

食生活科学科

管理栄養士
専攻

健康栄養
専攻

食物科学
専攻



JISSEN
WOMEN'S
UNIVERSITY



食生活科学科



食生活科学科は、食生活の面からどのようにして個人あるいは集団の健康の維持・増進をはかり、健康で快適な生活を営むかを総合的に学ぶ学科です。

◆取得可能な免許と資格

管理栄養士 専攻

- 栄養士免許
- 管理栄養士国家試験受験資格
- 食品衛生監視員（任用資格）
- 食品衛生管理者（任用資格）
- 社会福祉主事（任用資格）
- NR・サプリメントアドバイザー※
- 栄養教諭一種免許状

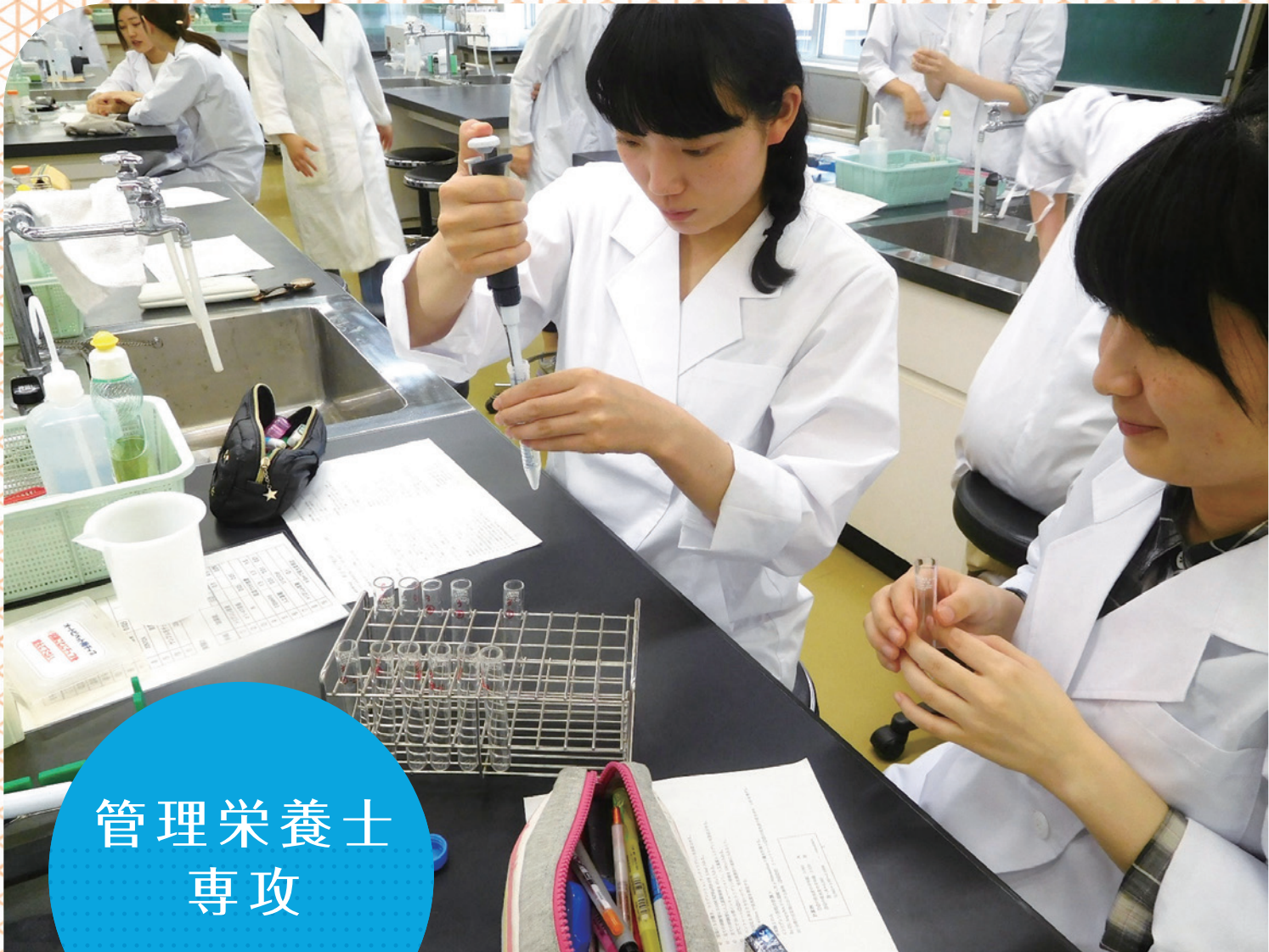
食物科学 専攻

- フードスペシャリスト受験資格
- 食品衛生監視員（任用資格）
- 食品衛生管理者（任用資格）
- 社会福祉主事（任用資格）
- 健康運動実践指導者受験資格
- NR・サプリメントアドバイザー※
- 中学校教諭一種免許（家庭）
- 高等学校教諭一種免許（家庭）
- 司書教諭資格（要教諭免許）

