

## 大学説明会でお寄せいただいたご質問への回答について

### 6 食健康学科について

#### (1) 高校でしておくこと等について

問 6-1-1 生物基礎を履修していれば、生物は履修していなくても入学できますか？  
(化学基礎、化学は履修しています。)【高校生】

答 6-1-1 化学や生物も履修しておくことが望ましいです。しかし、食健康学科の基礎栄養学や生化学、食品学、生理学などの基礎科目では、化学基礎や生物基礎の履修を前提に講義を展開する予定ですので、入学後に一緒に頑張っていきましょう。

問 6-1-2 今高2で文系ですが、生物基礎、化学基礎だけで、生物、化学を習っていないと厳しいですか？【高校生】

答 6-1-2 答 6-1-1 を参照してください。

問 6-1-3 化学と生物の応用より基礎の方が大事ですか？【高校生】

答 6-1-3 応用もちろん大事です。しかし、建物を建てる際に、基礎工事をしっかりしておかないと安定した建物ができないことと同じように、応用・発展的な内容を理解するためには、基礎的な事項を十分に修得しておく必要があります。まずは、高校生の時期に基礎をしっかりと身につけておきましょう。

問 6-1-4 学んでいく中で有機化学が出てくると聞きましたが、基礎2科目でセンター試験を受けるのと、応用科目で受けるのでは、どちらが有利ですか？【高校生】

答 6-1-4 入試では、基礎と応用で一概に有利・不利は言えないと思います。点数をより高くとれる科目で受験してみてください。あるいは、両方受験して、点数の高い方を選択することもできます。

問 6-1-5 化学、生物とどちらの方が重要ですか？高校2年生の3月に物理、化学、生物から1科目選択しなければならないので参考にしたいです。【高校生】

答 6-1-5 化学も生物もどちらも重要です。ただし、どうしても1科目を選択しなければならない場合には、得意、不得意、あるいは好き、嫌いなどの基準で、高校の先生などにも相談しながら、判断してみてください。

問 6-1-6 化学のどのようなことが役に立つのですか？【その他】

答 6-1-6 まず、学問の内容の重要性は、役に立つ・立たないという価値判断とは異なるものであることをご理解いただきたいと思います。

化学とは物質が何でできているか、またどのような構造でできているか、どのような特性・性質を持っているか、物質の相互作用や、反応によってどのように変化するか、を総括した学問です。つまり「物質とは何か」を考える基礎的な学問です。

このような基礎的な事項を高校の化学で学んでいると、食健康学科での学修にはかなり役に立つと考えてよいと思います。化学で学ぶ元素や原子・分子の知識は、化学反応を理解するためには欠かせません。例えば、ものが燃焼すること、鉄が錆びることとは、外見上違って見えますが、「酸化」という同じ反応です。私たちは、毎日食べ物を食べて活動するための力を得ますが、こうした力を生み出すのも同じ「酸化」反応です。化学を学ぶことにより、管理栄養士の職務の基礎となる栄養学には欠かせない現象を理解することができます。

問 6-1-7 文系は受験できるのですか？【高校生】

答 6-1-7 文系でも受験できます。ただし、化学、生物の基礎科目は履修しておくことが望ましいです。

問 6-1-8 今文系を勉強している人でも講義についていけますか？【高校生】

答 6-1-8 大丈夫です。自分の努力も必要になりますが、教員が丁寧にサポートしていきますので、入学後に一緒に頑張っていきましょう。

## (2) 教育課程 (カリキュラム) について

問 6-2-1 この大学ならではのというカリキュラムはありますか？【高校生】

答 6-2-1 長野県立大学では、1つの学期で、他の科目の履修をできる限り妨げることなく、海外プログラムや多様な実習を実施するため、4学期制を導入します。全国の管理栄養士養成課程のある大学で、4学期制を取り入れるのは、長野県立大学が初めてになります。

その利点を生かして、全員が参加する海外プログラムのほか、管理栄養士の専門性や実践力を主体的に学ぶことができる世界基準 500 時間の臨地実習を実施できるようになっています。そのため、臨地実習の内容と時間数が、他大学に比べて充実しています。

また、長野県立大学に、グローバルマネジメント学部を設置することから、「経営学入門」や「アカウンティング入門」などの履修も行い、将来経営者や管理職にもなりうる管理栄養士の養成も目指しています。

