

食品科学科の特色



【学びのポイント】

- 食品の安全と衛生を守り、予防医学や健康維持、食品素材の加工、バイオ技術による資源の有効利用、食品の生産・流通・経済など食全般に関する専門的知識と技術を活かした産業創出へ

→社会実装型の教育・研究

- 座学（講義）から実習へ →実践力を育む教育
- 少人数制できめ細やかなサポートが整った環境

安全衛生

微生物や有害物質の生体への影響、検査法、衛生管理等について学ぶ。食品の品質保証につながる衛生管理、分析技術を中心とした研究を推進。

食品衛生監視員
検査機関
検査会社
品質管理

研究開発

栄養生理、免疫、おいしさなどにつながる食品の機能性を学ぶ。探索的研究も進め、基盤研究シーズをテーマ設定し、実装化につながる研究を推進。

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等について学ぶ。開発研究、用途研究を進めるとともに、経済性、マーケットからの視点で社会実装化を推進。

製品開発
生産技術
フードサービス
大学院進学

1年次

食品科学の基礎と教養科目を学びます。



食品バイオテクノロジー実験

2年次

食品科学のベースをつくり研究室を選択します。



食品衛生学実験



食品機能化学実験

3年次

実習で食品づくりを味わい、特別講義で就職活動の準備。



食品物性論



畜産食品製造学実習

4年次

食品科学の実験・実習を重ね卒業論文を作成します。



卒業論文研究



インターンシッププログラムから生まれ、「むさしのプレミアム」に認定された発酵バター入りニチジュウコンビーフ



加圧二酸化炭素のマイクロナノバブル殺菌技術を清酒の製造工程に世界で初めて実用化した旭酒造「獺祭早田」と食品工学教室 小林 史幸准教授



麹菌をチーズの熟成に用いた日本オリジナルの新ナチュラルチーズ「麴チーズ」を開発した乳肉利用学教室 佐藤 薫教授 三浦 孝之准教授

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!

日本獣生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科

プロジェクト第1弾!

早期ゼミ制度

通常は3年次から研究室研究に配属しますが、2021年度から一定の成績条件を満たした希望者は1年次後期から研究活動に参加できるようになりました。選択科目の「食品科学基礎研究I, II, III」で単位認定を受けることもできます。

プロジェクト第2弾!

入試制度改革

基礎的な学力はもちろんですが、大学4年間の専門的な学びを続けるには「好き」「やりたい」というモチベーションが大事です。そこで推薦型選抜入試（11月）に加え、従来のAO入試に相当する総合型選抜入試（10月、12月、3月の3回）を2021年度入学者選抜より導入しました。

