工業/小トモ/日進機工/日本紙工業/ヤマザキマザック/ワールドインテック

卸売・小売業

イオンビッグ/イオンリテール/石原商事/クスリのアオキ/ゲンキョー/大黒天物産/東海マツダ/中部薬品/坪井花苑/中北薬品/ビッグ/ビックカメラ/フィールコーポレーション/MIRAI HOME/ヤマダ電機/ヤマダホールディングス/ユニー/米津物産

サービス

アーク引越センター/いけい矯正歯科/エイジック/キング観光/3 Steady/高末/トヨタレンタリース名古屋/名古屋整形外科人工関節クリニック/日本陸送/BIGSHIP

公務員・その他

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/おおぞら高等学院/岡崎信用金庫/岐阜県立岐山高等学校/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/誉高等学校/三重県警察/名鉄バス

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
酒井 海帆さん

より内容の深い経験を積んで
思い描いていた夢にどんどん近づく
ゼミで行うコンサートでは、裏方もすべて学生が行います。レコーディングや音響・照明等の専門機材も実際に操作しながら学ぶことができ、舞台運営に関わる事を深く学ぶことができます。講師の先生は現役で活躍されている方ばかりで、分からない事はすぐに聞く事ができます。中学の頃からコンサートに関わる仕事に就きたいという夢を持っていましたが、学ぶうちにその思いがより強くなりました。いろいろな人たちの幸せにできる舞台を作り上げ、元氣や勇気を与えられる人になりたいです。

情報メディア学部
情報メディア学科 3年
羽島 有哉さん

共に高め合える仲間と一緒に
追究したい分野を深めていく
大学には音楽スタジオも撮影スタジオも完備されている上、制作意欲の強いアート系の方や現役のミキシングエンジニアの方が講師なので、活きた話を吸収できる機会が数多くあります。また学内には志の近い仲間がたくさんいるので、多人数での音楽ライブ撮影のような大がかりな制作も、企画運営からすべて学生だけで取り組むことができます。音楽や映像以外にも、幅広い分野を学んだ上で進みたい分野をしっかり絞り込むことが出来ます。将来は音楽関連の映像分野で、学んだ事を活かしていきたいです。

情報メディア学部
情報メディア学科 3年
橋本 響志朗さん

様々な知識を基礎から身につけ
興味も可能性もどんどん広がる
この学科ではプログラミングなどの情報系からサウンド・映像などのメディア系、さらに科学まで、幅広い分野を基礎から丁寧に学ぶことができます。データサイエンスの講義の際は、それまで別々に学んでいた統計学とプログラミングの知識が融合するのを実感し、感動するとともに、より深い学びを得ることができました。学内には興味を惹く授業がたくさんある上、仲間の学生もそれぞれの分野を深く追求しているので、互いに高め合える環境が整っています。これまで学んだ事をベースにさらにステップアップしていきたいです。

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



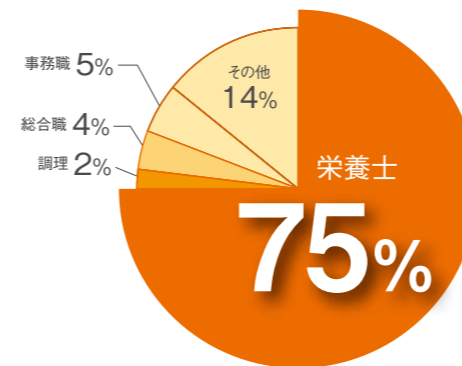
栄養士専攻

食物栄養学科

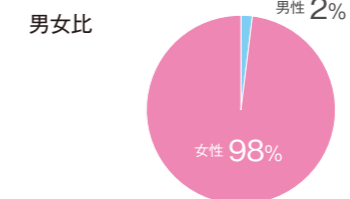
人の健康を食を通して支えるプロを



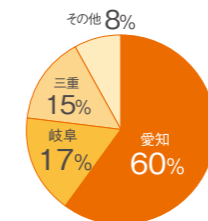
令和5年度卒業見込み者内定状況
(令和6年3月卒業見込み)



令和5年度入学生データ
(令和7年3月卒業予定)