健康栄養 専攻

- 栄養士免許
- 食品衛生監視員（任用資格）
- 食品衛生管理者（任用資格）
- 社会福祉主事（任用資格）
- 健康運動実践指導者受験資格
- NR・サプリメントアドバイザー※
- 栄養教諭二種免許状

※取得支援資格



管理栄養士 専攻

栄

養に関する基礎から専門分野の知識を幅広く学び、高度な専門的知識と技術をもって、人々の食生活を支援することができる管理栄養士を目指します。学内・学外で行う多くの実習を通して、主体性やリーダーシップ、洞察力、企画立案力を高め、多職種と連携することができるコミュニケーション力を培います。将来は管理栄養士として、医療や福祉、教育、行政など、多くの場で活躍し、健康や福祉へ貢献できることを目標とします。



授業の紹介



臨床医学概論

私たちの体の異常や疾病はどの様に起るのでしょうか。細胞の大きさや数の異常に始まり、組織の異常、機能の異常、全身的にみられる異常、個々の疾患の概要と、栄養を含めた治療法について学びます。

給食経営管理 b

管理栄養士は、特定給食施設において特定多数の人に対し、計画的かつ継続的に食事を提供します。この科目では、給食を経営するために必要な大量調理の調理システム、栄養管理や衛生管理などを学びます。

総合演習 a

管理栄養士は、栄養や病気についての知識に基づいて患者さんの状態を全人的に把握して対応しなければなりません。症例についてその症状や検査値、食生活から問題点を把握して適切な栄養管理を導きます。



給食マネジメント実習

公衆衛生学 a

管理栄養士は、病気の発生予防や早期発見・早期治療、さらには患者さんの社会復帰のためにも活躍しています。この科目では、これらの活動に必要な知識や技術を学び、すべての人びとの生活の質を高められる管理栄養士を目指します。



臨床栄養学実習 a

臨床栄養管理学総論

傷病者や支援や介護を必要とされる方に栄養管理を行うには、広い知識から総合的に評価できる能力が必要です。そのための医療・介護制度、栄養状態の評価方法、栄養を提供する方法、食品と薬品の作用等について学びます。



栄養マネジメント実習

栄養教育総論

管理栄養士は、医療や福祉、学校、行政などのさまざまな場で栄養教育を担当します。これらの栄養教育を具体的な事例を通して学ぶとともに、栄養教育を行うための基礎的知識を学びます。



栄養教育論実習 a

総合演習 c

これまでに学んだ栄養についての様々な知識を、ライフステージ毎に横断的な視点で見直し演習することで理解を深めます。また、これらの知識を集団への食事提供という具体的な形とするために給食経営についても学びます。



臨床栄養管理実習

食品分析学

日本食品標準成分表は、学校や病院等の給食管理、食事制限、治療食、栄養指導等に活用されています。本授業では、日本食品標準成分表に記載の成分に加え注目すべき機能性成分の分析法と表示について学修します。



基礎栄養学実習

公衆栄養学 a

都道府県や市町村で働く行政栄養士は、地域の実態に沿った食生活改善を通して住民の健康づくりを推進しています。この科目では、日本人の食生活の現状や栄養政策の基礎知識を学びます。



公衆栄養学実習 a

臨床栄養管理学各論

傷病者や支援や介護を必要とされる方に対して、適切な栄養管理を行えるように疾患や病態等を理解することが必要とされます。その栄養状態に応じた食事療法を学んでいきます。



基礎調理 1



食物科学 専攻

食

に関する専門的な知識と技術を学び、食産業分野において社会貢献できる人材の育成を目指します。そのために、食品の開発、製造、流通、調理、加工などの食に関する幅広い知識と技術を身につけます。そして「食品衛生監視員任用資格」「食品衛生管理者任用資格」「中学校・高等学校教諭免許（家庭）」を取得し、食分野で活躍できる食の専門家（フードスペシャリスト）を目標とします。



授業の紹介



フードビジネス研究

食品企業を理解するために、食品製造、流通など様々な立場の食品企業の方を外部講演者として招き、フードビジネスの実際を学びます。その上でビジネスを行う上での課題、戦略などについてグループワークを行います。

世界と日本の食文化

「食文化」は、時間軸で蓄積してきた知恵を生かした生活様式であり空間軸に混在する人々の精神や価値観です。これは異文化交流などアップデートを繰り返し変容します。そこで世界と日本を結ぶ視点から地域や民族の慣習や伝統を学びます。

食品学 a

健康で豊かな食生活を送るためには、食品に関する正しい知識の習得が重要です。食品の構成成分における特徴および性質について学ぶとともに、調理・加工中の成分の変化および成分間の反応についても理解します。



日本料理実習

食産業演習

夏休み期間に、食品生産・製造から消費者までの長いフードチェーンのどこか一部を担う複数の企業に見学に行き、その業務を紹介してもらいます。生産現場・活動現場の現状を理解することで、卒業後の進路を考えるきっかけにします。



