

—食の創る未来社会に向けて—  
**ヘルスフードサイエンス学科**

2017年4月開設

分析技術

開発・商品化



目指すのは

**食**

のスペシャリスト



加工・技術

安全・安心



流通・販売

総合マネジメント

**人間総合科学大学**

UNIVERSITY OF HUMAN ARTS AND SCIENCES

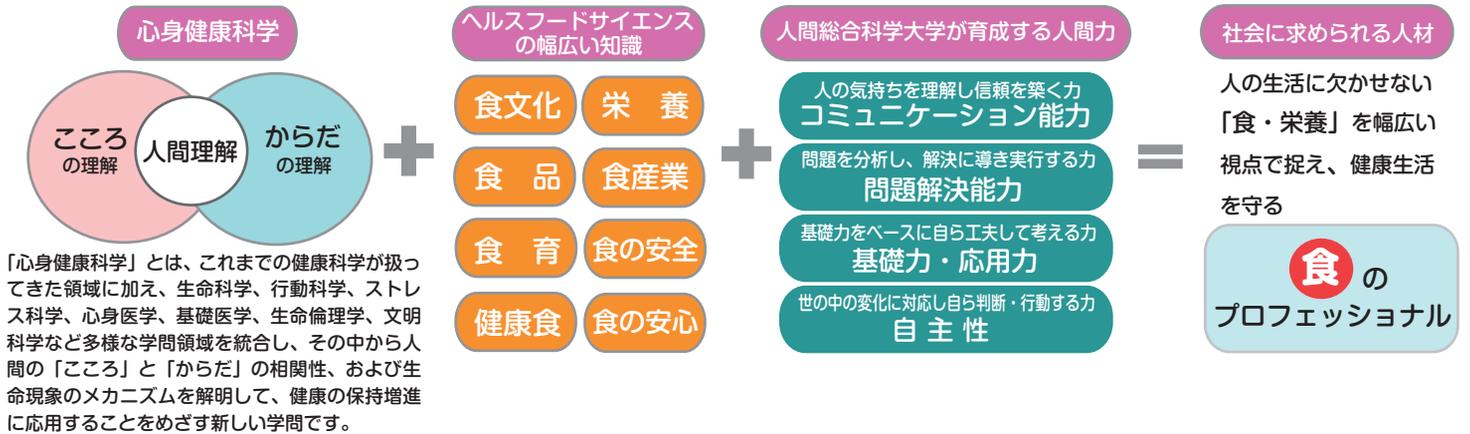
ヘルスフードサイエンス学科に関するお問い合わせは  
人間総合科学大学 ヘルスフードサイエンス学科 事務局担当  
TEL : 048-749-6111 FAX : 048-749-6110  
Mail : admin@human.ac.jp

# HEALTH FOOD SCIENCES ヘルスフードサイエンス学科



【人間そのものの総合的な学び】を基礎にするから社会に出て強い!

人間の総合的な理解を基本に、食・栄養の観点から「生命」「健康」を科学的・統合的視点から探求する能力を身につけます。本学の「人間総合科学」を基盤に「食」と「栄養」について幅広く学び、バイオテクノロジーや生命科学の科学的基盤のもと、食育から食の安全・安心、食品・食材のリスク管理や食産業での総合マネジメントまでの総合的な知識・技術・実践力を持つ、社会に求められる人材を養成します。



食産業の未来を担うために【3つの分野】を用意

刻々と変化していく食を取り巻く環境の中で現在求められている「グローバルフードビジネス分野」「ヘルスフードサイエンス分野」「フードマネジメント分野」の3つの分野の総合的な知識を学んだ上で、幅広く総合的な知識を身につけることも、興味のある分野を深く学ぶことも、自分の目標や希望の進路に合わせて自由な選択が可能です。

