

次代の食と栄養、
食産業を担う人材を育成する

食物栄養科学部



2020年4月、「食物栄養科学部」を新設します。

食物栄養科学部

食創造科学科

※2020年4月開設

食物栄養学科

※2020年4月より現在の生活環境学部からの改組

食創造科学科

Department of Innovative Food Sciences

※2020年4月開設



食と栄養の専門知識を有し 食産業にイノベーションを起こす人材を育成

食と栄養に関する専門知識と創造性、先見性を兼ね備え、食産業にイノベーションを起こす人材を育成します。2つのコースで専門性を磨くとともに栄養士資格の取得による専門性を活かして、食品関連企業、医薬品メーカー、商社、農業法人などにおいて、新規食品の開発、製造、衛生管理、商品企画、販売など幅広い

職種での活躍を想定しています。また、第6次産業化やグローバル化が加速度的に進展する今後を見据え、実践型のインターンシップや企業との共同研究のほか、海外研修プログラムを用意。次代の食産業界で求められる資質を養います。

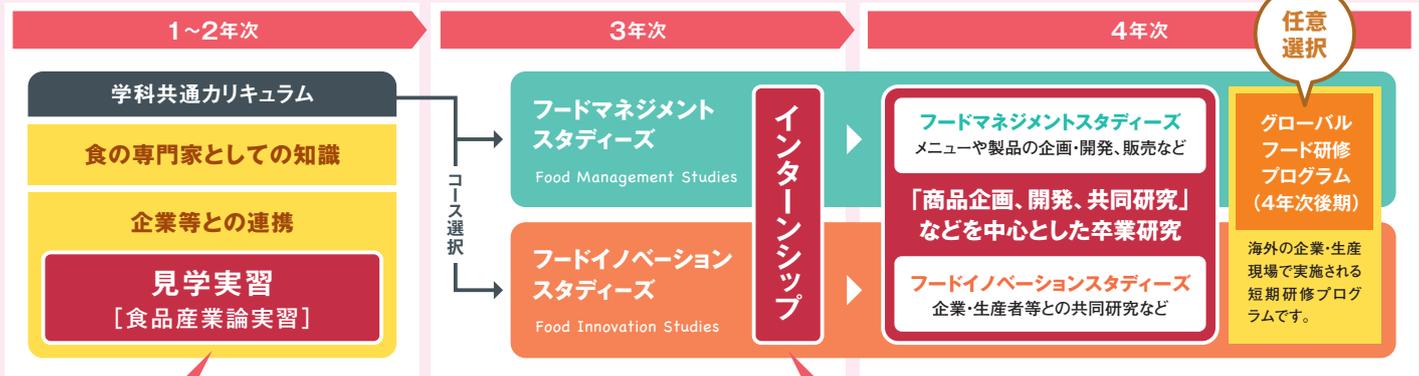


▶ 産学官連携による人材育成



自由な発想、リサーチ力、コミュニケーション力を持つ人材の育成

[4年間のカリキュラム]



1~2年次に「見学実習」を実施し、早期から食産業界を理解します。

1~2年次から食産業界への理解をうながすことで、早い段階からキャリア形成と人間形成に対する自覚を深められます。

- 見学実習先企業・機関**
- キリンビール(株) 神戸工場 / 森永乳業(株) 神戸工場 / (株)ヤクルト本社 兵庫三木工場 / (株)明治 明治なるほどファクトリー大阪 / 雪印メグミルク(株) 神戸工場 / 関西グリコ(株) グリコピア神戸 / キユーピー(株) 神戸工場 / キッコーマン食品(株) 高砂工場 / 石井食品(株) 京丹波工場 / アサヒビール(株) 吹田工場 / コカ・コーラボトラーズジャパン(株) 京都工場 / (株)セントラルフーズ / フジッコ(株) / (株)上組 ポートアイランド総合物流センター-青果棟 / 全農兵庫県本部 加西連合農業倉庫 / 神戸市経済観光局中央卸売市場運営本部 本場 / (株)ファーマインド 神戸センター / 泉佐野漁業協同組合 / (株)エフピコ 西宮選別センター / あわじ島まるごと(株) / JA全農青果センター(株) / ヤマサ蒲鉾(株) [順不同・2019年6月18日時点]

