食品大好きプロジェクトとは?

「食べるのが好き!」も、才能です。

食べることが好き。

つくることが好き。

興味がある分野の研究に

没頭するのが好きな人なら

きっと充実した学びの時間になるに違いありません。

食品科学科の「食品大好きプロジェクト」は、

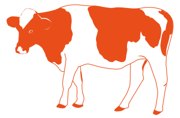
人間が生きるうえで欠かせない「食」における

おいしさ・安全性・機能性についての科学を学び、

社会に役立てることを目的としたカリキュラムです。

食品への知識と技術を総合的に身につけ、

あなたも「食のスペシャリスト」を目指してみませんか?



＼ こんな商品をつくりました♪ ／

食品科学科オリジナル商品のご紹介

食品科学科では、農畜産物の商品開発や企業との共同研究により様々なオリジナル商品の開発に成功しています。一部商品は大学のホームページや文化祭でも販売中です！

発酵バター入りニチジュウコンビーフ

地域のおみやげブランド品「武蔵野プレミアム」に認定されました！

麹チーズ

世界初！麹菌を使った日本オリジナルチーズの開発に成功！

獺祭早田

企業との共同開発！特殊な殺菌技術を製造工程に採用し、世界初の実用化！

WEBオープンキャンパス やってます!

詳細はホームページ、または大学案内をご覧ください。

Q&Aやキャンパス紹介動画もあります。

Access

JR中央線の新宿駅まで20分!

近隣には三鷹駅、吉祥寺駅があり、放課後のショッピングも楽しめます。

駅から徒歩2分!

通学はもちろん、学外研修、就職活動にも便利な駅チカ。実験・実習やサークルで遅くなっても通学路が明るいので安心です。

〒180-8602
東京都武蔵野市境南町1-7-1
TEL.(0422)31-4151(代)
FAX.(0422)33-2094

学校法人 日本医科大学
日本獣医生命科学大学
応用生命科学部
食品科学科

食べる、
つくる、
研究好きな人
集まれ!

食品大好きプロジェクト始動!

日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科

01.
ハムとベーコンづくり。原料である食肉を自らさばいて加工!

02. 食品中に含まれる抗酸化成分を分析中。

03. 食品のおいしさを調べるため実際に食べて味を評価。

04. チーズを作成中!製品ラベルも自分たちでデザイン。

専門性と創作性を高める授業項目

01. 畜産食品製造学実習（ハムとベーコン作成）
02. 食品機能化学実験（食品成分分析）
03. 食品工学実験（官能試験室）
04. 畜産食品製造学実習（チーズ作成）

専門性を深める 研究室紹介

食品衛生学教室
有害微生物による食品汚染を防ぐ管理システムを学ぶほか、微生物に影響をおよぼす食品成分についても調べます。

食品化学教室／食品工学教室
食品のおいしさの要因である様々な重要成分が、どんな影響をおよぼすかを研究しています。

食品機能化学教室／農産食品学教室
免疫、炎症反応、抗酸化、血圧・血糖値上昇抑制など食による健康維持に貢献する研究を行っています。

乳肉利用学教室
乳製品の品質向上に取り組んでいます。なかでもチーズが熟成によっておいしくなるメカニズムを探求しています。

食品経済学教室
生産現場から家庭や外食における消費にいたるまで、様々な問題を洗い出し、社会科学的なアプローチで調査・研究。

食品安全学教室・食品バイオテクノロジー教室
食品の安全に関わる食中毒毒素、調理加工で生じる発がん物質などを分析。遺伝子を用いた食品検査方法も研究。

Point 01 3つの科目群と目指す進路

安全衛生
微生物や有害物質の生体への影響、検査法、衛生管理などについて学ぶ。

→ 食品衛生監視員、検査機関検査会社、品質管理、大学院進学

研究開発
栄養生理、免疫、おいしさなどにつながる機能成分と機能性を学ぶ。

→ 研究開発、大学院進学

産業創出
食品の製造、加工、調理やマーケティングなどについて学び、社会実装化を推進する。

→ 製品開発、フードサービス大学院進学

Point 02 特色のあるカリキュラムの導入

早期ゼミ制度 ―― 大学1年生から研究室に所属し、研究活動に参加できる制度。

半期ごとに別の研究室で実験することもできます。もちろん4年間同じ研究室することも!

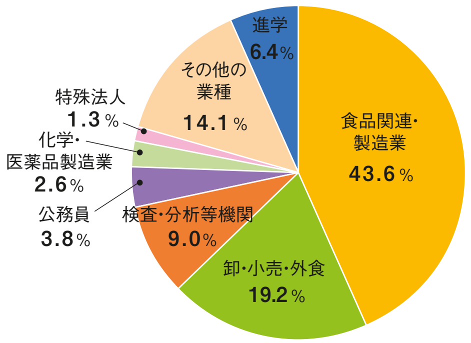
入試改革 ―― 「食品大好き」な学生の個性を重視。推薦型選抜入試の定員を増やし、総合選抜型入試（従来のAO入試）も実施します。

資格取得支援制度 ―― 食品の専門知識を活かした資格取得に掛かる経費を補助します。

就職率、95%以上!
不況にも強く安定した食品業界

2018年・2019年は2年連続就職率100%を達成!2020年も95%の高水準をキープしています。卒業した学生の多くは食品関連メーカーに就職。即戦力として活躍しています。食品衛生監視員や教員などの公務員に就く卒業生も多数。さらに研究を深めるため、毎年10名弱の学生が学院に進学しています。
また本学食品科学科では、それぞれの専門資格に対して担当教員を指定し、資格取得をバックアップしています。

■2020年度就職・進学先グラフ



◉取得できる・取得に有利な専門資格

食品衛生監視員、食品衛生管理者、環境衛生監視員、健康食品管理士、HACCP（危害要因分析・重要管理点）管理者、フードサイエンティスト（食品科学技術認定証）、甲種危険物取得者、化学分析技能士、食育インストラクター、国家・地方公務員、中学校（理科）高等学校（理科・農業）教諭一種免許状、など