機器分析実験

食品衛生学

食は生命と健康の維持に大切ですが、食中毒などの危険もはらんでいます。食品衛生学では飲食物からの危害を防止して、安全な食を提供するための生活に密着した応用の科学を学びます。



基礎調理 1

フードシステム論

食品の生産・加工・流通・消費に至る過程を、フードシステムと言います。その実態を理解し、課題を把握、解決策を考えることは、食品産業を論ずる上で重要です。現状を学び、食産業及び消費者のあり方を考察します。



基礎調理 2

マーケティング演習

食品の開発に必要なフードマーケティングを実習します。チームを組み、提示されたテーマについて消費者調査を実施、立案した企画に基づき試作を行います。食品企業の開発担当者にアドバイザーとして参加いただき、講評、助言を受ける中で、商品開発のポイントを学べます。



中国料理実習

調理科学

調理によって食品に起こる変化、食物のおいしさや評価法、調理操作法など、調理をサイエンスとして学びます。また、安全に美味しく作るができるよう調理技術向上に役立つ知識を習得します。



テーブルマネジメント演習

食品機能論

食品は非常に多くの物質で構成されており、その種類が豊富であることから多彩な機能（はたらき）を有しています。そこで食品機能論では、様々な食品に含まれている健康の維持や向上に役立つ成分について学びます。



西洋料理実習

食品開発論

企業において食品がどのように商品開発され、市場で販売されるかについて実例を交えて学びます。また、食品開発を行うときに何を考えればよいか、小演習を通して、考察・議論していきます。



食品加工学実習



健康栄養 専攻

私

達がより健康で輝く毎日を過ごすためには、栄養・運動・休養が三つの柱とされています。健康栄養専攻では、栄養学、食品学、調理学の知識・技術を使って食と健康を支えるエキスパートとして活躍できる人を育てます。また、運動と健康についても学び、多方面からのサポートができる人材をめざします。そのためには、食や栄養、料理に興味があって自らも健康で行動的に活躍する人が向いています。食と健康に関連する分野で活躍し、健康な人がより輝くためにサポートしたいという人を待っています。



授業の紹介



基礎栄養学

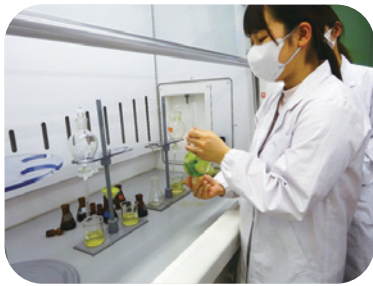
食物に含まれる5大栄養素（糖質・タンパク質・脂質・ビタミン・ミネラル）が経口摂取された後、消化・吸収され、排泄されるまでのプロセスと役割について学びます。

スポーツ栄養学

スポーツと健康科学（運動生理学含む）、栄養生理学や栄養学の基礎と理論をベースとして、各種スポーツの実践者に対して栄養教育・指導を行う上でのスポーツ栄養学の知識と実際に学びます。

ライフステージと食育

将来、各ライフステージにおける食育を実践できる力を身に付けるために、各ステージの特性を考慮して教材を作成し、クラスの中で実践します。さらに、食育の現場を訪問します。



食品学実験 a

食品学 a

食品学 a では、食品中の栄養成分、嗜好成分、機能性成分等の基礎知識を身につけるとともに食品標準成分表についても深く理解し、献立作成などで活用できる能力を身につけます。



総合演習

健康運動実践指導者実習

主に集団に対する健康づくりのための運動（水中運動、陸上運動、レジスタンストレーニング、エアロビックダンス）を、自ら見本を示せる実技能力と運動指導技術を身につけます。



健康運動実践指導者実習（水中運動）

総合演習

健康栄養専攻で学んできたまとめとして、企業や生産現場など様々な施設訪問調査や農作物生産活動を通して、食に関する幅広い知識や能力を培います。将来、食、栄養、健康の専門的な職業人として、柔軟かつ適切に対応できる能力を身につけることを目標とします。



スポーツ医科学実習(救急救命)

スポーツ医科学実習

科学的理論に基づいたトレーニングの運動処方と、内科・整形外科的運動障害の予防、救急救命、テーピングなど救急救命については実技指導があります。



スポーツ医科学実習（テーピング）

給食実務学内実習

給食の目的は様々な対象者に適応した栄養量でおいしい食事を安全に提供することです。給食で提供する食事は施設の実情に合わせて設備、衛生、調理者の作業量、経済性、教育効果など多くの条件を学び、食材発注から調理まで全てを行います。



給食実務学内実習

解剖生理学実験

臓器や組織のかたちには、生命の絶妙な機能の秘密が隠れています。自分の目と手を動かして観察し、その秘密を驚きとともに学びます。細胞達の共同作業と役割分担に、生命の神秘を感じます。