3年次後期には「食産業界分野のインターンシップ研修」を実施。その分野での実践的な知識を習得します。

- インターン先企業・機関**
- 帝人(株) / バイオジェニック(株) / (株)キミカ / ロレテル甲子園(株) / (株)RDサポート / コカ・コーラボトラーズ ジャパン(株) / JA全農ミートフーズ(株) / シダックス(株) / (株)ユーエスキュア / 公益財団法人 実験動物中央研究所 / 国立医薬品食品衛生研究所 安全性生物試験研究センター-病理部 / (株)セラバイオフィーマー / 一般財団法人 残留農薬研究所 / (株)イナリサーチ / 三基商事(株) / 甲陽ケミカル(株) / (株)ラベルバンク / 旭松食品(株) / 磯じまん(株) / ベル食品工業(株) / 赤田善(株) / 日精バイリス(株) / (株)ウエノフードテクノ / イカリソース(株) / (株)大近 / 中央フードサービス(株) / (株)大森屋 / シノフーズ(株) / (株)オリエンタルベーカーリー / (株)阪急オアシス / 一般財団法人 日本食品分析センター 大阪支所 / (株)KRホールディングス / 丸大食品(株) / 地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所 / (株)わかさ生活 / 第一工業製薬(株) / (株)第一化成 / (株)シクロケムバイオ / フジッコ(株) / (株)かねふくめんたいパーク神戸三田 / (株)エスベジ / (株)高島商事 / (株)ラフト / コンチャロフ製菓(株) / 石光商事(株) / 東洋ナッツ食品(株) / 生活協同組合コープこうべ / 日本山村硝子(株) / (株)ジャパン・フード・サービス / フォーチューン(株) / 丹波乳業(株) / (株)鍵庄 / 赤穂化成(株) / ヤエガキ醸造技研(株) / (有)ひよこカンパニー / プリリアントアソシエイツ(株) / (株)さんれいフーズ / 大山乳業農業協同組合 / 宝製菓(株) / (株)セントラルフーズ / (株)山田養蜂場本社 / 備前化成(株) / 丸善製菓(株) / 宝食品(株) / (株)昌栄 / (株)新日本科学 安全性研究所 / (株)金沢ジャーマンベーカーリー / (株)トンボ飲料 / 理研食品(株) [順不同・2019年6月18日時点]

食創造科学科 概要

Department of Innovative Food Sciences

※2020年4月開設

「マネジメント(販売・流通)」と「イノベーション(食品研究・開発)」の2コース構成

1年次に食に関する基礎を広く学び、3年次で興味に応じて2コースから選択します。各コースで専門性を高めるのはもちろん、研究の知識を有する営業職、営業の知識を有する研究者という双方の資質を備えた人材を育てます。



海外企業で研修プログラムを実施します

本学のアメリカ分校などにおいて、実践的な英語研修と国際食科学に関する講義を英語で受講するほか、現地の食品製造および販売の現場を見学するプログラムを開講(希望者)。食産業に対するグローバルな理解を深めることができます。

全員参加のインターンシップを実施 キャリアに対する意識づけを徹底します

インターンシップを必須とし、所属コースの履修内容に沿った企業2社で就業体験を行います。各現場における業務内容を深く理解するとともに、職業意識、責任感を向上させ、自身のキャリアに対する気づきを強固にしていきます。

企業との共同研究を積極的に行うことで 即戦力の人材を育てます

本学はこれまでに数多く産学官連携を実施し、企業の商品開発などに貢献してきました。本学科でも企業との共同研究を積極的に推し進めることで、学生にも商品企画・開発などのプロジェクトに携わるチャンスを提供します。