問 6-2-2 食健康学科でも、英語は大切だと思いますが、英語は好きだが苦手な私にとってどうなのかと思います。苦手でも好きという気持ちややりたいという気持ちがあれば大丈夫でしょうか？【高校生】

答 6-2-2 長野県立大学では、1年次に週4コマ(100分授業が4回)、英語の授業があります。苦手でも好きという気持ちや、やりたいという気持ちをお持ちなら、英語の教員も丁寧にサポートしていきますので、入学後に一緒に頑張っていきましょう。

問 6-2-3 リーダーになるための教育はよいですが、基礎的な調理の技術を身に付ける実習等は少ないのかと思ってしまいました。本人は、食が好き、子供達（小中学生）に関わりたいと思い、管理栄養士にと思っていましたが、もっと詳しく教えてほしいです。他の大学のカリキュラムと比べたいです。【保護者】

答 6-2-3 リーダーになるための教育だけではなく、管理栄養士として必要な知識や基礎的な調理の技術を身につけるための「調理学」、「調理学実験」、「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」をはじめ、グローバルな視点で料理や食事について修得する「国際食文化論実習」を配置します。さらに、調理実習室も2部屋確保しており、正規の調理実習をはじめ、学生が自主的に調理を学ぶことのできる環境を整えています。  
また、栄養教諭1種免許を取得するためのカリキュラムもあります。

問 6-2-4 化学系の授業を行うと聞きましたが、どのような内容なのですか？【高校生】

答 6-2-4 化学系の代表的な講義である「食品学Ⅰ」では、食品の化学構造と機能について、「生化学」では、身体を構成する物質が化学的にどのような特徴を持ち、どのように代謝（合成・分解）されているのかを中心に学びます。また、「食品衛生学」では、食品や環境中の化学物質の構造や特性からその安全性について学びます。

問 6-2-5 スポーツ関連の栄養学を学ぶことはできますか？【高校生】

答 6-2-5 「運動生理学」「運動生理学実習」を配置し、スポーツ栄養の基礎を学ぶとともに、応用栄養学・応用栄養学実習の一分野として学修します。

問 6-2-6 管理栄養士だけでなく、スポーツ栄養や食文化など他のものはないのですか？【高校生】

答 6-2-6 食文化については、「食文化論」や「国際食文化論実習」の科目を配置しており、文献資料や統計資料、映像資料および代表的な外国料理の調理実習を通して、健康長寿長野県の食文化をはじめ、日本のみならず世界の食文化に関する理解を深めます。また、「海外プログラム」でも、訪問国の食習慣や生活習慣、宗教と食規制やその背景となる文化や思想の実際を知り、また、日本食の海外での普及状況を体験し、健康観や食文化に関する視野を広げることができます。

スポーツ栄養については、答 6-2-5 を参照してください。

問 6-2-7 本人は入学を希望しています。食事と心理の関係も勉強したいと思っています。心理学も勉強できますか？【保護者】

答 6-2-7 総合教育科目の「心理学」や、栄養教諭の免許取得に関連する教職課程の「発達と教育の心理学」などで、心理学の基礎を学修します。

また、管理栄養士養成課程においても、対象者の望ましい食行動の変容を促すた

めのカウンセリングやコーチングなど、ロールプレイを含む実践的な科目である「栄養カウンセリング演習」を学修します。

**問 6-2-8 臨地実習とは、具体的に何をする授業なのですか？【高校生】**

答 6-2-8 臨地実習とは、実際に病院や保健所、学校給食施設などの施設に行き、実践的な学びを行う学外実習です。学内で修得した知識・技術を、実践活動の場に適用し、理論と実践を結びつけて理解することをねらいとしています。実習施設の管理栄養士等の指導のもと、実践活動の場にいる管理栄養士の業務を実際に体験するとともに、就職後の社会人としての心構えを養う場でもあります。問題意識をもって実習に臨むことにより、それぞれの課題を発見し、その解決に至るプロセスを通して、管理栄養士として具備すべき知識や技能を修得します。詳しい実習内容は、答 6-2-9 で確認してみてください。

