

2013年5月29日

## 2014年4月、医療栄養学部 設置認可申請中 ～食べるちからを、生きるちからへ変えられる管理栄養士を養成します～

広島国際大学（学長 秋山實利）は、2014年4月、食べるちからを、生きるちからへ変えられる管理栄養士を養成するために、医療栄養学部医療栄養学科を設置するべく準備を進め、本日5月29日、設置認可申請を文部科学省に提出いたしましたので、お知らせいたします。

### 「食のちから」でこころとからだを健康に

ご周知のとおり、日本は世界に先駆けて高齢社会に突入しており、今後ますます進行します。一方で食生活の欧米化などにより、生活習慣病を患う人々が増えており、健康な社会を考える上で、食生活の改善は喫緊の課題となっています。本学の医療栄養学部では、食にかかる知識はもちろんのこと、複雑化する現代の医学、薬学の知識も身に付けることで、「食のちから」でこころとからだを健康にする管理栄養士の養成を目指します。

### チーム医療で活躍できる管理栄養士に

近年、食生活の改善が重視される中、患者さんに管理栄養士・医師・薬剤師・看護師など各専門スタッフで栄養支援するチーム、NST（Nutrition Support Team）が注目されています。医療栄養学部設置予定の呉キャンパスには、薬学部・看護学部を既に併設しており、これら他職種との連携を絶えず深めることができる環境にあります。教育・研究面でも他学部と連携を密にすることで、医療系総合大学としてのメリットを最大限に発揮してまいる計画です。

**※報道各社の皆様には本件リリースについて取り上げていただければ幸いです。貴社の取材を心よりお待ちしております。**

1. 開設時期：2014年4月
2. 入学定員：60名（男女共学）
3. 学費：入学金250,000円、授業料1,160,000円
4. 取得できる資格：管理栄養士（国家試験受験資格）、栄養士、栄養教諭一種免許状
5. 設置場所：広島国際大学 呉キャンパス（〒737-0112 広島県呉市広古新開5-1-1）

■内容に関するお問い合わせ先・取材の申し込み先・本件発信部署

広島国際大学 企画課（杉岡、坂井）

TEL：0823-70-4922

# 医療栄養学部 医療栄養学科(仮称・設置構想中)の概要

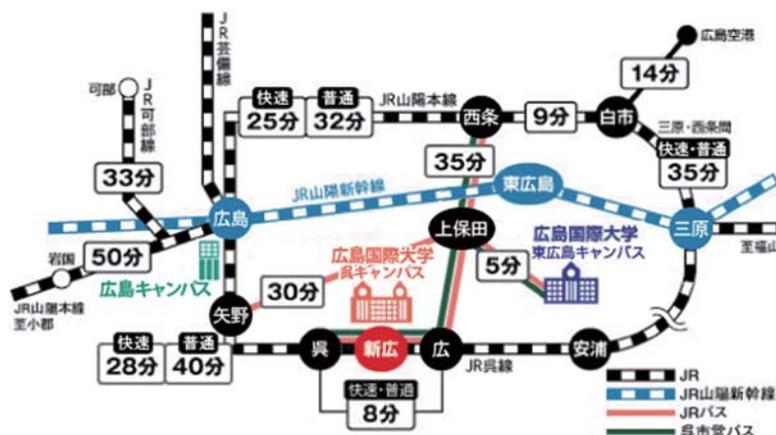
※記載されている内容はあくまで予定であり、内容が変更になる可能性があります。

開設時期	2014(平成26年)4月
定員	入学定員:60名(男女共学)
学費	入学金:250,000円 授業料:1,160,000円
取得できる資格	<ul style="list-style-type: none"><li>・管理栄養士(国家試験受験資格)</li><li>・栄養士</li><li>・栄養教諭一種免許状</li></ul>

設置場所 呉キャンパス  
〒737-0112 広島県呉市広古新開5-1-1



- アクセス
- JR呉線・新広駅から北へ徒歩約7分。
  - 広支所停留所から徒歩約5分



# 広島国際大学で、2014年4月に 「医療栄養学部 医療栄養学科」※の設置を 構想しています。

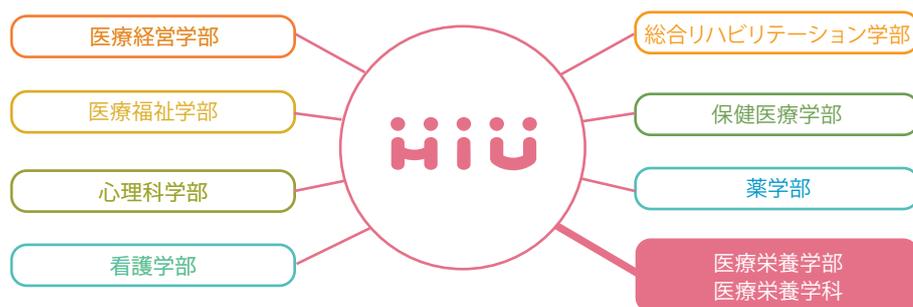
※学部・学科の名称は、構想段階のものであり、仮称です。

## いのちのそばに。ひととともに。 医療系総合大学へと歩む広島国際大学

広島国際大学では、健康・医療・福祉を軸に「時代と地域が求める真のフィールドスペシャリスト」を育成しています。  
現在、約4700名の学生が、広島県内に位置する3つのキャンパスで学んでいます。