ライフステージと食育

基礎調理

食材の扱い方の基礎知識と基本的な調理技術を習得する実習科目です。計量から、調理操作、配膳、後片付けまで一連の操作を効率よく行うための能力を磨きます。



応用調理



卒業生の声



管理栄養士専攻

2020年卒業

医療機関に就職して、患者様の治療のために様々な職種の方が携わっていることを改めて実感しました。お食事や栄養管理も治療の一環であるため、責任感を持ってお仕事をしています。今後は、調理作業を通して食種に関する知識を深めていきたいと考えております。

また、将来的には、調理現場で培った技術や知識を活かした栄養管理や栄養食事指導をし、患者様に貢献出来るようになることが目標です。

大学での授業や校外実習をはじめとする様々な活動を通して自分になりたい管理栄養士像をイメージすることが、勉強や就職活動のモチベーションになっていました。

みなさんも目標や理想を思い浮かべ、実現できるように頑張ってください。応援しています。



K.Yさん

健康栄養専攻

2022年卒業

私はスポーツ栄養に興味があったため、卒業後は栄養士としてスポーツクラブへ就職しダイエットやボディメイクなど様々な目的の方への栄養指導を1年間行ってきました。

栄養士としての業務の他に、健康運動実践指導者の資格を活かしてパーソナルトレーニングやスタジオレッスンなども行いました。そうした中で『トレーニング』を指導したい気持ちが強くなり、現在は新天地においてインストラクターとして勤務しています。

今後は1年間の実務経験を活かして管理栄養士の資格を取得し、栄養と運動の両方のスキルを活かして多くの方をサポートしたいと考えています。

私が皆さんに伝えたい事は、大学時代はとことん楽しみながら色々な事を経験するのが良いと思います。そうすることで視野が広がり、新しい発見や興味が湧いてくると思っています。皆さんの進路がご自身にとって良いものになるよう応援しています。



Y.Hさん



N.Aさん

食物科学専攻

2017年卒業

仕事内容：家庭科 教員（公立学校）
主な仕事は、家庭科授業担当、クラス担任、生徒指導、部活動（剣道部）顧問等

食育に関する分野に興味を持ち、食物科学専攻に入学し、多くの先生方からのご指導に支えられ、埼玉県の家教科教諭になることが出来ました。

2年目にして、1年生のクラス担任を任せられ、生徒の居場所となる学級づくりに取り組みました。1年を通して生徒が毎日感想を記入する「やりとり帳」に欠かさずコメントすること、また、給食の時間に生徒に声をかけ、残さず食べ、おかわりのしやすいクラスの雰囲気づくりをしてきました。

この1年を通し、様々な行事でクラスの団結力も増し、学年テストでは、クラス平均が学年トップとなり、笑顔あふれる楽しい雰囲気が増えることが出来ました。まだまだ生徒と共に成長段階ですが、これからも日々精進していきます。



T.Mさん

管理栄養士専攻

2020年卒業

患者さまの栄養・給食管理業務をする中で、管理栄養士の資格を思う存分活かしていると感じます。毎日、新しい患者さまが入院してくる為、その方に合った食事とはどういうものか、喫食量を増やすためにはどうすればよいか、栄養補助食品の付加は必要か考え、職場の先輩方にご指導いただきながら日々業務に取り組んでいます。

今後は栄養指導等で患者さまに真摯に向き合い、適切な栄養管理をすることはもちろん、糖尿病療養指導士等の専門資格を取得し、病院管理栄養士として成長していきたいと考えています。

今でも大学での授業や実習のことなどを思い出し、大変だったけど楽しかったと思うことがあります。大学4年間という長いようで短い時間の中で、将来やりたいことを見つけられるように、また、沢山の事に挑戦して悔いのないように過ごしてほしいなと思います。頑張ってください！

食物科学専攻**2017年卒業**

仕事内容：スーパーや百貨店の店舗のバックヤードの衛生管理。食品表示の作成。

食品産業分野の就職を目指し、現在の食品販売会社に就職しました。当初は食品の販売に携わっていましたが、食品衛生の仕事がしたいと思い、今の部署に異動して1年が経ちました。学生時代を思い出し、日々勉強することが多く大変ですが、とても充実しています。

大学時代に学ぶことができた食関連の情報・知識、体験による実験・実習の経験が今の仕事の原点であり、生涯学習の元になっていると思います。



S.Eさん

健康栄養専攻**2021年卒業**

大学卒業後に委託給食会社に就職、現在はお弁当やおにぎりを販売している食品会社で商品開発の仕事をしています。得意先の要望に沿った商品開発及び提案、最終製品の一括表示の作成が主な仕事内容です。企画から販促まで幅広い業務に携わることができます。

商品開発はまったくの未経験でしたが、入社して1年ほどで自分が開発したものが商品化されました。試作品づくりや製造現場でのテストを何度も繰り返し行い、時間をかけて考えた商品が形となり、実際に店舗に並んでいるところを見ると感慨深いものがありました。