出身地比率



令和5年11月末現在

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/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/カリオン福祉会/共愛会/好生館病院/江南厚生病院/さくら病院/佐藤病院/サン・ビジョン/紫水会/知多厚生病院/長寿会/中野胃腸病院/名古屋セントラルクリニック/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

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/コンパスグループ・ジャパン/タカラ/ソシオフードサービス/ティー・エフ・ビー/東洋食品/トカイフーズ/トモHD/中川給食/日清医療食品/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

食品製造・飲食店

アクアイグニス多気/岩田食品/栗木食品/タカラ食品/知久/中央製乳/TIFFIN SHOP名鉄百貨店/とぎわ食品/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/プリムイソバン/ブルームダイニングサービス/松浦商店/マルヨシ食品/三井群店/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

公務員・教育

愛名保育園/稲葉地保育園/岩田こども園/岩田保育園/大治南保育園/金山保育園/希望ヶ丘保育園/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/サニーサイドインターナショナルスクール/JPホールディングス/新生保育園/関市役所/豊田市学校給食協会/中野保育園/名古屋トレミ保育園/並木保育園/芙蓉園/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/竜陽園/黎明保育園/和光保育園

その他

アイス/伊勢久/Fレンタカー/エスターウ/菅田/コサキ/コスモス薬品/資生堂ジャパン/田中化成/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/ハウスオプロセ/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/名鉄タクシーホールディングス/名鉄バス/メニコンネット/ユニー/ロワジールホテル豊橋

実践教育事例①



**チームワークで
大量調理に挑戦**
【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



**座学で学んだ知識を
実験でより深く理解する**
【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



**各疾病に対応した
栄養ケア・食事療法を学ぶ**
【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



**食品や調理の知識を生かした
美味しい料理を目指す**
【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。

社会人への第一歩

Student Voice!



食物栄養学科
栄養士専攻 1年
猶木 菜由美さん

どの世代の方に対しても 笑顔になれる食事を提供したい

高校生の時に福祉を学ぶ中で、栄養士の仕事を知ったのがきっかけで、この学科に入学しました。大量調理において特に充実しているこの学校では、実習も数多く、本格的な器具を使って学ぶことができます。また調理方法だけでなく、一緒に作業する仲間とのコミュニケーションが大切だという事や、時間の管理についても日常的に身につけることができます。将来どの世代の方に関わる事になっても、栄養があつておいしい食事が提供できるよう、知識と技術を身につけていきたいです。



食物栄養学科
栄養士専攻 1年
三林 詩野さん

知識と技術をしっかり身につけて 正しい情報を届けていきたい

座学・実習・実験・課題と慌ただしい日々ですが、一つ一つ確実に身につけている実感があり、毎日とても充実しています。授業では講義で学んだ事をその日のうちにすぐに実験で確認するといったこともよくあります。また、臨床栄養学では様々な病気に対してどんな栄養素が必要なのかを知ることができました。近年SNS等で誤った情報が流されることもありますが、栄養士として健康になりたい人に対し、正しい情報を届けていき、楽しい食生活の応援をしていきたいと考えています。

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

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。

病態生理学
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

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

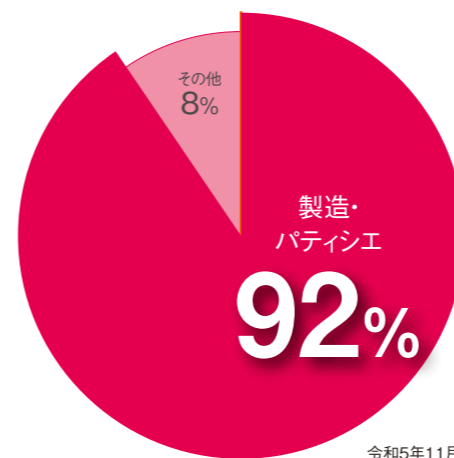
1年次

- 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

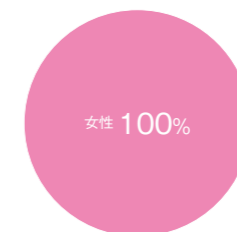
- 「製菓衛生師としての技術を深める科目」
 - カフェスイーツ実習
 - フードコーディネーター実習
 - 食品加工実習
 - 製菓実践演習
- 「製菓衛生師としての知識を広げる科目」
 - フードコーディネーター論
 - メンタルヘルス論
 - デジタル表現技法
 - 食文化論
 - カラーコーディネーター論
 - 消費者心理
 - ゼミナール