- 「ひとと共に歩み、こころに届く医療を実践する専門職業人を育成し、また、あらゆるひとの健康と幸福に資する研究を推進する。これらをもって広く社会に貢献する」ことを使命としています。
- 現代の健康・医療・福祉を支える7学部10学科13専攻に、新学部を加える予定です。
- 医療スタッフ全員がひとつのチームのように結束して治療にあたる「チーム医療」に欠かせない学部学科構成。より実践的な教育を受けることができます。
- 国内外で高い評価を得ている研究者や社会の第一線で活躍している実績を持つ教員が、学部や学科間または研究科・専攻間の枠を越えて、互いに連携し、きめ細かい教育を行っています。

### ● 学部・学科の構成 (2014年4月予定構成)



#### ○ 就職内定率 (2012年3月卒業生)

**98.0%**※

就職内定者数／就職希望者数

※2013年4月予定構成学部対象(工学部および感性デザイン学科除く)

#### ○ 国家試験合格率 (2011年度)

診療放射線技師 100.0% (全国平均83.4%)

理学療法士 94.0% (全国平均82.4%)

看護師 97.0% (全国平均90.1%)

薬剤師 99.1% (全国平均88.3%)

合格者数／受験者数

# 医療栄養学部 医療栄養学科(仮称・設置構想中)の概要

※記載されている内容はあくまで予定であり、内容が変更になる可能性があります。

## 設置の背景

### 現代の医療と健康

わたしたちの住む日本は、世界にさきがけて高齢化が進んでいます。総人口1億2780万人(2011年10月)のうち65歳以上人口の割合(高齢化率)は23.3%。この動きは、今後も進み、2025年には高齢化率が30.3%、2040年には36.1%となると予測されています。また、人々の平均寿命も伸び続け、2060年には女性の平均寿命が90歳を超えるという予測値もあります。さらに、現代社会では、糖尿病や高血圧など生活習慣病と言われる患者の数が急増しています。こうした変化は、医療費をはじめ、福祉・介護などを含む社会保障費の負担が増えることに直結し、将来の大きな懸念材料となっています。そのなかで、あらゆる世代の人々の健康を維持し、現代病ともいえる病気の予防や効果的な治療に、わたしたちの食生活が大きなカギを握っていることが、研究で明らかになっています。

## どのような学部、学科か

### 日本を変える「食医」※へ

医療人として<食の力>を活かす管理栄養士を養成

医療栄養学部医療栄養学科(仮称 設置構想中)では、複雑化する現代の医学、薬学の知識を持ち、身近な食材・食品の成分や効能を科学的に理解し、「食のちから」でこころとからだを健康にする管理栄養士を育成します。古代中国で活躍した食事療法の専門家「食医」のように、医療人として人々の役に立つスペシャリストを養成する予定です。

※「食医」:古代中国における食事療法専門医を指します。『周礼』天官(天子につかえる役人)に定める4種の医師のひとつで、飲食のバランス・四季の陰陽調和・味の組合せなどを管理する最も重要な役割を担いました。

- ① 薬食同源思想を基本として、こころとからだの健康を実現できる人を育てます。
- ② 疾病の予防や病態の改善をマネジメントできる食のエキスパートを育成します。
- ③ 地域・産業界と連携して、より良い食環境を創造する人材を育成します。

## 学生の将来像(活躍の場)

### 栄養サポートチームの管理栄養士

NST※や介護・福祉チームの一員となる管理栄養士です。病院などの医療機関や福祉施設だけでなく、在宅介護、ケア事業や教育機関、一般企業(食品メーカー、医薬品販売)など専門性を活かす場を想定しています。

※ NST(Nutrition Support Team):病院や福祉施設などで管理栄養士・医師・薬剤師・看護師など各専門スタッフが、それぞれの知識や技術を出し合い、栄養管理が必要な患者さんに一番よい方法で栄養支援をするチームを指します。

- 病院
- 介護保険施設
- 老人保健施設
- 在宅介護、ケア事業所
- ドラッグストア
- 幼稚園
- 保育園
- 小学校
- 保健所
- 企業(給食関連や食品メーカーなど)

# 医療栄養学部 医療栄養学科(仮称・設置構想中)の概要

※記載されている内容はあくまで予定であり、内容が変更になる可能性があります。

## 学部の特徴

### 専門職連携教育と豊富な実習体験で、現場力を養成。

健康・医療・福祉分野での教育・実習の実績を活かしながら、他学部・他学科あるいは地域社会と連携した独自のカリキュラムを展開します。管理栄養士としての「基礎力」、「応用力」を修得しながら、病院などの医療現場から地域の在宅療養の現場まで対応できる「現場力」を養います。また、普段の授業の中で、管理栄養士の国家試験対策ができるよう、カリキュラムを工夫しています。

### ● 育成する3つの力



#### 現場力

他学部と一緒に勉強したり、病院などで実習することで、就職した後に変化・多様化する医療や企業などの現場で対応できる力を修得します。

#### 応用力

病気の予防や病気の改善など必要に応じた栄養管理・指導の知識、方法を修得します。

#### 基礎力

栄養学が人に果たす役割などを理解し、基礎を学ぶとともに、病気や薬、機能性食品などの基礎についても学びます。

### ● 学べること(一部です)

- 栄養学はもちろん、基本的な医学・薬学の知識
- 栄養バランスだけでなく、薬との相性や病気などの状態に合わせて効果的な食事内容を考える、食事療法
- 各分野の専門家である他学部・他学科の教員から幅広く医療・福祉の知識を得る
- 大学がもつ実習先ネットワークを活用し、病院などの医療現場をはじめ、管理栄養士が働くさまざまな現場で実習
- 日ごろの食生活が病気の予防や治療につながるという「薬食同源思想」にもとづく漢方の考え方や薬膳についての知識や調理方法
- 栄養サポートを受ける人を理解し、その心までサポートできるカウンセリング
- 学生食堂の献立立案や、企業と協力した新商品開発などのプロジェクトを通して、メニューや食品の企画・開発に参加
- 国家試験対策