自分が開発した商品が市場でどう評価されているかを実際に見ることができ、常に成長していける環境にあります。開発の仕事は、新しいことを考え、発信していかなければならずつらいときもありますが、やりがいがあり充実した日々を過ごすことができています。

大学生の4年間はあっという間です。今ある時間を大切に、充実した大学生活を送ってください。

健康栄養専攻**2023年卒業**

私は健康栄養専攻での学びを通して、食生活が与える身体への影響について、より探求したいと思い、3年生の頃に大学院への進学を決めました。その後、担任へ進学にむけた相談を行い、卒業研究は一番興味があった栄養生化学研究室に入りました。研究と同時に大学院での探求分野も検討し、現在は希望通りの脳神経系研究室にて、充実した研究生活を過ごしています。

4年生の頃をふりかえると、級友の就職先を耳にしては焦りを感じ、悩む時期もありました。それを乗り越えて大学院へ進学できたのは、周りの先生方や友達、職員の皆様から心を支えていただいたからです。そこで私からお伝えしたいのは『迷ったら相談する』ことです。本学には真摯に相談にのってくださる先生方や環境が整っています。

悩んでいることがあったら躊躇せずに周りに相談してくださいね。応援しています！



S.Tさん



H.Yさん



H.Yさん

食物科学専攻**2017年卒業**

仕事内容：コンビニエンスストアに向け食品を卸す仕事。受発注業務・在庫管理等。

大学で「食」に関わる様々な事を幅広く学びました。「食」分野の知識や実験・実習から得た経験が就職活動や現在の仕事に活かすことができると感じています。

就職は、食品会社を目指し活動し、希望通り現在の食品会社で日々多くの食品に囲まれながら楽しく仕事をしています。

今はコンビニエンスストアを専門としていますが、今後はスーパーマーケットや飲食店など、もっと幅広い顧客と関わっていきたく考えています。



H.Nさん

管理栄養士専攻**2020年卒業**

入職してすぐに新型コロナウイルスが流行した為、医療機関で働く事の厳しさや医療機関がいかに大切な場所なのかを身をもって感じました。憧れだった病院の管理栄養士という仕事が現実になって嬉しい反面、知識の足りなさや不安になる事もあります。今は栄養科での仕事を一つ一つ教えてもらい大変ながらも充実した日々を送っています。実際に患者さんと顔を合わせ管理栄養士として指導や回復に携われるようになることを目標に頑張っていきたいと思っています。

私は大学4年生の2月頃に就職先が決まり誰よりも遅かったです。周りが決まっていく中、不安になり違う道に進もうかと思った事もありましたが、夢であった仕事につき事ができ、改めて諦めずに最後まで貫いて良かったと感じています。自分の決めた道を最後まで諦めず、自信を持って進んでほしいと思います！



卒業生の進路



主な就職先

管理栄養士専攻



栄養士・ 管理栄養士

(学)北里研究所北里大学病院 (一社)徳洲会 (学)埼玉医科大学 (宗)救世軍ブース記念病院 群馬県立心臓血管センター 国家公務員共済組合連合会九段坂病院 国家公務員共済組合連合会三宿病院 国家公務員共済組合連合会立川病院 青梅市立総合病院 日本赤十字社さいたま赤十字病院 日本赤十字社諏訪赤十字病院 佐野厚生農業協同組合連合会佐野厚生総合病院 (医)正明会山田記念病院 (福)三井記念病院 (医)IMSグループ (株)LEOC (株)グリーンハウス エームサービス(株) 日清医療食品(株) タイハイ(株) 厚生労働省 東京都庁 埼玉県庁 神奈川県庁 長野県庁 杉並区役所 蕨市役所 ほか

その他

(株)マルハニチロホールディングス (株)紀文食品 (株)京橋千疋屋 (株)三越伊勢丹フードサービス (株)山田養蜂場 (株)新宿高野 (株)中村屋 (株)明治 キュービー(株) フジッコ(株) ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株) マルコム(株) 丸大食品(株) 山崎製パン(株) (株)セブン&アイ・ホールディングス ほか