グローバル化が進む食産業における国際基準の「食の安全・安心」の総合マネジメント・リスク管理を担う人をめざす

## グローバルフードビジネス分野

食品・食品素材の開発・製造・流通などヘルスフードビジネスの分野で現代人の健康の維持増進、疾病の予防を担う人をめざす

## ヘルスフードサイエンス分野

食の多様化に合わせた流通・サービスを意識し、食そのものをトータルコーディネートできる人をめざす

## フードマネジメント分野



4年間を通して【幅広い職業人】としての成長を支援

ヘルスフードサイエンス学科の学生は、第1次産業から第6次産業に係る食産業の多様な企業や組織のうち、自身の進路に応じて企業や団体を選択し、『インターンシップ』を行うことができます。企業などでの就業体験を通して、ヘルスフードサイエンスの意味と重要性を理解し、職業意識の形成、責任感、協業力、自律性など、社会人として自立していくための能力を身につけます。

さらに、このプログラムから自身のテーマ、問題点の抽出、問題解決のプロセスなどを考察し、その成果を「卒業研究」とすることで、社会人、職業人としての自信を高めます。(インターンシップ、卒業研究とも選択科目)

企業との連携による  
キャリア形成

一人ひとりの希望に合わせた  
インターンシップ

問題解決能力を養う  
卒業研究

食産業界で活躍できる幅広い視野を持つ自立した職業人



# 社会に求められているのは食産業界のプロフェッショナル！

グローバルフードビジネス分野	環太平洋経済連携協定 (TPP) や自由貿易協定 (FTA) など貿易の自由化が進むとともに、日本だけでなく世界の食産業界が大きく変わろうとしています。また、食品偽装など食に対する問題が度々報道されるなど、「食の安心・安全」の確保は、人々の健康を維持するためにますます求められています。
ヘルスフードサイエンス分野	健康志向ブームの現在、様々な健康食品が溢れています。食品の機能性や健康との関連を科学的に示す食品・食材が「保健機能食品」として区別されているのは知っている人も多いでしょう。食品開発の産業領域では、ライフサイエンスやバイオテクノロジーなどの科学技術の進展で新しい食品・食材の機能が次々と明らかにされています。
フードマネジメント分野	物質的な豊かさ、健康志向、少子高齢化等によるライフスタイルの変化とともに、食に対する意識や価値観も変化を迎えています。食べる環境や食の流通形態の多様化、食の物質的向上など、食に対するニーズは多岐にわたり、それを取り巻く流通・サービスでは幅広い視点から食を考えることが求められています。

	目指すのはこんな <b>食 栄養</b> のスペシャリスト！	たとえばこんな 将来像	学ぶのはこんな専門科目
グローバル ビジネス分野	<ul style="list-style-type: none"> <li>国際基準の食品・食材の安全を担う</li> <li>食品機能の分析・評価をもとに総合マネジメントを行う</li> <li>国際的な安全管理、健康影響などのリスク管理を実践する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の生産・加工・流通までの工程で考えられる危険の分析、安全管理や対策が求められる企業、組織、機関 など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品リスク管理論</li> <li>グローバルヘルスフード開発</li> <li>国際産学連携論</li> <li>フードビジネス関連法規 など</li> </ul>
ヘルス サイエンス分野	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品開発、食材開発における実務を担う</li> <li>製造・加工、食品流通においてマネジメントを行う</li> <li>食産業界において先端食品・食材の生産、製造、加工、開発の過程の中で科学的な視点からマネジメントを行う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>企業などで新製品の研究開発</li> <li>地域の農林水産物の付加価値や生産性の向上に関するマネジメント (食の6次産業化プロデューサー) など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ブレインサイエンス</li> <li>ライフステージ栄養学</li> <li>応用微生物学実験</li> <li>栄養遺伝子学</li> <li>食品機能評価 など</li> </ul>
フード マネジメント分野	<ul style="list-style-type: none"> <li>食・栄養の専門知識を持ちフードビジネス全般を担う</li> <li>和・洋・中の幅広いジャンルの食文化に見識をもち、「食」そのものをトータルコーディネートする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>レストランなど飲食産業でのメニュー開発</li> <li>外食産業などでの総合コンサルタント</li> <li>フードコーディネーター など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品加工応用</li> <li>分子調理学</li> <li>食品加工貯蔵学</li> <li>調理学実習 など</li> </ul>