なお、臨地実習施設については、実習指導者にふさわしい管理栄養士が従事している施設をお願いしています。

**問 6-2-9 臨地実習の具体的な内容を教えてください。【高校生】**

答 6-2-9 臨地実習は、厚生労働省の規程に基づき、給食経営管理分野の「臨地実習Ⅰ」、臨床栄養分野の「臨地実習Ⅱ」、公衆栄養分野の「臨地実習Ⅲ」を配置します。臨地実習Ⅰ～Ⅲは必修科目となります。

さらに、本学の特長である世界基準 500 時間の臨地実習を実施するために、臨地実習Ⅳ～Ⅶ（選択科目）を配置します。

臨地実習Ⅰ～Ⅶの具体的な内容、実習期間、実習時期は、次の表のとおりです。なお、設置認可等の審査により、今後変更になる可能性があります。

**【臨地実習の具体的な内容等】**

実習名	内容	実習期間	実習時期
臨地実習Ⅰ（学校給食センター）	給食経営管理（給食の運営を含む）の学外実習です。学校給食センターで、何千食という大量調理の実際について総合的に学修します。	1 週間	2 年次 4 学期
臨地実習Ⅱ（病院）	総合病院で、栄養管理・栄養教育の実際について学修し、栄養ケアプロセスに基づく、適切なマネジメントの方法や NST（ニュートリションサポートチーム）における他の医療職との連携、管理栄養士の役割について考察を深めます。	4 週間	3 年次 4 学期
臨地実習Ⅲ（保健所）	県内の保健所などで、長野県の健康長寿を支える栄養行政の実際について総合的に学修します。	1 週間	3 年次 2～3 学期

臨地実習Ⅳ(福祉施設)	老人福祉施設などで、高齢社会を迎える日本において、これからの最重要課題となる高齢者の栄養管理・栄養教育の実際について、総合的に学修します。	2週間	3年次 4学期
臨地実習Ⅴ(保育所・特別支援学校)	保育所や特別支援学校で、食育の視点から、乳幼児や障がいを抱える児童の栄養管理・栄養教育について学修します。	2週間	3年次 4学期
臨地実習Ⅵ(給食施設)	事業所の給食施設などで、働く人々の栄養管理・栄養教育について学修します。	1週間	3年次 4学期
臨地実習Ⅶ(保健所)	県内の保健所で、国民健康・栄養調査の実施に携わり、栄養行政の実際についてさらに知識・技術を深めます。	1週間	3年次 2～4学期

問 6-2-10 世界基準 500 時間の臨地実習は、すべて病院や保健所で行うのですか？  
どのくらいの割合で学外に行くのですか？【高校生】

答 6-2-10 答 6-2-9 を参照してください。

問 6-2-11 卒業論文はあるのですか？また、そのために研究室（ゼミナール）に入ることになるのですか？【高校生】

答 6-2-11 卒業論文はあります。長野県立大学では、英語に力を入れていますが、同じくらい日本語も大切です。卒業論文は、論理的な思考を養い、適切な日本語で表現する有効なトレーニングとなります。同時に、研究室の担当教員やクラスメートとの触れ合いを深めることもできます。まとめ上げることは大変ですが、達成感も大きく、楽しい学びの場にもなりますので、教員や仲間と一緒に頑張っていきましょう。

問 6-2-12 なぜ、他の学科より卒業研究の期間が長いのですか？【高校生】

答 6-2-12 食健康学科では、厚生労働省の規程に基づき、必修の講義や実験実習が多く配置されており、様々な実験や調査研究には、非常に多くの時間を費やします。管理栄養士国家試験が卒業前の3月上旬に実施される（下記答 6-4-1 参照）ので、余裕を持って国家試験の受験準備に取り組んでいただくため、卒業研究を3年次3学期から始めることにしています。

問 6-2-13 管理栄養士国家試験に向けた対策は、具体的にどのようなことを行おうと考えているのですか？【高校生】

答 6-2-13 4年次から、国家試験対策を始めます。関連する授業で、4年間の学修の総まとめを行うとともに、学外模試等の受験により、傾向と対策を練っていきます。また、教員と学生とが一丸となって、日々の学びの充実を図っていきます。

