

食をひろげる、つなげる、科学

。あくまで



2026年4月から

「食生活学科」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、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。

これから食を担う新たなスペシャリストや、食教育を学ぶ「健康栄養専攻」を用意。 「食科学科」では、食に関わるジェネラリストを育成します。

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にしています。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場面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、キャリア支援等、多様な学生一人ひとりと、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6,639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。



Pick up
異国で食チャレンジ
サムライカレー



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。



初年度納付金(予定)

食科学部 食科学科

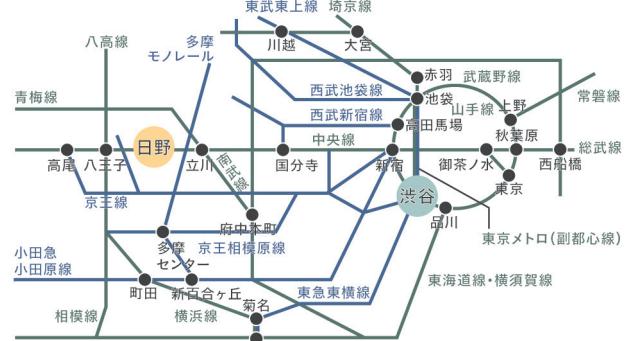
食デザイン専攻 **¥1,470,000**

健康栄養専攻 **¥1,480,000**

他大学参考※

◆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 食品安全健康学科1,593,800円(2024年度)／東洋大学 食環境科学部 フードデータサイエンス学科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栄養科学専攻の金額／十文字学園女子大学 人間生活学部 健康栄養学科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
○京王線【新宿駅⇒高幡不動駅】約40分
○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

■入学サポート部
[日野] 〒191-8510 東京都日野市大坂上 4-1-1
TEL 042-585-8820
[https://www.jissen.ac.jp](http://www.jissen.ac.jp)



実践女子大学

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。



実践女子大学

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、
ビジネス界のジェネラリストとして活躍する人材を育成します。



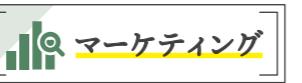
キーワード



食ビジネス



食品開発



マーケティング



家庭科教諭

1

こんな人に
オススメ

2

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

3

食品開発から
お店の経営まで
作り手から
経営者の視点まで
広く学びたい人

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



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
[取得支援資格] 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

1

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



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)
[取得支援資格] NR・サプリメントアドバイザー

想定される将来像

食と栄養の知識を活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。