

## 入試情報

### ▶アドミッション・ポリシー

健康栄養学研究科の教育内容・特色を理解し、以下のような能力・意欲を持った入学生を求め、大学における学士課程を卒業した者、もしくはそれと同等以上の知識や社会経験を有する社会人を含め、広く受け入れます。

- 1.「食と健康」に関する基礎的知見を有し、さらに高度な知識やスキルを学び専門性を身に付けることに意欲のある者  
(知識・技能)
- 2.「食と健康」に関する研究課題に関心を有し、研究を計画・遂行する能力を身に付けることに意欲のある者  
(思考力・判断力)
- 3.「食と健康」に関する諸課題に対し、データ及び文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、関係者と協働して総合的に解決する実践力を身に付けることに意欲のある者(主体性を持って多様な人びとと協働して学ぶ態度、表現力)

### ▶入学者の選抜方法(予定)

入試に係る詳しい情報は、随時ホームページなどを通じてお知らせします。

<https://www.unii.ac.jp/faculties-departments/graduate-health/>



選抜区分	選抜方法
一般選抜	①専門試験(筆記)、②英語(筆記)、③面接

### 初年度学生納付金

	県内者	県外者
入学料	141,000円	282,000円
授業料	535,800円(年額)	

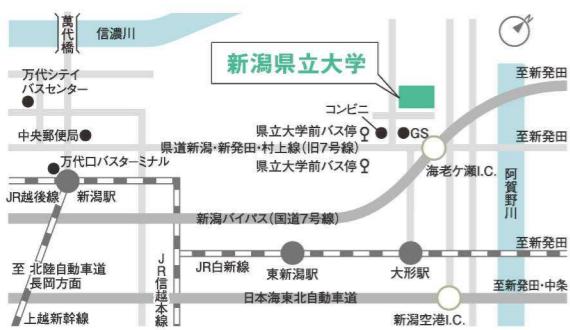
※長期履修生の授業料は年額357,200円(2年分の総額を3年で除した額)  
※上記の他、保険料や教材費が必要になります。

### アクセス

#### 近郊マップ

●電車  
JR白新線「大形駅」下車(新潟駅から所要時間約10分)、徒歩約15分

●バス  
新潟駅万代口バスターミナル11番のりばから「大形線」に乗車(所要時間約25分)  
「県立大学前」バス停下車、徒歩3分  
※「津島屋」行きに乗車の場合は「大形本町」下車、徒歩8分



#### 新潟へのアクセス

●東京駅～新潟駅  
上越新幹線で約2時間

●高速道  
JR新幹線  
JR線  
海路  
航空路(国内線)  
航空路(国際線)

●ソウル～上海～ハルビン～台北～新潟

●新潟～成田

●新潟～福島

●新潟～長岡

●新潟～金沢

●新潟～福井

●新潟～名古屋

●新潟～大阪

●新潟～京都

●新潟～東京

●新潟～仙台

●新潟～山形

●新潟～秋田

●新潟～青森

●新潟～岩手

●新潟～宮城

●新潟～福島

●新潟～山形

●新潟～秋田

●新潟～青森

●新潟～岩手

●新潟～宮城

●新潟～福島</p



# 2023年4月開設 大学院 健康栄養学研究科

修業年限:2年

※2年分の授業料で3年にわたり履修、課程を修了できる「長期履修制度」があります。

取得学位:修士(健康栄養学)

入学定員:5名

## 目指す人材像

新潟県立大学大学院健康栄養学研究科の教育研究の分野は、以下の3分野を中心に構成し、各分野において中核的役割を担う実践力のある高度専門職業人(実務家)を育成します。

### 健康栄養分野

食・栄養を管理する  
現場の管理栄養士を指導する  
実践的専門家

医療・福祉施設、在宅医療、学校、保育所、事業所等で食・栄養面から、最新の科学的知識に基づいた栄養療法や栄養教育、給食提供により、健康管理を指導し、リードする専門人材。

### 食品開発分野

食品企業・研究所での  
研究開発に従事する  
専門人材

食品企業、研究所等で、食と健康を踏まえ地域特性を活かしたブランド力のある食品開発を行い、その有効性について実証し発信できる専門人材。

### 食と健康の制度・政策分野

地域行政機関、  
途上国や国際機関における  
専門職行政職員

国内外を問わず、地域の健康課題、栄養課題の実態把握と分析を通して、健康栄養管理、食品に関わる有効な制度・政策の立案と評価、改善ができる専門人材。

## ディプロマ・ポリシー

研究科規程に定められた教育課程の所定単位を修め、修士論文を提出の上、その審査及び最終試験に合格した者に、修士(健康栄養学)の学位を授与します。

1. 食を通じた健康の保持・増進の分野における高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付けていること。  
(専門知識・スキル)
2. 食を通じた健康の保持・増進の分野における課題を自ら発見し、その課題に対して科学的、論理的に分析し、改善方策を提案する能力を身に付けていること。(課題分析と改善提案力)
3. 食を通じた健康の保持・増進の分野の改善について、データ及び文章を用いて説得力のある説明ができる発信力、多様な関係者との合意形成をしながら総合的に解決する実践力を身に付けていること。(発信力・実践力)

