

アドミッション・ポリシー

食と健康の領域を基盤として、食品、ビジネス、栄養、調理、食文化、食教育について文系理系の枠を超えて多角的に学び、修得した知識や能力を社会で役立てられる人材の育成を目的としています。これらに関する知識、技術、能力を身につけて、食の専門家として社会やグローバルで活躍したいと思っている人材を求めます。

就職実績とサポート

本学では就職、進学、留学生のキャリア支援等、多様な学生一人ひとりと、とことん向き合う「face to face」の個別支援を行います。

97.3%

※2023年度(2024年3月)食物科学科 卒業生の就職状況



社会連携プロジェクト

実践女子大学では200を超える企業・組織と連携。また年間では6639名の学生がプロジェクトに参加。実践の中で知識や技術を学ぶ機会が豊富にあります。

社会連携プロジェクト 詳細はこちら

水と生きる **SUNTORY** 握りだそう。自然の力。 **Calbee** 愛は食卓にある。 **kewpie**

Pick up

異国で食チャレンジ サムライカレー

2週間でカンボジアやタイでカレー屋の経営体験を行うプロジェクト。まずは現地の文化や特性を学び、競合調査、ヒアリング、メニュー開発を挑戦。講義と実践でPDCAを繰り返すことで、より社会に出た時に近い実践的な経験を体験することができます。



実践プロジェクトa・**JAPAN AIRLINES** 新しい機内食サービスを SDGsの観点から提案する

3回に分けて日本航空株式会社の社員の方と一緒にグループワークを実施。環境や人に優しい機内食のアイデアを考え、社員の方へプレゼンテーションを実施。SDGsを企業の視点で考えるきっかけに。



画像はイメージです

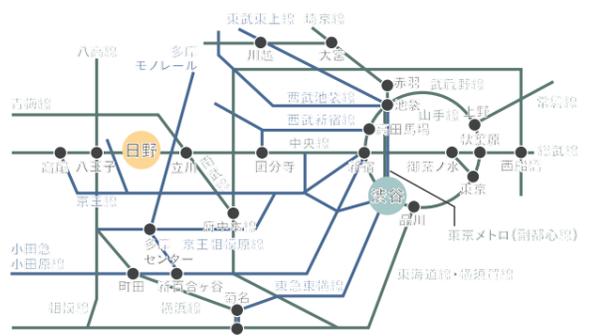
初年度納付金(予定)

食科学部 食科学科
食デザイン専攻 **¥1,470,000** 健康栄養専攻 **¥1,480,000**

◆食デザイン専攻
日本女子大学 食科学部 食科学科1,542,860円(2024年度)※新設のため食物科学科食物学専攻の金額/昭和女子大学 食健康科学部 食安全マネジメント学科1,488,000円(2024年度)/東京農業大学 応用生物科学部 食品安全健康学1,593,800円(2024年度)/東洋大学 食環境科学部 フードデザインサイエンス学科1,720,000円(2024年度)

◆健康栄養専攻
昭和女子大学 食健康科学部 健康デザイン学科1,488,000円(2024年度)/女子栄養大学 栄養学部 保健栄養学科学科栄養イノベーション専攻2,081,500円(2024年度)※新設のため保健栄養学科学科専攻の金額/十文字学園女子大学 人間生活学部 健康栄養学1,430,000円(2024年度)

※2024-2025年度入学者納付金



- <日野駅までのアクセス>
- ◎中央線[新宿駅⇒日野駅] 約45分 (特別快速で約30分)
 - ◎中央本線[大月駅⇒日野駅] 約1時間
 - ◎埼京線[大宮駅⇒日野駅] 約1時間
 - ◎南武線[川崎駅⇒日野駅] 約1時間
 - ◎横浜線[横浜駅⇒日野駅] 約1時間10分
 - ◎多摩モノレール[多摩センター駅⇒日野駅] 約30分
 - ◎京王線[新宿駅⇒高幡不動駅] 約40分 (特急・準特急で約30分)

■入学サポート部
【日野】〒191-8510 東京都日野市大板上 4-1-1
TEL 042-585-8820
<https://www.jissen.ac.jp>



2026年4月から
食生活科学科は文理の枠を超えて
総合的に食を科学する「食科学部(仮称)」として
新たに生まれ変わります。
「食科学科」では、食に関わる
基礎知識をベースにフードビジネスや
フードサイエンスを学ぶ「食デザイン専攻」、
栄養士資格の取得に加えて、健康スポーツや、
食教育を学ぶ「健康栄養専攻」を用意。
これからの食を担う新たなスペシャリストや
ジェネラリストを育成します。