食物科学専攻



食品・ 飲食業等

(一財)日本食品検査 (株)ABC Cooking Studio (株)イタリアントマト (株)ぐるなび (株)グレーストーン (株)シャトレーゼ (株)シャノール (株)シュクレイ (株)ドトールコーヒー (株)トラジ (株)はま寿司 (株)ビックルスコーポレーション (株)ブロンコピリー (株)メリーチョコレートカムパニー (株)モスフードサービス (株)ヤクルト本社 (株)ヤマザキ (株)ユーハイム (株)ヨークベニマル (株)ヨークマート (株)ロック・フィールド (株)柿安本店 (株)紀文食品 (株)京橋千疋屋 (株)三越伊勢丹フードサービス (株)叙々苑 (株)食品微生物センター (株)神戸屋 (株)成城石井 (株)赤坂柿山 (株)雪国まいたけ (株)中村屋 (株)梅の花 (株)文明堂東京 (株)洋菓子舗ウエスト (株)鈴廣蒲鉾本店 イオンフードサプライ(株) イオンペカリー (株) オリジン東秀(株) クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン(株) ケンコーマヨネーズ(株) コカ・コーラボトラーズジャパン(株) デリア食品(株) トオカツフーズ(株) ハーベスト(株) はごろもフーズ(株) フジバングループ本社(株) フライムデリカ(株) ユーシーシーフーズ(株) ユーシーシー上島珈琲(株) 井村屋グループ(株) 一正蒲鉾(株) 三井食品(株) 三菱食品(株) 山崎製パン(株) 中沢乳業(株) 東信水産(株) 日本食研ホールディングス(株) 敷島製パン(株) キリン(株) キッコマンソイフーズ(株) (株)日本アクセス ほか

その他

(学)実践女子学園 (株)イトーヨーカ堂 (同)西友 (株)オオセキ (株)三越伊勢丹 (株)キューソー流通システム (株)セブニーレブン・ジャパン ユザワヤ商事(株) 花王カスタマーマーケティング(株) (株)テレビ東京 (株)みずほフィナンシャルグループ (株)りそなホールディングス (株)レオパレス21 (株)ローソン (株)ワコール (株)山梨中央銀行 多摩信用金庫 (株)静岡中央銀行 (株)足利銀行 (株)大分銀行 アパホテル(株) (株)京王プレッソイン (株)星野リゾート SMBC日興証券(株) あいおいニッセイ同和損害保険(株) イオンクレジットサービス(株) クラブツーリズム(株) パルシステム生活協同組合連合会 マックスバリュ関東(株) マックスバリュ東海(株) 群馬県教育委員会 厚木市役所 国分グループ本社(株) 埼玉県教育委員会 全国共済農業協同組合連合会 ほか

健康栄養専攻



栄養士

栃木県庁 国家公務員共済組合連合会三宿病院 東京都教職員互助会三楽病院 (学)三幸学園 こどもの森グループ (社福)調布白雲福祉会 (社福)敬愛学園(社福)厚生館福祉会 エームサービス(株) (株)グリーンハウス シダックスフードサービス(株) コンパスグループ・ジャパン(株) (株)LEOC (株)JTホールディングス 富士産業(株) (株)ラストウェルネス (株)カメガヤ (株)グランディック (学)実践女子学園

食品関連会社

(株)ポッカクリエイト タイハイ(株) デリア食品(株) 佐藤食品工業(株) 銀座アスター食品(株) 明治フレッシュネットワーク(株) (株)タカキペカリー ゴンチャロフ製菓(株) (株)旬菜デリリー (株)豆源 (株)魚力 (株)久世 三菱食品(株) (株)西原商会 (株)京博 (一財)日本食品分析センター (株)丸紅食料 (株)京橋千疋屋 (株)ABC Cooking Studio

その他

セントラルスポーツ(株) (株)ティップネス (株)イトーヨーカ堂、(株)星野リゾート 川口市役所 陸上自衛隊 (株)小学館集英社プロダクション (株)大塚商会 (株)ホンダ自動車販売 花王カスタマーマーケティング(株) 生活協同組合コープさっぽろ 久喜市役所 新座市役所 住友電気(株) ほか

大学院進学

実践女子大学大学院 山梨大学大学院 東京農業大学大学院 同志社大学大学院 東京医科歯科大学大学院 群馬大学大学院 東北大学大学院 筑波大学大学院 奈良女子大学大学院 横浜市立大学大学院 静岡県立大学大学院 ほか



大学院《生活科学研究科：食物栄養学専攻》



食物栄養学専攻は、栄養学と食物科学分野に関する専門的で幅広い知識を習得し、より深い研究を行うことで短大・大学等の教育者、研究機関や企業の食品開発などの研究者、あるいは高度な知識をもつ管理栄養士として臨床や栄養行政現場で活躍できる人材を育成することを目的としています。

食物栄養学専攻

博士前期課程

栄養学と食物科学分野で設定された講義と演習により、学問的基盤の充実をはかります。さらに特別研究では、指導教員の下で2年間の研究を行い、自分が興味のあるテーマについて修士論文としてまとめます。なお、教職科目を修学することで、高等学校教員（家庭）の専修免許状を取得することができます。

博士後期課程

指導教員の下で独自の研究活動を進め新規性のある博士論文を作成します。その間、自立して高度な研究活動を行うために必要な知識と技術を習得します。

主な開講授業科目

前期			後期	
栄養学特論 A	生理学特論 C	高分子化学特論	栄養学特別演習 A	調理科学特別演習 A
栄養学特論 B	食品学特論 A	調理化学特論 A	栄養学特別演習 B	調理科学特別演習 B
栄養学特論 C	食品学特論 B	調理化学特論 B	栄養学特別演習 C	生物学特別演習
栄養学特論 D	食品学特論 C	調理化学特論 C	栄養学特別演習 D	博士特別演習
栄養学演習	食品学演習	食物栄養学特別講義 A	食品学特別演習 A	
栄養学実験	食品学実験	食物栄養学特別講義 B	食品学特別演習 B	
生理学特論 A	公衆衛生学特論	食物栄養学特別講義 C	食品学特別演習 C	
生理学特論 B	食品衛生学特論	特別研究	食品衛生学特別演習	



