



# 食環境科学部 食環境科学科

生命と健康、食の  
安心と安全に関わる  
分野で活躍できる  
人材を育てる

# 我が国の食と健康に関する問題点

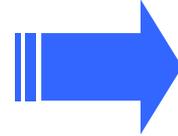
1. 世界的に最も急激に人口が減少し超高齢社会化により社会的負担が増大
2. 肥満、糖尿病等の生活習慣病の増加
3. 健康寿命と平均寿命に約 8 歳の差

平均寿命		健康寿命*	
男	女	男	女
80	86	72	78

# 社会発展に伴う健康観念の変化

☆ これまで

治療技術の発展

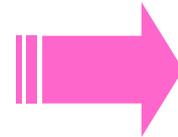


平均寿命の延伸

命を守る：  
生存期間の延長

★ これから

予防技術の発展



健康寿命の延伸

生きがいのある  
人生を送る

そのために

食事、運動、休養などについての  
『生活習慣を科学』することが重要



## 食と健康の科学

社会の発展が  
もたらす  
必然的課題

# 食環境科学科

生命を維持し健やかな毎日を送るために必要不可欠な「食」を生命科学の視点から考えるプロフェッショナルを目指す学科です。

食と健康の科学に関わる分野において、社会で活躍する人材を育成することを目的として、

『フードサイエンス専攻』

『スポーツ・食品機能専攻』

の2専攻で教育を行なっています。

# 食環境科学科フードサイエンス専攻

食に係る分野で活躍できるグローバルな技術者の育成を目的として教育を行なっています。消費者が安心して食べられる、安全な食品を提供するための食品成分分析や品質管理の技術や、食料の生産や加工および流通などに関する高度な知識、生命と健康に関する食品機能科学や栄養・健康科学などについての専門能力を学修し、加えて健康の視点から食をコーディネートする総合力、食育を通じた食文化の維持・向上につながる指導力をもつ学生を育成します。

## 食環境科学科フードサイエンス専攻の ディプロマポリシー

高度な倫理観と広い視野をもち、生命と健康、食の安全・安心に関わる専門技術や実践力、総合力を修得し、食の安全に関する専門的知識と技術、技能を学び、食品関連分野で社会に貢献できるグローバルな食品技術者としてふさわしい能力を身につけていること。

いのちの源「食」の  
安全・安心を守る正しい知識と総合力が身につけている

# 食環境科学科 フードサイエンス専攻 科目展開チャート

大学院  
進学

食品産業界  
(研究開発・品質検査)

食育インストラクター

公務員  
(食品衛生監視員など)

理科教員  
(中学・高校)

「高い倫理観を持ち、生命と健康、食の安全・安心に携わる分野で、幅広く活躍できる人材」

4年 専門的実験技術・プレゼンテーション能力の修得 / 大学生活の集大成

卒論研究

卒業論文

3年 基礎的実験技術の修得 フードサイエンスに関する専門知識の修得

研究室仮配属

フードサイエンス  
実験(Ⅱ)

フードサイエンス  
実験(Ⅰ)

生物学実験

物理実験

化学実験

## 専門領域

食品学概論 食品化学  
調理と美味しさの科学 フードエンジニアリング  
予防・臨床栄養学 食品物性論  
プロバイオティクス 食品品質管理学  
基礎細胞生物学 食品安全学  
ファイトセラピー論 機能食品科学  
食品検査概論 HACCP論  
調理科学実習 食品加工貯蔵学

スペシャリストによる特別講義(2年～)

食品科学特別講義

## 基礎領域(1年～)

人体の機能と構造・食育論・フードコーディネーター論・基礎栄養学・基礎生化学・食品微生物利用学・食品バイオテクノロジー・機器分析・食品添加物概論・食品官能評価概論・公衆衛生学・食環境科学英語(Ⅰ・Ⅱ)など

## 多彩な専門知識を学ぶ科目群

味とニオイの科学  
スパイスの科学  
植物育種学  
植物生理学  
動物生理学  
感染症学  
微生物生理学  
遺伝子工学  
ゲノム科学  
環境修復学  
環境分析化学  
バイオマス  
バイオエネルギー  
食品流通経済論  
マーケティング入門  
など

## 哲学教育(1年～)

井上円了と東洋大学  
哲学入門・生命倫理  
生命哲学・生命論  
スポーツ哲学  
食品技術者と倫理

幅広い教養を身につけるための基礎教育科目群(一般教養的科目・社会人基礎科目)

教員資格のための教職科目群

- 「食」を選択する力(食育) ●食品の栄養学的機能の理解 ●高い倫理観をもった食品技術者の養成
- バイオテクノロジーを利用した効率的な食糧生産技術や食品分析技術の修得
- 食品の生産から流通までカバーする総合的な食品知識の修得