問 6-2-14 管理栄養士になるための試験に対する手助け等はあるのですか？【高校生】

答 6-2-14 答 6-2-13 を参照してください。

問 6-2-15 管理栄養士の国家試験対策について、いつ頃の時期からどのような形で対策、対応していただく予定なのですか？力は入れてくれるのですか？【保護者】

答 6-2-15 答 6-2-13 を参照してください。

問 6-2-16 管理栄養士受験対策のための講座みたいなものが4年次にあるのですか？【保護者】

答 6-2-16 答 6-2-13 を参照してください。

問 6-2-17 栄養教諭の資格には教職の単位が必要ですが、開設されるのですか？全員必修なのですか？それとも希望者のみですか？【保護者】

答 6-2-17 管理栄養士養成課程の科目とは別に、栄養教諭の免許取得のための教職科目を開設します。栄養教諭の教職課程の履修は、希望者のみとなります。

問 6-2-18 栄養教諭1種免許はどうしたら取得できるのですか？【高校生】

答 6-2-18 栄養教諭1種免許は、栄養教諭に関する科目（下記一覧表参照）24単位を履修し、県教育委員会に申請することにより取得することができます。

【栄養教諭教職課程科目一覧表】

区分	科目名
栄養に係る教育に関する科目	学校栄養教育論、学校栄養教育実践論、学校栄養教育実習、学校栄養教育実習事前事後指導
教職に関する科目	教職論、教育原論、発達と教育の心理学、教育制度論、教育課程論、道徳教育論、特別活動論、教育方法論、生徒指導論、教育相談論、教職実践演習

(※) この他にも、所定の総合教育科目（日本国憲法、体育など）を8単位履修する必要があります。

問 6-2-19 4年次の教育実習は必修なのですか？【高校生】

答 6-2-19 4年次の教育実習は、「学校栄養教育実習」という栄養教諭1種免許取得のための科目（選択科目）です。管理栄養士国家受験資格のほか、栄養教諭の免許取得も目指す場合には、履修しなければなりません。

問 6-2-20 栄養教諭の養成について、どのようにお考えですか？【保護者】

答 6-2-20 栄養教諭は、平成17年度に初めて配置された管理栄養士・栄養士と教

諭の資格を合わせて持ち、学校給食の提供と学校における食に関する指導を担うものです。

近年の食環境の変化に伴い、様々な問題が生じています。家庭だけではなく、学校、地域とも連携・協力して、子どもたちが自立した食を営むことのできる力を身につけることは、喫緊の大きな課題です。長野県の健康長寿を支える次世代の子どもたちが、郷土の豊かな食文化を伝承し、生涯にわたり健康な生活を送ることができるよう支援する栄養教諭の果たす役割は、今後、ますます大きくなると思われます。

食健康学科では、地域の特性を理解し、安全安心、かつ、栄養バランスのとれた給食の提供と、食への感謝を育み、適切な食の管理能力を備えた子どもたちの育成に貢献する栄養教諭の養成に尽力したいと考えています。

### (3) 卒業後の進路について

問 6-3-1 就職先はどのようなところを予定しているのですか？【高校生】

答 6-3-1 行政機関（国、県、保健所、市町村保健センター等）、医療機関（病院、クリニック等）、福祉施設（老人福祉施設、児童福祉施設（保育所等）、幼稚園、小・中・特別支援学校、教育・研究機関（大学、研究所等）など、様々な就職先が考えられます。さらに、食品関連企業での研究開発などをはじめ、開業管理栄養士の道も考えられます。

問 6-3-2 最近、県短の先輩方が、保健所に就職していないのはどうしてなのですか？【高校生】

答 6-3-2 保健所へは、地方公務員試験（上級）に合格することによって就職することができます。昭和 63 年度から、長野県職員（上級職）採用条件が管理栄養士の免許取得者に改められたため、県短期大学の卒業生は、管理栄養士の資格を得ない限り、受験できなくなったことが理由として考えられます。

### (4) その他

問 6-4-1 管理栄養士の受験資格は卒業後に手に入れることになるのですか？その資格は、在学中にとることはできるのですか？【高校生】

答 6-4-1 平成 29 年度（平成 30 年）の管理栄養士国家試験から、3月上旬に試験を実施し、合格発表を3月中に行うことになっています。長野県立大学に入学し、4年生の3月の国家試験に合格すれば、卒業と同時に管理栄養士の資格を取得することができることになります。