大学院修了生の声



Sさん

博士前期課程 学位：修士
現在の職場：A 食品(株) 技術開発二部
分析研究グループ 副課長
職務内容：安全保証分析

大学院には、自ら手を動かす、実験を重ねて、コツコツとデータを積み上げることで新しいものが見えてくる楽しさと、ひとつのことを深く検討し、まとめることで自分に自信を持ちたいと思って進学しました。在学中に、各分野で活躍されている先生方と面識を持ったことが大きな刺激となり、土台になっています。

修了後、大学院で学んだ「食品衛生学」の分野で社会に貢献したいという気持ちを持っていましたが、食品メーカーに就職する機会に恵まれ、商品開発で経験を積み、現在に至ります。商品開発には幅広い食品の知識や技能が役立ちました。メニュー開発を任された時、専門科目や実習を履修して学んだことを参考にすることは何度もあります。現在は残留農薬や重金属など有害物質の分析をしています。実験をするにあたっての考え方など基礎ができていることが重要であると実感しています。

Oさん

博士前期課程 学位：修士
現在の職場：B 大学 助手
職務内容：実験・実習の補助

私は実践女子大学を卒業後、学部では学ぶことができない高度な専門知識を得られると考え、実践女子大学大学院修士課程へと進学しました。ご指導いただいた先生方のおかげで、基礎実験の技術・方法論など様々な知識や考え方を学び、論文を読み解く力やデータを処理する能力を得ることができたと感じております。様々な情報が溢れている昨今、何が正しくて何が間違っているか自分自身で評価することができる能力はとても大切です。どうすれば「効果がある」と評価できるのか、学び、考え、表現する訓練をし続けた時間は非常に価値のあるものでした。