めざせる将来像

栄養士の資格を持ち、より実践的な知識を有した

食の専門家

レシピ開発

食品メーカーで新商品開発にとどまらず、既存商品を使用したアレンジレシピを作成し、商品の新たな価値を創造したり、レストランのメニュー開発を請け負ったり、レシピ開発も多様なニーズがある仕事です。

新商品研究・開発

食品と栄養に関する科学的な知識を備えると同時に、ビジネスセンスが要求される仕事。食品科学に加え、経営戦略、特許や商標といった知財関連、原価計算、情報戦略など、多様な知識を活かして、世の中に新たな商品を生み出します。

生産・食の安全

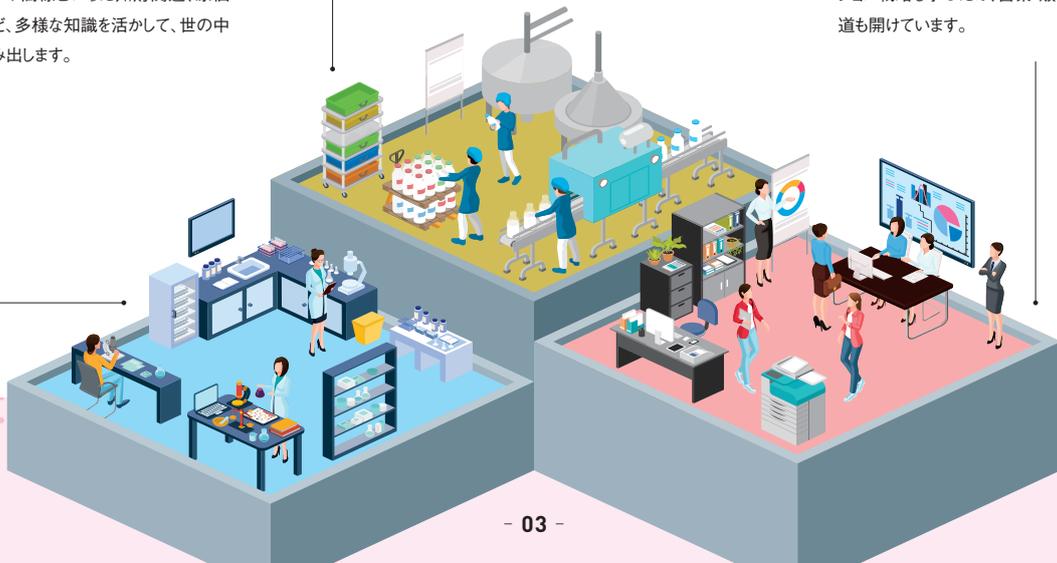
食品の加工法や保存法に関する知識を活かして、生産現場における工程管理、品質管理、改善業務に携わるのも有力な進路。食の安全性を左右する衛生管理法についても知ることで、食の安全と生産効率の両立を図る人材として活躍します。

食品バイヤー

商品の仕入れや販売戦略の立案を通じて、食品と消費者を結ぶ食品バイヤーの仕事。多様なジャンルの食材に関する豊富な知識とともに、確実に売れる商品をピックアップできるよう、マーケティングに通じていることも必須です。

営業・販売

商品の魅力を栄養士という専門家の視点で捉えられるとともに、消費者のニーズを探る市場調査やパッケージデザイン、プレゼンテーションといったプロモーション戦略も学ぶため、営業・販売の分野で活躍する道も開けています。



■ 授業ピックアップ

食品製造学

食品の機能性を最大限に保持するとともに、効率よく食品を製造するための基礎を理解します。農業、畜産、水産といった原材料個々の特性を把握し、最適な製造方法を選択できるよう幅広く、かつ体系的に学んでいきます。そのうえで代表的な食品の製造工程を学び、新規の商品開発も可能となる知識へと発展させていきます。