令和5年度卒業見込み者内定状況
(令和6年3月卒業見込み)

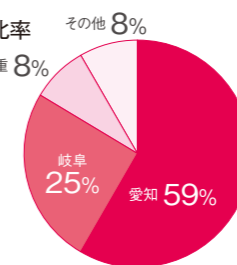


令和5年度入学生データ
(令和7年3月卒業予定)

男女比



出身地比率



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/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/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/slow/空と麦と/ちんばんじー/ツバメヤ/ハナフル/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・ティス/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ス/ビケット/プーランジェリーエリック/カイザージャボン/プーランジェリープーパ/フジバングループ本社/仏蘭西菓子 REGNIE/プランタン/プランパン/フランボワーズ/プレジール/フレパベルラデュ/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/ミュゼドウ 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

その他

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/shibuya/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/DREAM ON/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/プラス/ホテルニューアワジ/松屋コーヒー本店/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
菅原 颯樹さん

広い分野の知識と技術を身につけ 自信を持って行動できる

実習では製菓以外にも和食や洋食も学びます。作り方を覚えるだけでなく、材料の役割や性質も併せて学べるので、一度にたくさんを身につけることができます。また座学ではパソコンの知識やフランス語を学ぶ機会もあり、幅広い視点から製菓の知識や技術を深掘りすることができます。やらなければならない事はたくさんありますが、その分着実に身につけている実感があります。高校までは自分に自信が持てませんでした。どんどんスキルアップして自信と誇りを持った社会人になりたいです。



食物栄養学科
製菓専攻 1年
加美 絵梨奈さん

プロの技術を間近で体験し より速く夢に向かって前進できる

国家試験も受けることができるこの専攻では、製菓に関する知識を1から丁寧に段階を踏んで学ぶことができます。先生は実際にパティシエとして働いた経験のある方で、美しい仕上り、速さ、丁寧さ、器具の扱い方等、プロの技を直に観て学ぶことができます。先生との距離感も近く、つまづいた部分はその都度聞きながら修正しています。授業外でも雑談の中から学ぶことも多々あります。様々な知識と技術を身につけて、将来は笑顔と幸せを与えることができるパティシエになりたいと考えています。

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次審査(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

二年次に行く特別科目。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。パートタイムインターンシップ、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

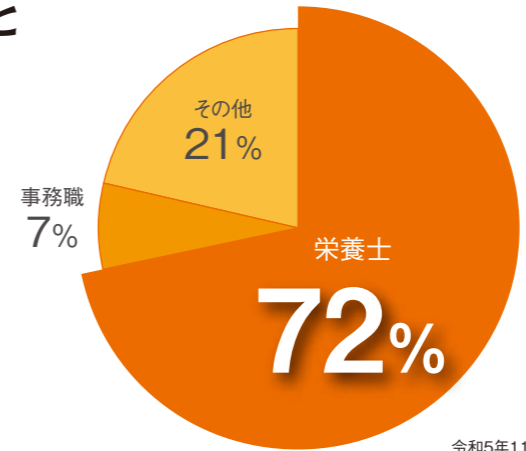
栄養士科

名古屋文理栄養士専門学校



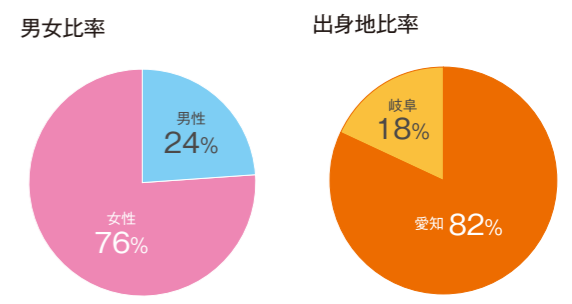
60年以上の実績と
卒業生の活躍で
高い就職率を
保っています。
17年連続で
就職率100%を
達成しました!