食をひろげる、つなげる、科学する。

食科学部 食科学科 (仮称)

食デザイン専攻 (仮称) / 健康栄養専攻 (仮称)

2026年4月設置構想中*

※学部学科の情報は、構想中であり変更となる可能性があります。



食デザイン専攻 (仮称)

定員75名

食の基礎知識をもとに
「ビジネス」や「マーケティング」
「フードサイエンス」など
広い分野を関連づけて学ぶ

食に関わる基礎知識(食品、調理、食文化)を学んだ上で
フードビジネス(経営、経済、マネジメント、マーケティングなど)と
フードサイエンス(食品加工・分析・衛生、食と環境などの)
2つの領域から専門知識を学習。
食の豊かさを形にするデザイン力を身につけて
食産業界のスペシャリストとして、
ビジネス界で活躍するジェネラリストとして活躍する人材を育成します。



キーワード

食ビジネス

食品開発

マーケティング

家庭科教諭

こんな人に
オススメ

1

マーケティングや
マネジメントなど
ビジネス視点で
食を学びたい人

2

食品開発から
お店の経営まで
作り手から
経営視点まで
広く学びたい人

3

地域活性化や
グローバル展開など
幅広く食について
学びたい人

学びのTOPICS

カフェ経営論 × さくらカフェ ビジネスとしてカフェ経営を学ぶ

オープンキャンパスで1日限定のカフェをオープン。メニュー開発、仕入れ、カフェの告知、衣装の作成、当日の運営までを学生が主体となって実施。実際の来店やお客様の反応を見ながら経営を体験することができました。



食品開発 × サマ-ランド

「プールサイドで食べたいインスタ映えるメニュー」というテーマに学生たちがメニューの開発・商品化を実施。市場調査からはじまり、レシピの提案、ネーミングなど一連の流れを体験できる貴重な時間になりました。



取得可能な資格

高等学校教諭一種免許状(家庭) / 中学校教諭一種免許状(家庭) / 司書教諭(要教員免許) / 社会福祉主事(任用資格) / 食品衛生監視員(任用資格) / 食品衛生管理者(任用資格) / フードスペシャリスト受験資格 [所得支援資格] NR・サプリメントアドバイザー

想定される将来像

食の知識とビジネススキルを活かして食品開発から販売まで様々な食にまつわる分野への就職を目指せます。また自ら経営から商品開発まで一貫して行う起業なども可能に。

選択科目の一部は、2専攻どちらでも履修

健康栄養専攻 (仮称)

定員40名

栄養学をベースに、
スポーツや健康づくり、
食育を学ぶ。

栄養士資格の取得に加えて、
健康スポーツ、食育、食ビジネスの専門知識を
多角的に学ぶことができます。
それによって、あらゆる場面で活躍できる
栄養と健康のスペシャリストを育成します。



キーワード

スポーツ

食育

栄養学

こんな人に
オススメ

1

健康的な
体づくりを学び、
美と健康について
興味のある人

2

食の提供や
食育を通して、
人を支援したい人

3

「アスリート」への
栄養サポートに
興味のある人

学びのTOPICS

スポーツ連携プログラム × 日本体育大学

スポーツ最高学府として知られる日体大と連携し、栄養学的側面を踏まえた食の力で支援するプロジェクトがスタートしています。数多くの種目のアスリートと共に、専門知識をフル稼働してスポーツで求められる栄養支援を考えていきます。



スポーツ栄養学

サッカー、ラグビー、ラクロスなどの学生アスリートに協力をいただき栄養指導を実施しています。日常の食事を栄養分析し、数値化した上でアドバイス資料を再考しながら効果的な栄養指導を探求しています。



取得可能な資格

栄養士 / 健康運動実践指導者受験資格 / 栄養教諭二種免許状 / 司書教諭(要教員免許) / 社会福祉主事(任用資格) / 食品衛生監視員(任用資格) / 食品衛生管理者(任用資格) / 管理栄養士国家試験受験資格(1年以上の実務経験が必要) [所得支援資格] NR・サプリメントアドバイザー

想定される将来像

食と栄養の知識を生かして福祉施設や食教育の分野への就職が広がります。またスポーツの専門知識と掛け合わせ、インストラクターなどの分野へも!

可能で、幅広い知識を得ることができます。