マーケットリサーチ法

食品を中心に需要と供給の状況や、商品仕入れ、販売方法などをめぐる諸問題を知り、調査法と解決法を学修します。具体的な市場調査の方法を学修し、PDCAサイクルに基づく調査の計画立案から結果の分析まで、演習形式で修得。顧客ニーズの予測、販売戦略の立て方など、マーケットリサーチの方法を広く学んでいきます。



フードデザイン演習

商品の販売促進のために必要な広告媒体、写真や映像の投影法、パッケージデザイン、ディスプレイなどの基礎を知り、消費者への効果的なPR法について考察します。実際の販売に向けたキャッチフレーズなどの企画立案や、パッケージデザインの作成、プレゼンテーションも行い、商品情報とイメージの発信手法も修得します。



食品機器分析学実験

機器による食品成分の分析に関する基礎理論を学んだのち、本学が所有する各種の最新機器を用いて実際に食品分析実験を行います。分析感度、検出限界など分析における問題点を把握し、その解決法を実践で学ぶとともに、食品評価、官能評価といった食品の品質、調理加工操作の評価法についての知識・技術を修得します。



[卒業論文・研究テーマ紹介]

- ▶ CAS凍結による魚介類の長期冷凍保存における品質保持の可能性
- ▶ 小麦ファイバーを用いた低カロリーマドレーヌの物性と嗜好性について
- ▶ 野菜の添加が麻痺性貝毒の増減に与える影響
- ▶ ハチミツ添加による豆乳凝集現象を用いた新規スイーツの加工法の立ち上げ
- ▶ 栄養性・機能性・嗜好性に優れた缶詰の開発
- ▶ カラハリスイカにおける抗インフルエンザウイルス作用とその有効成分の検索
- ▶ 鶏卵アレルギー乳児の早期経口免疫療法と保護者の治療に対する心理的負担感質問票の開発

■ 企業との共同研究(一部抜粋)

栄養価値の高い商品の企画・製品化
販売まで一貫して実施

大丸百貨店梅田店

生活文化におけるトレンドリーダーとなる百貨店とのコラボレーションによるプロジェクトを実施。大丸百貨店梅田店に入店する有名食品(デリカ、スイーツ)各社との共同開発によって栄養的価値のある弁当や嗜好品を考案し、製品化。実際に現場で販売も行い、流通、温度管理などのマネジメントを学ぶ機会にもなっています。



門脈カテーテル法による
SPSの機能性評価に関する研究

株式会社ヒガシマル

醤油に含まれる機能性成分SPS(醤油多糖類)に注目し、様々な機能性評価を実施。抗アレルギー活性や鉄吸収促進効果があることを明らかにしてきましたが、新たな機能性追究のため、ラットを使った門脈(腸から肝臓に流れ込む血管)カテーテル留置法によって検証した結果、SPSに中性脂肪の上昇を抑制する効果を確認しました。



ヒト細胞での遺伝子編集技術を利用した有用遺伝子座の開発と商品化

富士フィルム和光純薬株式会社

ヒト細胞の培養は、研究利用はもちろん、産業利用も盛んに行われており、医療や美容、食品などの業界で広く商品開発に活用されています。本研究では、ヒト細胞培養での遺伝子挿入新規遺伝子座を開発することで、遺伝子編集技術を用いた医薬開発や基礎研究に有用なヒト培養細胞を作成するツールを商品化しました。



兵庫県産バジルの
機能性を活かした商品開発

エム・シーシー食品株式会社
株式会社ささ堂農
兵庫県「農」イノベーションひょうご研究開発支援事業

「ひょうご安心ブランド農産物」にも認定された兵庫県産バジルについて、その機能性と有効成分を解明する基礎研究を行いました。さらに、基礎研究の成果を受けて「機能性表示食品」の届け出に不可欠な臨床試験(脂肪負荷試験)および安全性試験(動物実験)を実施。兵庫県産バジルの機能性を活かした商品の開発に成功しました。