令和5年度卒業見込み者内定状況
(令和6年3月卒業見込み)



令和5年11月末現在

令和5年度入学生データ
(令和7年3月卒業予定)



卒業生の主な就職先

- 医療・福祉**
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/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/鈴木病院/宝会 ケア/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・ビー/デリックくちくま/トーカイフーズ/トモHD/ニッコトラスト/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/メーキュー/メフォス/LEOC
- 食品製造・飲食店**
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
- 公務員・教育**
アイگران/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/ぼっぼ保育園/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/竜岡園/和光保育園
- その他**
アールティーシー/大黒天物産

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。

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



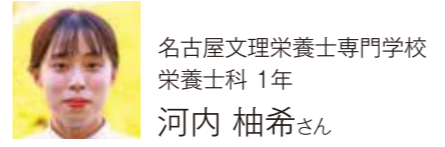
臨床栄養学実習
糖尿病や肥満、高血圧など疾患に対応した栄養管理の理論と方法を学んだ上で、実際の献立作成や、それぞれの疾患に対して治療効果の高い食事提供のための知識と技術を実習を通して体得。病院や施設で実践できる技術を身につけます。

実践教育事例④



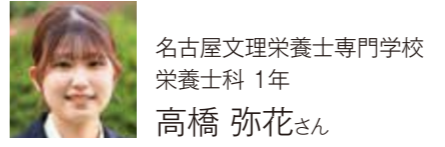
応用栄養学実習
乳児から高齢者まで、それぞれのライフステージにおける健康の維持・増進を目指して、心身の健康を養う食事が計画できる知識・技術を学修します。各ライフステージにおける健康課題に対応するための栄養管理方法についても知識を深めます。

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
河内 柚希さん

**座学、実習、実験でスキルアップ
夢に向かって一歩ずつ確実に前進**
授業では調理実習はもちろん食品学実験や生化学実験など、化学系の実験も数多く行います。実験を交えて覚えるので座学の知識がしっかりと定着します。実習も、包丁の持ち方などの基礎から始めて、覚える内容は徐々にレベルが上がり、1回の実習で同時にたくさんの事を学ぶことができます。先日は強力粉の調理性を知るために餃子の皮を1から作りました。野球が好きなので、将来はプロ野球選手や独立リーグの選手など、たくさんのスポーツ選手の栄養管理に関わってみたいと考えています。



名古屋文理栄養士専門学校
栄養士科 1年
高橋 弥花さん

**以前から大好きな給食で
たくさんの人の役に立ちたい**
専門の器具を使って、本番さながらのリアルな体験ができるのがこの学校の魅力だと思います。1食に使用できる塩分量等の規定を守りながら栄養バランスを計算して作る献立も、最初は時間がかかりましたが、最近では少しずつ早くできるようになりました。実習中心で毎日忙しい日々を送っていますが、カリキュラムは大変充実しています。少人数うえ先生方も学生一人一人をよく見ていただけるので、遅れることなく学ぶことが出来ます。将来は人の役に立てるような社会人になりたいです。

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

日頃から本学の教育活動にご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

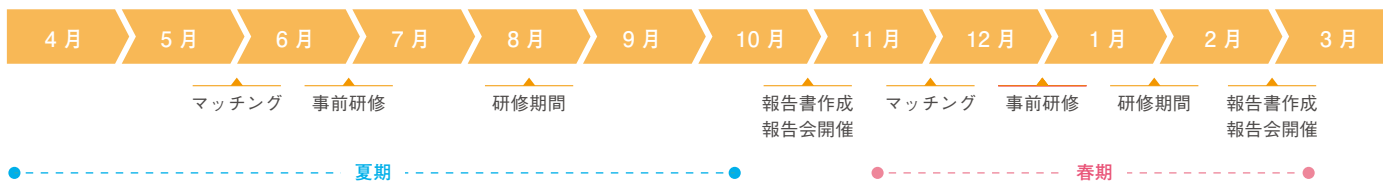
本学ではキャリア教育の一環として学生にインターンシップ研修への参加を推奨しています。インターンシップ研修を経験した学生にはキャリアプランの明確化に伴う学習意欲の向上や学習姿勢の主体化と能動化の効果が顕れています。本学としてもキャリア教育の充実により学生の就業意識や学習意識を高め、その成果を社会に還元できるよう努めてまいります。企業・団体の皆さま方におかれましては業務ご繁多のところ誠に恐縮ですが研修生受け入れのご協力を賜りますようお願い申し上げます。

- 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/>