取得が目指せる  
こんな資格

<b>食品衛生管理者</b> (任用資格) 卒業後、職場で取得 食の衛生管理における管理監督を職務とします。食肉、乳製品、食用油脂などを加工する企業で人材の配置が義務付けられており、食品関連の企業での活躍が見込まれます。	<b>食品衛生監視員</b> (任用資格) 卒業後、職場で取得 公務員となり、職務を命ぜられたときにこの名称を使用できる任用資格です。食中毒の防止や食品衛生に指導のため、保健所を設置する自治体などに配置が義務付けられている職種です。	<b>フードサイエンティスト</b> 食品科学教育協議会 食品加工、食品衛生、微生物など、食品学や関連技術をことを証明する資格です。企業などでの食品の開発研究や品質管理での活躍が見込まれます。	<b>健康食品管理士</b> (一社)日本食品安全協会 食と健康に関する幅広い知識を持ち、健康食品だけではなく、食と健康の問題から食の安全・安心を広く捉えるアドバイザーとしての資格です。医療分野、健康・食品分野での活躍が見込まれます。	
<b>HACCP 管理者</b> 日本食品保存科学会 HACCP システムとは原料の入荷から製造、出荷までの工程において予想される危険を予測し、防止するために必要なポイントを監視・記録し、異常が生じたら直ちに対策をとることができるシステムのことをいいます。このシステムを管理することができるのが HACCP 管理者です。	<b>フードスペシャリスト</b> (公社)日本フードスペシャリスト協会 「食」に関する総合的・体系的な知識技術を身に付け、豊かで安全かつバランスの取れた「食」を提案することができる「食」の専門職を証する資格です。	<b>フードコーディネーター</b> 日本フードコーディネーター協会 食品に関する幅広い専門知識や技術を身につけ、栄養や食の安全、食環境にいたるまで、食をテーマに「ヒト・モノ・コト」情報をトータルにプロデュースする食の専門家の資格です。	<b>食の6次産業化プロデューサー</b> (レベル認定) 生産(1次産業)加工(2次産業)流通・販売(3次産業)の一体化や連携により地域の農林水産物を活用した加工品の開発、販売、レストランの展開など食分野において新たなビジネスを創出するのが食の6次産業化プロデューサーです。	<b>NR サプリメントアドバイザー</b> (一社)日本臨床栄養協会 保健機能食品やサプリメントについて、専門的観点から個人個人の栄養状態を評価し、適切なアドバイスをを行う認定資格です。

※上記資格については予定であり、変更となる場合があります。



# ヘルスフードサイエンス学科 4年間の学び

## 基礎分野

本学の核となる科目を学び、人間を多面的・総合的に理解します。

また、豊かな人間性を身につけるために様々な分野の教養を身につけます。

【コア科目】 ●心身健康科学概論 ●行動科学概論 ●生命科学概論

- こころの科学 ●化学基礎 ●生物学基礎 ●生化学 ○有機化学
- 無機化学 ○食品微生物学 ○細胞と遺伝子 ●基礎統計演習
- 英語基礎 ●食文化論 ●コンピュータ入門 ●スポーツと健康
- 論理学ー論理的思考と表現法 ●数学 ●ストレスと食・健康
- 職業とキャリア形成 ●コミュニケーション演習 ●体育概論

## 専門基礎分野

「食」「栄養」「人間」に関する基礎的な専門知識を学びます。

- 食べもの学概論 ●食品学総論 ○食品学各論 ●食の科学
- 調理学 ●食品素材論 ○食品学実験Ⅰ ○食品学実験Ⅱ
- 食品醗酵学●栄養と代謝 ○栄養代謝実験 ○食品加工基礎
- 食品加工基礎実習●食生活と健康 ○食品管理論 ●食品衛生学
- 食品衛生学実験●生化学実験 ●身体の構造と機能 ○病気の成り立ち
- 免疫学○解剖生理学実習 ○感染症学