「網膜色素変性症」治療薬の
投薬法開発と薬効・安全性の検討

株式会社セラバイオファーマ

指定難病「網膜色素変性症」の治療に、クルクミンが有効であることが動物モデルによる実験で証明されています。クルクミンは難溶性で投与方法は経口や腹腔内に限られますが、同社が開発した水溶性プロドラッグ型クルクミン(CMG)を用いて、効果的な投与方法の開発(硝子体・静脈内投与)と安全性の検証を進めています。

QOL向上を目指した健康・福祉工学技術の開発
(QOL薬膳食品の栄養学・健康学的研究)

薬膳レストランあわさい
文部科学省知的クラスター創成事業

生活習慣病のなかで最も患者数の多い糖尿病に着目し、血糖値を下げる薬膳ケーキの開発に挑戦。すべて天然の素材で、糖分のない甘味料、血糖値を下げる食材を盛り込みました。試作品で動物実験を行った結果、血糖値が下がる効果を確認。この商品は「薬膳ケーキ」として売り出され、マスメディアにも取り上げられました。

食物栄養学科

Department of Food Sciences and Nutrition

※2020年4月より現在の生活環境学部からの改組



多様化・専門化する知識と技術に対応できる**管理栄養士**を育成

本学科は「人々の健康と栄養・食生活支援に貢献する管理栄養士の育成」を掲げ、国内トップレベルの施設・設備と幅広い専門領域を持つ教員を揃えることで、充実した教育環境を提供しています。管理栄養士には予防から治療、基礎から臨床におよぶ幅広い専門性ととも、豊かな人間性が求められます。こうした人材

ニーズに的確に応えるため、卒業論文研究や総合演習を通して多様性・専門性と人間力に磨きかける独自の教育を展開。また、国家試験対策においては、特別講義や模擬試験の実施を通じて高い合格率を維持しています。



ステップアップ教育プログラム

導入教育から専門教育まで、4年間を通じて、右の科目群を履修していくことで、自然にステップアップできる教育プログラムを用意しています。主に3年次から開講されていく「発展科目」では、管理栄養士として様々な分野で活躍するための専門科目を履修。進路目標を明確にしながら、特色を持った管理栄養士をめざすことができます。



▶ステップアップ教育プログラム科目群

- プレ科目** コア科目を学ぶために必要な基礎知識の習得を目的とする科目
- サブ科目** コア科目の理解を深めるための科目や関連資格を取るための科目
- コア科目** 管理栄養士養成のため厚生労働省によって定められている科目
- 発展科目** 卒業後の進路をサポートするための選択科目

3年後期から、学習の集大成である科目も展開していきます

- ▶卒業研究方法論(3年後期) ▶卒業論文(4年通年)
- ▶管理栄養総合演習I・II(4年前期・後期)

TOPICS

アメリカ分校での海外研修(国際栄養学演習)

グローバル社会で活躍できる英語力と、管理栄養士としての国際感覚を養うため、ワシントン州にある本学のアメリカ分校(MFWI)において、約4週間の海外研修プログラム「国際栄養学演習」を実施しています。研修前半は英語集中講義を受講。後半は病院や公的機関など、様々な施設で活躍する管理栄養士の職場を見学します。



臨床現場で業務を体験(臨地実習)

社会福祉施設、病院、保健所などの臨床現場に向いて、管理栄養士業務を学びます。それぞれの現場で一連の業務プロセスに身を置くことを通じて、臨床で求められる知識・技能に関する課題発見はもちろん、患者・利用者・地域住民などとのコミュニケーション、他職種との連携をはじめとするチーム医療などの活動を統合的に学修します。