専攻キーワード

食の安全・安心

健康

食のバイオテクノロジー

食環境科学科 フードサイエンス専攻入学

## 食環境科学科スポーツ・食品機能専攻

健康寿命の延伸が国民の重要課題であることを踏まえて、食品機能や有働が人体におよぼす影響を科学的に探究できる、食品機能科学やスポーツ栄養科学を熟知した食品技術者を育成します。そのため、生命科学を基礎に、人体の構造と機能、栄養学、食品学、身体活動に伴う食事・栄養の摂り方などの専門知識を習得し、健康増進のための方策について学修していきます。また、この専攻では、板倉キャンパスにある陸上競技部女子長距離部門及びサッカー部女子部と連携し、スポーツ活動を通じた食育を実践しています。

# 食環境科学科スポーツ・食品機能専攻の ディプロマポリシー

生命科学の基礎知識に立って、総合的に「健康」「栄養」「スポーツ」を理解し、栄養管理の実践的手法と健康科学、運動生理学を身につけ、食品機能科学、スポーツ栄養学を熟知した食品技術者としての専門性や、この知識を活かして社会の課題に積極的に問題解決する能力を有すること。

食品機能やスポーツ  
栄養学の知識を「食」  
に活用できる能力を  
もっている

# 食環境科学科 スポーツ・食品機能専攻 科目展開チャート

食品会社、健康関連会社  
就職  
(商品開発・品質検査)

大学院進学  
(研究職)

理科教員  
(中・高)

公務員  
(食品衛生監視員)

身体計測技術の習得

専門知識とその応用力

プレゼン・コミュニケー  
ションスキルの獲得

4年

食環境科学輪講

卒業研究・卒業論文

3年

食品機能

スポーツ機能

フードサイエンス  
実験Ⅱ

トレーニング  
指導法

2年

フードサイエンス  
実験Ⅰ

生物学実験  
調理科学実習

運動生理学  
実習

1年

物理実験

化学実験

スポーツ救急法  
演習

## 専門領域

生理学、スポーツと栄養学  
基礎栄養学、栄養疫学  
機能食品科学、細胞生物学  
食品安全学、食品衛生学  
食品検査概論  
食品分析学概論、  
プロバイオティクス 等

## 業界研究

食品科学特別講義  
フードスペシャリスト特別講義

## 基礎領域

人体の構造と機能  
基礎生化学、基礎微生物学  
生物学、有機化学  
細胞生物学、心理学  
食育論、現代物理  
フードコーディネータ論、運動学  
情報処理基礎 等

## 多彩な知識を 学ぶ科目群

味とニオイの科学  
スパイスの科学  
ソムリエ講座  
動物生理学  
微生物生理学  
機器分析  
食品添加物概論  
食品微生物利用学  
食品流通経済論  
マーケティング入門  
など

## 哲学教育

井上円了と東洋大学  
哲学入門・生命倫理  
スポーツ哲学・生命論  
食品技術者と倫理

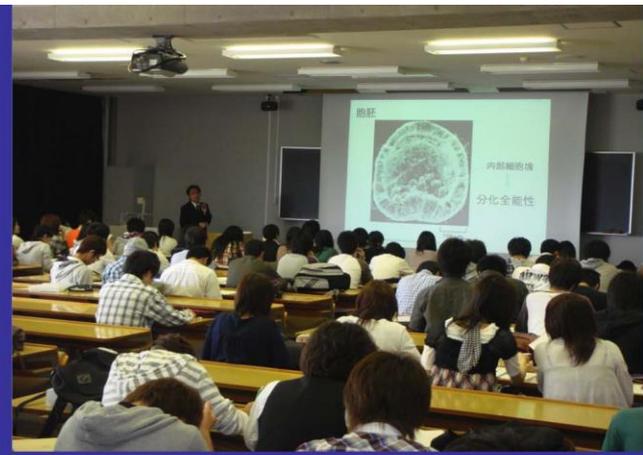
キャリアデザイン・英語教育  
教員資格のための教職科目群

学科キーワード

機能性食品・食品開発・サプリメント・身体計測

スポーツ・食品機能専攻入学

# 授業風景



# 食環境科学科の両専攻で取得可能な資格

## 卒業時に資格が得られる

- ・ 中学校教諭 1 種（理科）、高等学校教諭 1 種（理科）
- ・ 食品衛生管理者、食品衛生監視員（任用資格）

## 所定の科目を修得することで受験資格が得られる

- ・ 甲種危険物取扱者
- ・ バイオ技術者認定試験（上級・中級）
- ・ フードスペシャリスト

# 食環境科学科卒業後に想定される進路

- 食品製造/開発分野：加工食品製造業、発酵・醸造食品製造業、健康食品・機能的食品製造業における販売・開発・技術・検査・食育推進業務
- 食品流通分野：流通過程の衛生管理・検査・運営部門
- 各種食品検査機関の研究員
- 食生活：フードコーディネーター、地域行政における食育担当者
- 農業関連分野：品種改良や育種などの研究・試験所の研究員
- 教員：中・高等学校教諭
- 大学院進学など