## 専門分野

多数の講義・演習・実習科目を通じてより専門的な知識・技術を修得します。

3つの分野から、自分の目標や興味に合わせて科目を幅広く学ぶことができます。

### PICK UP! フードコーディネート論

食事をする際のテーブルの配置、照明、カラーやテーブルコーディネート、テーブルマナーやサービスマナーを含めたホスピタリティある「食」を創りだすため、食の環境、食の文化などを学び、基本的なマナーやサービスの基礎を身につける授業です。

### PICK UP! ブレインサイエンス

食・栄養と脳の働きとの関連や、食環境や食習慣と脳機能の関連について現在、色々な研究がされています。その中でもアンチエイジングの観点から「脳機能とヘルスフード」「ストレスとヘルスフード」、ブレインフードと呼ばれる領域から「認知症予防効果のあるアンチエイジング食材」の開発などが行われています。

この講義では、これらブレインサイエンスの視点からヘルスフードを考えていきます。

### PICK UP! 調理学実習

基本的な日本料理、西洋料理、中華料理をテーマとしながら、基礎的な調理技術を身につける授業です。同時に、正しい食事計画が実践できるよう食材の知識をはじめ、正確な計量・温度・盛り付け・配膳などの理論を学び、衛生的でおいしく、食欲をそそる調理方法を身につけます。

### 【グローバルフードビジネス分野】

- フードシステム学 ●食品の経営学 ○食品流通学 ○食品資源論
- 食品生産流通学実習（視察） ○フードスペシャリスト論
- フードコーディネート論 **PICK UP!** ○健康科学英語（心身、食品、健康、衛生）
- 国際英語（プレゼンテーション） ●食品安全等国際制度論
- グローバルヘルスフード開発 ○フードセーフティ入門
- 食品リスク管理論 ○食環境生産教育実習 ○国際産学連携論
- トレーサビリティ論 ○フードビジネス関連法規

### 【ヘルスフードサイエンス分野】

- ヘルスフードサイエンス ○ブレインサイエンス **PICK UP!**
- 公衆衛生学Ⅰ ○公衆衛生学Ⅱ ○食品微生物学各論
- 応用微生物学実験 ○分析化学 ●公衆栄養学 ○応用栄養学実習
- 栄養分析学実験 ○ライフステージ栄養学（栄養指導論）
- ヘルスサイエンスリサーチ ○栄養遺伝子学（ニュートリノミクス）
- 食品官能評価 ○食品機能評価
- ライフステージ栄養管理実習（栄養指導論） ○シンバイオティクス

### 【フードマネジメント分野】

- 調理学実習Ⅰ **PICK UP!** ○調理学実習Ⅱ ○総合調理実習 ○食品開発論
- 給食の運営管理論 ○給食経営管理実習（校外実習） ○食品工学総論
- 食品加工貯蔵学 ●フードマネジメント論 ○食品加工応用 ○食品分析
- 分子調理学 ●食品機能学 ○食品生命科学 ○機能性食品学Ⅰ
- 機能性食品学Ⅱ ○機能性評価科学 ○食べものの心理学

○インターンシップ

○卒業研究

## 卒業要件

基礎分野 27 単位以上、専門基礎分野および専門分野から 95 単位以上の必修科目あるいは選択科目を履修してその能力を修得し、合計 130 単位以上の単位を修得することを卒業要件とする。

要件を充足した者には学士（食品健康科学）の学位を授与する。

●必修科目 ○選択科目

※上記科目については予定であり、変更となる場合があります。

# 人間総合科学大学 人間科学部

## ヘルスフードサイエンス学科 平成29年度入学について

### アドミッション・ポリシー（入学者受入方針）

#### ■人間総合科学大学

人間総合科学大学は、「建学の精神」に則り、知識や技術の修得を目指すだけでなく、「自立」と「共生」の精神を育み、主体的に考え、行動する人材を育てます。そのため本学では、人間の総合的理解に基づき、心身の健康への考察を深め、社会に求められる価値の創造を目指して、多分野で活躍しようとする意欲ある学生を受け入れます。