食物栄養学科 概要

Department of Food Sciences and Nutrition

※2020年4月より現在の生活環境学部からの改組

ステップアップ教育プログラムにより スムーズに専門領域へ移行

1年次前半は、大学での学問に馴染めるよう「ブレ科目」を履修。そこから「コア科目」「サブ科目」「発展科目」と着実に進展していけるステップアップ教育プログラムを導入し、スムーズな専門領域への移行を図っています。

病院や保健・福祉施設などでの実地訓練を通して 専門的知識や技能を養います

臨床現場において、管理栄養士の指導のもと患者や利用者と接しながら業務を学ぶ「臨地実習」に力を注いでいます。また、米国で管理栄養士の職場を視察する「海外研修」も実施（希望者）。現場体験による成長を大切にしています。



大学院（修士・博士後期課程）を設置 高度な専門性を有する管理栄養士を育成します

高度な専門性と深い学識を有する管理栄養士が求められていることに対応し、管理栄養士の幅広い職域にまたがる3つの履修コースを持つ修士課程と博士後期課程を設置。各分野でリーダーとして活躍できる人材を育成しています。

めざせる将来像

多様化・専門化に対応できる

管理栄養士

栄養教諭

栄養指導職員と異なり、栄養教諭は教員免許を持った教師です。小・中学校において給食の献立作成や栄養管理、衛生管理、食材管理などを担うほか、食育に関する授業を通じて、子供たちに食の大切さを伝える教育活動も行います。

予防学領域

(保健・学校教育・保育)

学校・保育所では、学校栄養士（栄養指導職員・栄養教諭）として子供の成長・健康を支える献立作成、調理師への栄養指導などを担います。また、行政栄養士として地域住民の健康を守る保健政策に携わっていくという進路もあります。

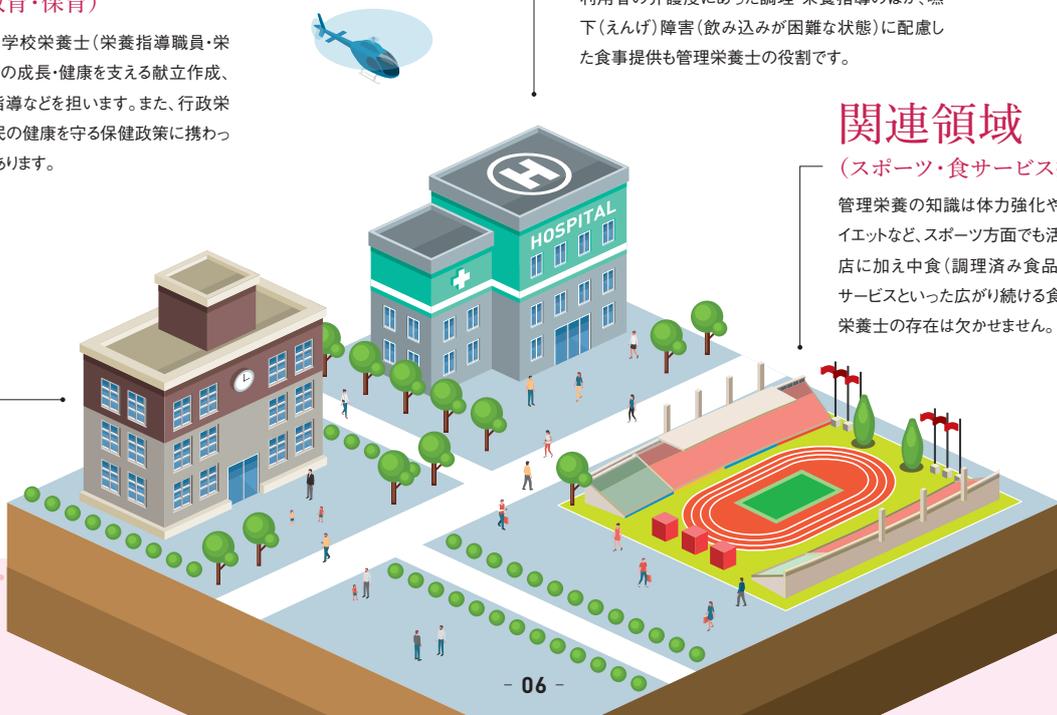
治療学領域 (医療・介護支援)