# 食品科学特別講義による就労意識の向上①

「築古ビルを活かした都市型6次産業」

株式会社ジョビア 代表取締役

「コーヒーの力を活かした企業戦略を学ぶ」

味の素AGF株式会社 取締役常務執行役員

「お客様のニーズの変化に応えるケンコーマヨネーズの商品開発」

ケンコーマヨネーズ株式会社 商品開発部

「食品保蔵に関わる包装容器の技術」

東洋製罐グループホールディングス株式会社  
総合研究所 研究推進部

「OB・OGに聞く生の就活と社会人生活」

株式会社イートアンドフーズ  
株式会社ギンビス

## 食品科学特別講義による就労意識の向上②

「輸入食品の監視と登録検査機関の役割について」

一般財団法人 食品環境検査協会 理事

「食品企業の安全・安心活動を始め多様な社会的要求への取組み」

経営品質コンサルタント

「食品衛生監視員の実務～保健所の現場から見た食品衛生～」

食品衛生アドバイザー

「お米を科学的に理解して、おいしい食品原料をつくる」

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構

作物研究部門 作物デザイン領域

など（順不同）

# 取得資格の推奨

これまでに食環境科学科学生が取得した資格

フードスペシャリスト

食生活アドバイザー

食品表示検定 中級

危険物取扱主任者 乙4類

バイオ技術者認定試験

フードアナリスト

フードコーディネーター

健康食品コーディネーター

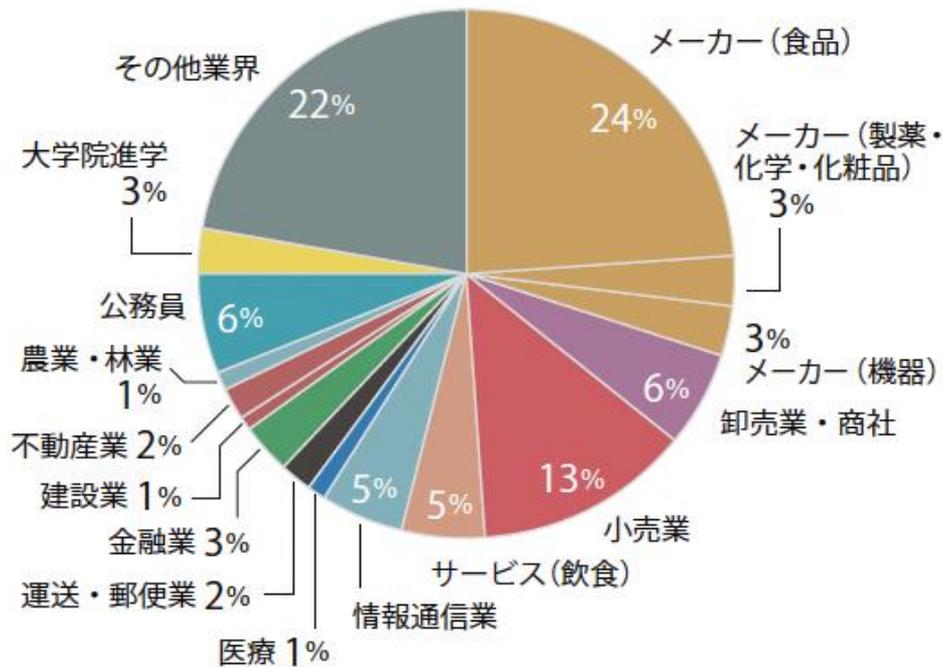
カラーコーディネーター

秘書検定

ビジネス実務マナー

など（順不同）

# 卒業後の進路（2022.3卒業生）



## 主な就職先・進路

■ メーカー（食品）	山崎製パン（株）	営業職
	理研ビタミン（株）	総合職
	キーコーヒー（株）	営業職
	滝沢ハム（株）	総合職
	（株）ダイショー	開発・研究職
	赤城乳業（株）	総合職
■ メーカー（その他）	敷島製パン（株）	営業職
	（株）セブン-イレブン・ジャパン	総合職
	（株）クスリのアオキ	総合職
■ 公務員	横浜市消防局	保安職業従事者
	小山市役所	総合職
■ 大学院進学	東洋大学大学院	食環境科学研究科