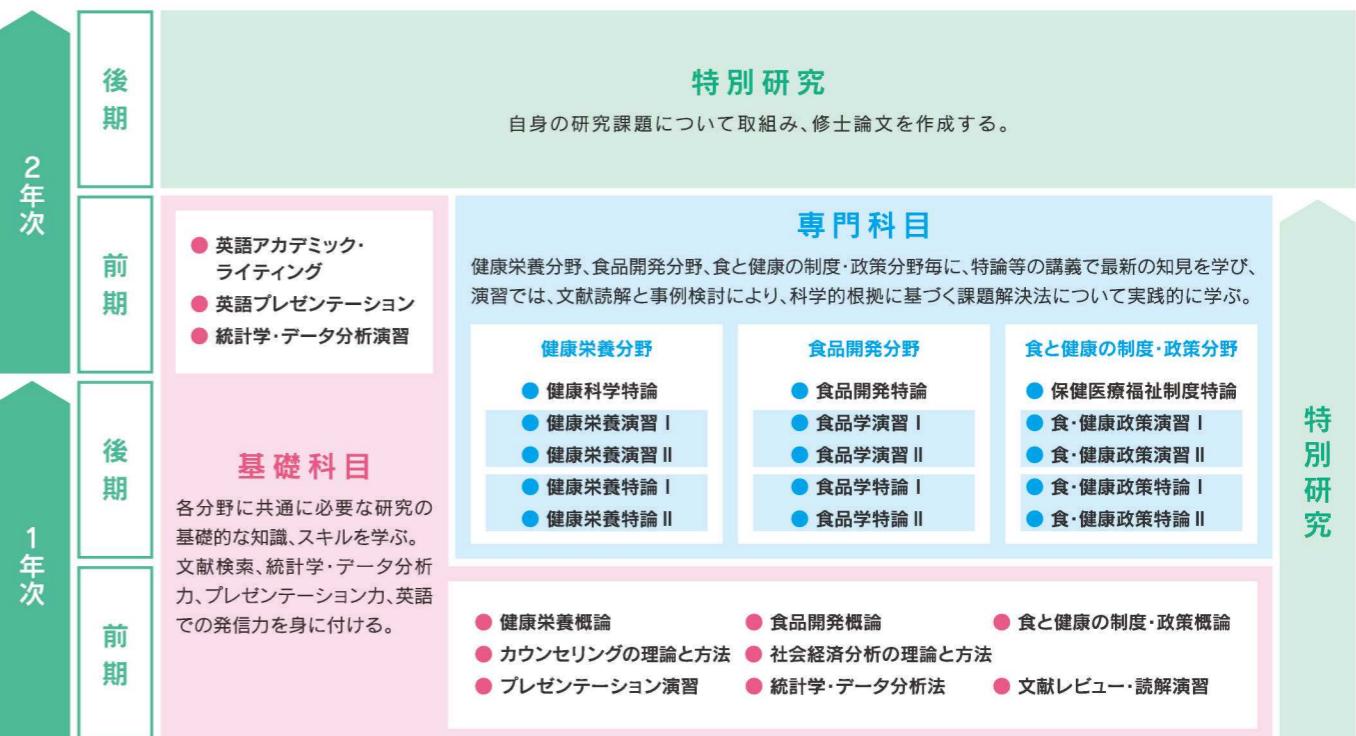
## 研究科の教育内容

### ▶カリキュラム・ポリシー

ディプロマ・ポリシーに定める人材を養成するため、以下のカリキュラム・ポリシーに基づき、教育課程を編成します。

1. 基礎科目区分では、高度な専門知識を体系的に理解し、専門スキルを身に付ける基礎となる科目、課題に対して科学的、論理的に分析し改善方策を提案する力、データ及び文章を用いて説得力のある説明ができる発信力を身に付ける基礎となる科目を配置する。
2. 専門科目区分では、養成する人材像の3分野に合わせて、健康栄養に関する専門力を高める「健康栄養科目群」、食品開発に関する専門力を高める「食品開発科目群」、制度・政策に関する専門力を高める「食と健康の制度・政策科目群」の科目を選択必修科目として配置する。
3. 特別研究は、健康栄養、食品開発、制度・政策に関する専門力・実践力を高める科目として、必修科目として配置する。

### ▶カリキュラム・ポリシーに基づいたカリキュラム構成



## 教員紹介



村山 伸子 教授

公衆栄養学  
国際栄養学



田邊 直仁 教授

公衆衛生学  
疫学



伊藤 巨志 教授

体育学  
身体発育発達学



田村 朝子 教授

給食経営管理



曾根 英行 教授

栄養生化学  
食品機能学



神山 伸 教授

食品機能学  
栄養機能学



山岸 あづみ 准教授

調理科学



藤原 健志 准教授

発達心理学  
臨床心理学



玉浦 有紀 講師

栄養教育論  
臨床栄養学



堀川 千嘉 講師

応用栄養学  
臨床栄養学  
栄養疫学