医療現場で減塩食や低たんぱく食、流動食など、患者の症状に応じた適切な献立を作成。介護現場では利用者の介護度にあつた調理・栄養指導のほか、嚥下（えんげ）障害（飲み込みが困難な状態）に配慮した食事提供も管理栄養士の役割です。

関連領域

(スポーツ・食サービス提供)

管理栄養の知識は体力強化や健康・体力づくり、ダイエットなど、スポーツ方面でも活かれます。また、飲食店に加え中食（調理済み食品）、高齢者向け宅配サービスといった広がり続ける食サービス業でも管理栄養士の存在は欠かせません。



設備・施設は国内トップレベル!

先進的な研究施設・設備と充実した教育環境



LC/MS高速アミノ酸分析システム

9分で38成分のアミノ酸関連物質を一斉分析することができる装置です。



乾式臨床化学分析装置

血液生化学検査データを即時に分析し、結果を表示することができます。



キャピラリー電気泳動装置

無機イオン、有機イオン、たんぱく質やDNAなど、幅広い分析に使用します。

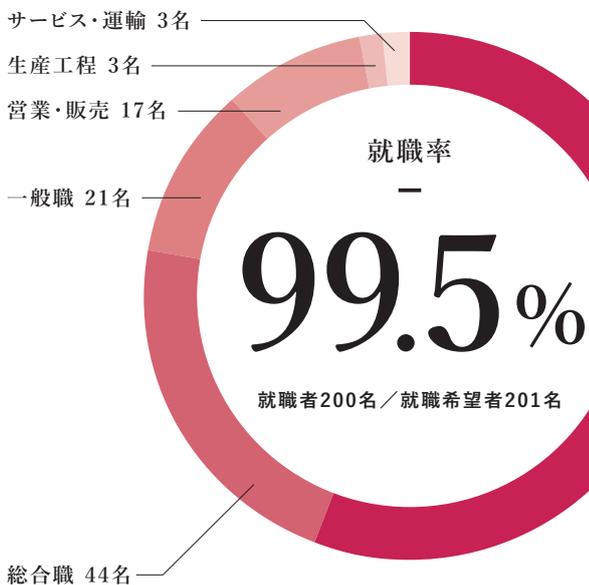


液体クロマトグラフ質量分析計

化合物を液体クロマトグラフで分離し、質量分析計で分析する過程をひとつの装置で可能としたものです。

就職実績

(食物栄養学科 / 2018年3月卒業生実績)



専門的・技術的職業 112名

管理栄養士	76名	大学教員(助手)	1名
栄養士	11名	NR(栄養情報担当者)	1名
栄養教諭(特別支援)	1名	食品技術者(開発)	5名
栄養教諭(小学校)	1名	食品技術者(開発以外)	8名
栄養教諭(中学校)	1名	製造技術者(開発)	2名
中学校教員(非常勤)	1名	その他専門技術職	4名

主な就職先(一般企業 / 2018年3月卒業生)

シダックスフードサービス(株) / (株)阪急オアシス / 数島製パン(株) / マルコメ(株) / イオンフードサプライ(株) / (株)伊藤園 / シノブフーズ(株) / (株)魚国総本社 / (株)スギ薬局 / (株)ゼンショー / 日本香料薬品(株) / キング醸造(株) / イオンリテール(株) / 日本食研ホールディングス(株) / 一富士フードサービス(株) / カネカ食品(株) / 協同乳業(株) / フジパングループ本社(株) / キュービー(株) / (株)青葉堂 / (株)オリエンタルベーカリー / 大阪府立病院機構