#### ■人間科学部

本学の人間科学部では、人間を「こころ」「からだ」「文化」の3領域から科学的・総合的に理解し、幅広い教養と豊かな感性を備え、さまざまな分野で貢献し得る人材の養成を目的としています。

これらのことを受けて、人間への強い関心を持ち、本学で学んだことを社会で大いに活かそうとする意欲ある学生を受け入れます。

#### ■ヘルスフードサイエンス学科

人間科学部のアドミッションポリシーのもと、人間総合科学の視点から、「食」と「栄養」について幅広く学び、バイオテクノロジーや生命科学を基本に食育から食の安全・安心、食・食材のリスク管理や総合マネジメントまでの総合的な知識と技術を身につけます。

そのための強い動機とアイデアを持つ、次のような人を求めます。

1. 食と栄養に対する強い関心と共にその科学的側面に対する探究心を持ち、学ぶために必要な基礎学力を持つ人
2. グローバルな展開を見せる食の安全・安心についてや、食品・食材の総合マネジメントなど幅広い分野に関心を持つ人
3. 関連する専門家との協働作業、チームとしての働きのできる基礎力を有している人
4. 人とのコミュニケーションを大切に、他者に対して関心と思いやりの心を持ち、人のために行動できる人
5. 食と栄養の幅広い分野で、実践的な知識と技術を身に付ける意欲があり、目標に向かう意志と自ら学ぶことができる自立した人
6. 将来、食や栄養に関する専門的な知識や技術を生かし、食に係る行政・衛生・保健・福祉・教育分野及び企業において、人々の健康と生命の質の向上に貢献したいと考える人
7. 高い教養と倫理観をもって広い国際性を身に付けて社会で活躍する意思を持つ人

### 人間総合科学大学 建学の精神

#### 人間総合科学大学 建学の精神

人は、心と身体が相関しており、社会的生き物である。  
しかも、有史以来、進化発展を続けている。  
21世紀を力強く生きるためには、新しい展望と視座に立って、  
一人一人がしっかりした価値観を持ち、  
未来を切り拓く自己決定能力と勇気を持たなければならない。  
ここに、人間をこころ・からだ・文化の面から追求し、  
学際的に総合して科学的に探究する必要がある。  
人間総合科学大学を創設し、あらたな学問の追求と統合により、  
真に人間を理解し、自立と共生の心を培い、  
活力あふれる創造性と豊かな人間性を育む。

2000年4月

創立者 久住 眞理

### 募集人員

下記については予定であり、変更となることがあります。

学部	学科	募集定員 収容定員変更 認可申請中	入試区分別 募集人員				
			A O 入試	※ 推薦入試	一般入試	大学入試 センター試験 利用入試	社会人 特別入試
人間科学部	ヘルスフードサイエンス学科	80名	25名	25名	20名	10名	若干名

※ 上表中、「推薦入試」には指定校推薦入試も含まれます。

指定校推薦に関する募集要項及び出願に必要な書類は各高等学校へ直接 郵送いたしますので、在学する高等学校にてご確認ください。



文部科学省認可



# 人間総合科学大学

人間総合科学大学

人間科学部 / 人間科学科・健康栄養学科

**ヘルスフードサイエンス学科 (2017年4月開設)**

保健医療学部 / 看護学科

リハビリテーション学科 理学療法専攻・義肢装具学専攻

大学院 / 人間総合科学研究科

心身健康科学専攻・臨床心理学専攻・健康栄養科学専攻

[お問い合わせ] [資料請求]

〒339-8539

埼玉県さいたま市岩槻区馬込1288

TEL.048-749-6111

FAX.048-749-6110

e-mail: admin@human.ac.jp



<http://www.human.ac.jp/>

人間総合

検索