ただし、国家試験に不合格の場合には、管理栄養士として採用が内定していた行政機関や病院等の採用が取り消されるなど、厳しい措置がとられてしまいますので、必ず合格できるように準備をしていくことが重要です。

問 6-4-2 食健康学科の定員は、短大の専攻と比べてなぜ減ってしまったのですか？  
これ以上増やすことは難しいのですか？【高校生】

答 6-4-2 新県立大学基本構想策定時（平成 25 年 6 月）には、健康文化学科（定員 40 人）に、健康な社会づくりを行う人材を育成する「健康社会コース」と、管理栄養士を養成する「食健康コース」の 2 コースを設置することとしていました。その後、開学に向けた検討を進める中で、「健康社会コース」を見直して、「食健康コース」のみで学科を設置することになり、その結果、食健康学科の定員が 30 人となりました。

また、定員 30 人を前提にして、実験室・実習室の設備等の開学準備を進めていますので、定員を増やすことができません。

問 6-4-3 食健康学科だけ、定員が少ないのはどうしてなのですか？【高校生】

答 6-4-3 答 6-4-2 を参照してください。

問 6-4-4 定員人数をもう少し増やしてほしいです。【高校生】

答 6-4-4 定員 30 人を前提にして、実験室・実習室の設備等の開学準備を進めていますので、定員を増やすことができません。

問 6-4-5 「食」とリーダーに何の関係があるのですか？【高校生】

答 6-4-5 管理栄養士は、食を通じた健康のプロフェッショナルです。その職務を全うするには、量と質のバランスが大切ですが、現実には、なかなか厳しいものがあります。食健康学科では、将来、それぞれの職域で、人と人との関係や人と物との関係において、リーダーシップのとれる管理栄養士を養成することで、食を通して、地域住民や国民の健康を支援することのできる人材の育成に取り組みます。

問 6-4-6 この学科でも飲食店の経営はできるのですか？管理栄養士の資格は経営者をするにあたって必要ですか？【高校生】

答 6-4-6 飲食店を開業する場合には、保健所に「食品衛生責任者」の届け出が必要です。この資格は、必ず経営者が取得していなければならないのではなく、店舗ごとに、一人の「食品衛生責任者」が必要です。詳細を知りたい場合には、保健所に問い合わせしてみてください。

一方、管理栄養士の資格は、飲食店の経営に必ずしも必要な資格ではありません。しかしながら、食健康学科では、栄養学関連の科目をはじめ、安全安心な食事を提供するための衛生管理、献立・料理、食品・メニューの開発実習等、多様な科目を配置しています。さらに、「経営学入門」や「アカウンティング入門」など、飲食店の経営に役立つ科目も学ぶことができます。



また、近年は、糖尿病や腎臓病の患者さんのための料理を提供している飲食店もオープンしており、管理栄養士の資格を活かして、健康を志向した飲食店の経営も夢ではありません。

問 6-4-7 衣食住の中の食なのか、生産の中の食なのか、医療の中の食なのですか？  
【高校生】

答 6-4-7 前述のとおり、管理栄養士は、食を通じた健康のプロフェッショナルです。その職務を全うするために、食健康学科では、すべての食に対応できる人材、つまり、ゼネラルダイエティシャン（基本的な専門知識と技術を幅広く身につけた管理栄養士）の養成を目指します。

ご質問をいただいた食の位置づけに関しては、いろいろな考え方があり、一義的に説明するのは難しいです。大学院に進んで勉学を深めたり、実践活動の中から切磋琢磨して方向性を見極め、より高い専門性を身につけた管理栄養士を目指していただきたいと思います。教員も一緒に考えていきたいと思いますので、入学後に教員に相談してみてください。

問 6-4-8 教員はいつ発表になるのですか？【保護者】

答 6-4-8 平成 28 年 10 月に、全ての授業科目と教員名簿を添付して文部科学省に大学設置認可申請を行っています。全教員の公表は認可（平成 29 年 8 月見込み）後になりますが、各教員の事情などに応じて順次公表してまいります。

問 6-4-9 自己推薦の枠がないですが、是非設けていただけませんか？【保護者】

答 6-4-9 食健康学科は、定員が 30 人と少なく、管理栄養士国家試験受験資格の取得を目指したカリキュラムとなっており、一定の水準の学力が必要となるため、一般選抜、学校長推薦選抜のみを設定しています。