2024年度入試: 定員70名のうち、推薦型 26名、総合型（3回の合計）23名

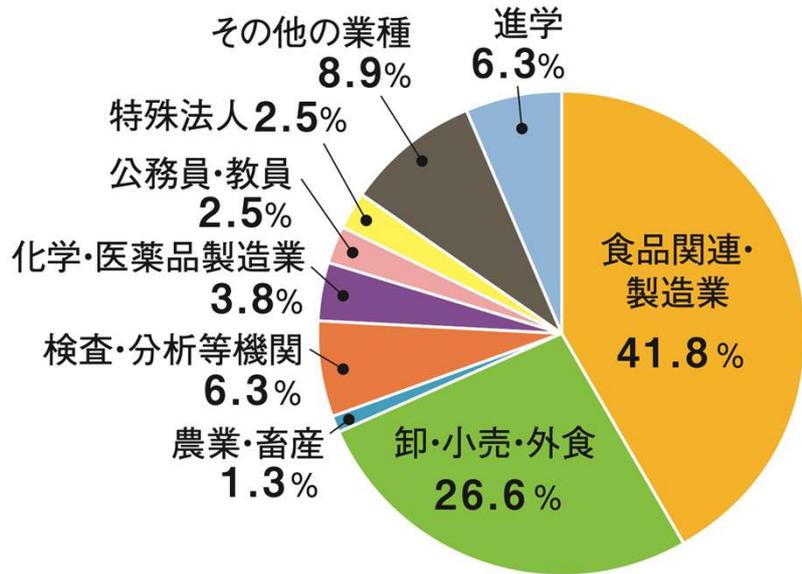
食品科学科卒業生の進路



【取得可能な資格】

- HACCP(危害要因分析・重要管理点)管理者
- 食品衛生監視員
- 健康食品管理士
- バイオ技術者
- 化学分析技能士
- 甲種危険物取扱者
- 食育インストラクター
- フードサイエンティスト(食品科学技術認定証)
- 国家・地方公務員
- 中学校・高等学校教諭一種免許 など
- 食品衛生管理者
- 食品表示診断士
- フードアナリスト
- 食品微生物検査技士
- 統計検定
- QC検定

【2022年度就職・進学先グラフ】

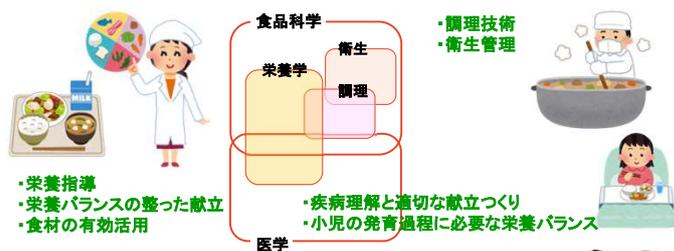


多くの学生が食品メーカーの製造・検査・開発・研究補助・営業職に就職しています。そのほか、食品商社・食品スーパー・フードサービス等食品関連産業、さらに化学的ならびに微生物学的知識を生かして公務員保健所、製薬会社MR職、受託検査機関、環境衛生サービス業などにも就職しています。

食品関連産業分野は、中堅老舗企業から大手優良企業まで裾野が広く、就職には大変有利な学科です。(大学案内に、具体的な企業名が掲載されています)

【よくある質問】管理栄養士(国家資格)の資格は取れますか？

→本学科では、産業レベルの食品加工・安全衛生・品質管理を深く学ぶことから、管理栄養士の資格は取得できません。



- ◆安全衛生管理
 - ・有害成分の生体への影響
 - ・検査法、分析技術
 - ・品質保証
- ◆研究開発
 - ・商品開発にむけた消費者ニーズの調査
 - ・栄養成分、保健機能成分の生体への影響
 - ・おいしさ、物性、品質の改善
- ◆産業創出
 - ・製造加工・調理技術
 - ・食材の安定供給・有効活用



食品科学科の学びは、キッチンレベルの栄養・調理分野に加えて加工食品製造分野に及ぶ。加工食品は食提供者から消費者までの距離が遠く、時間は長くなるため、安全衛生と品質保証の重要性が高い。

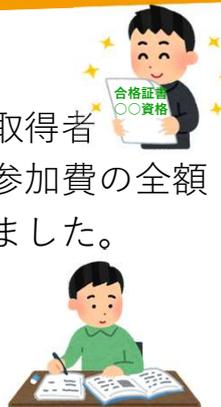
(管理)栄養士の学びには医学系要素が多い。食提供者から消費者までの距離が近く、時間は短い。

プロジェクト第3弾！

資格取得支援制度

食品関連の資格取得の推進を目的に、資格取得者や試験合格者にその試験の検定料や講習会参加費の全額もしくは一部を補助する制度をスタートしました。対象：食品科学科で推奨している、任用資格以外の受験資格や取得資格

(それ以外の資格についても、その資格の有効性や取得に向けた難易度を元に判断します)



食品科学科のカリキュラムにおいて取得が有利な資格	2021 & 2022年度(名)
HACCP管理者資格	66
フードサイエンティスト*	55
フードアナリスト(4級)	42
フードアナリスト(3級)	1
健康食品管理士	4
甲種危険物取扱者	4
食品表示検定(初級)	15
食品表示検定(中級)	2
バイオ技術者(中級)	8
バイオ技術者(上級)	2

*卒業後に認定されるため、取得見込み。