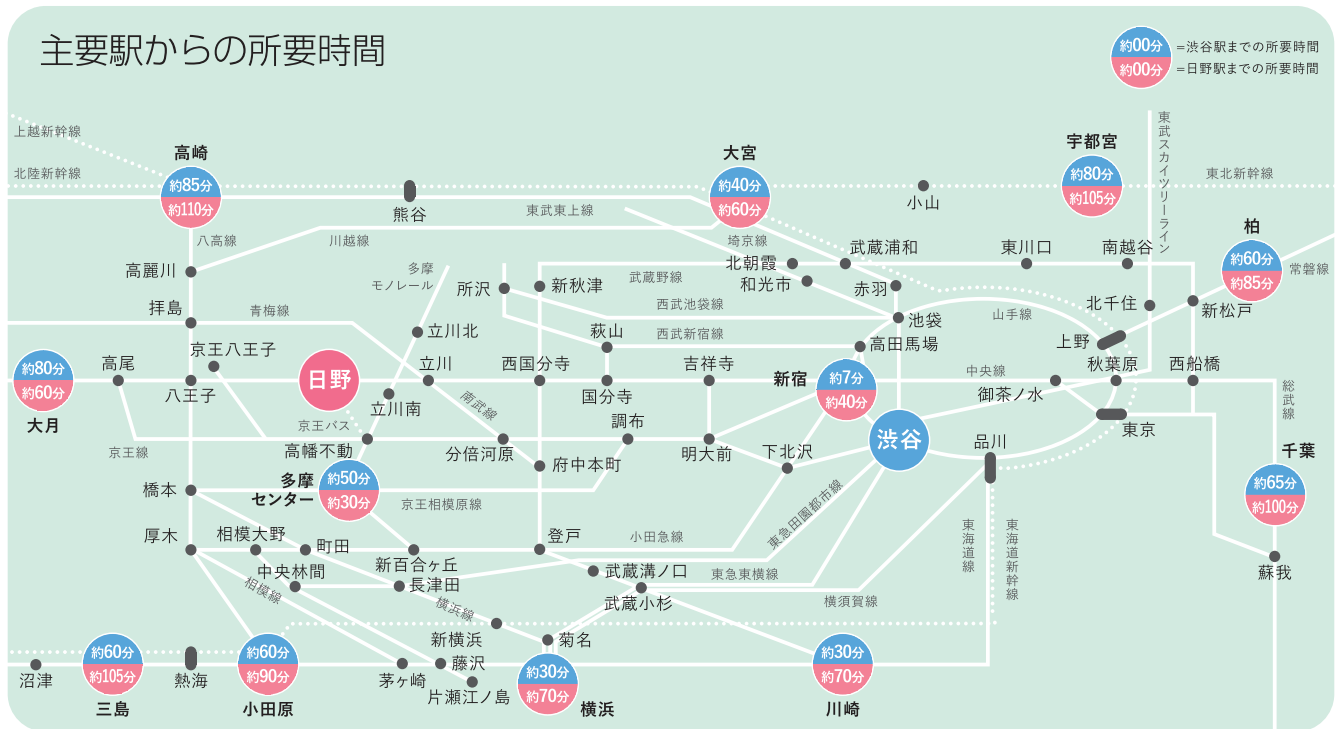
Mさん

博士後期課程 学位：博士（食物栄養学）
現在の職場：C 大学 教授
職務内容：栄養学養成学科の臨床栄養学担当

大学卒業後、国立病院機構で管理栄養士として11年半勤務しました。大学院進学の際には、母校の先生から研究データの入力依頼を受けた際に大学院生と先生が研究結果について議論している姿を見て「自分は管理栄養士だけど、何が専門だろう？」と思ったことです。私の研究テーマは「嗜好品の長期過剰摂取と健康問題の関連」です。大学院では、長期過剰にアルコールを摂取していると、栄養代謝にどのような影響を及ぼすかを研究していました。現在は、女性や高齢者のアルコール関連問題、学生の飲酒や嗜好品の摂取状況等について研究し、飲酒問題予防の教育活動も行っています。「研究」と聞くと「とても難しい」と敬遠されがちですが、「なぜだろう」という探求心が原動力です。大学院で一生ワクワクしながら学べるテーマを見つけたこと、恩師との出会いによって考え方や視野が広がったことが、現在の仕事につながっていると感謝しています。



ACCESS MAP



渋谷キャンパス

文学部・人間社会学部・短期大学部

渋谷駅から

JR (山手線・埼京線・湘南新宿ライン) / 東京メトロ (銀座線・半蔵門線・副都心線) / 東急 (東横線・田園都市線) / 京王 (井の頭線) 東口 C1 出口から徒歩約10分

表参道駅から

東京メトロ (銀座線・半蔵門線・千代田線) B1 出口から徒歩約12分



日野キャンパス

生活科学部

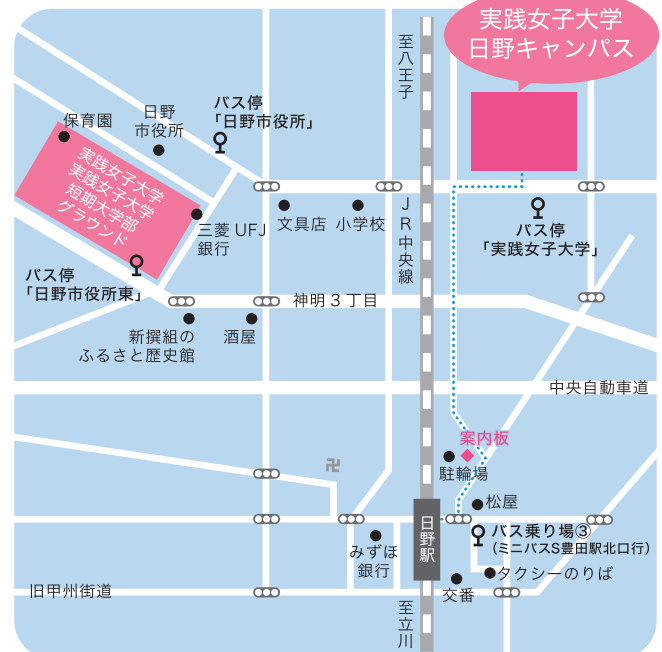
食生活科学科はこちら

日野駅から

徒歩約12分 (推奨)
 日野駅発 日野市ミニバス [豊田駅北口行き] 約2分 + 「実践女子大学」下車徒歩1分 (60分に1~2本の運行です)

高幡不動駅から (いずれも約10分に1本の運行)

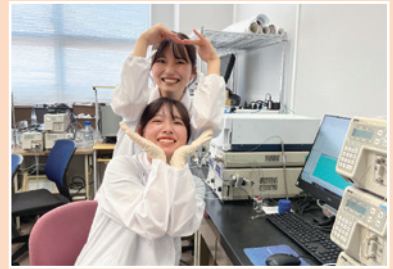
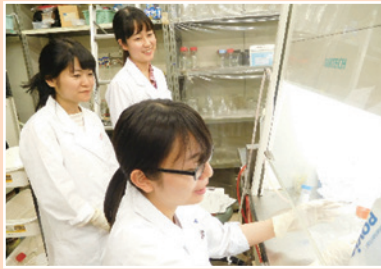
京王バス [日野駅行き (日02)] 約15分 + 「日野市役所」下車、徒歩約5分
 京王バス [日野駅行き (日03)] 約13分 + 「日野市役所東」下車、徒歩約10分



memo



name



実践女子大学 生活科学部 食生活科学科
〒191-8510 東京都日野市大坂上 4-1-1 日野キャンパス
<https://www.jissen.ac.jp>

