



日本女子大学大学院食科学研究科食科学専攻（修士課程）

「食」を探究し、未来を創る。

食科学研究科 食科学専攻では、
健康的に生きるための「食」のみならず、
心の豊かさのための「食」に貢献するべく、
食品の栄養素や機能、調理操作やおいしさ、
食と疾患の関わり、食習慣や食環境など
広範な問題を科学的に探究します。

未来を担う生活者と
活力ある持続可能な社会のために、
食環境から先端テクノロジーまでを網羅し、
「食」の専門知識や技術を生かして、
「食」で未来を創造するプロフェッショナルを
育成していきます。

○教育研究上の目的

○卒業後の進路

本計画は構想中で掲載内容は予定であり、変更となる可能性があります。

修業年限:2年(社会人入学3年または4年)

【カリキュラム概略図】

生活者の視点から総合的に「食」を捉え、各分野(食品学・調理学・栄養学)の専門性を高める教育を行っており、中学校・高等学校教諭(家庭)・栄養教諭の専修免許状も取得できます。



修士論文

本計画は構想中で掲載内容は予定であり、変更となる可能性があります。

○学びの特徴

食科学研究科では講義・実験等の授業を通して研究室の枠を超えた議論を行っています。また演習では研究室ごとに、それぞれの修士論文研究を通して研究能力・実践力を伸ばしていきます。

研究者育成のための共通科目、食品学・栄養学の演習科目

食科学研究科では、研究者育成のための必修科目として、「研究方法概論」(研究における倫理、規範、主要な実験原理・方法の学習)、「専門科学英語」(各分野で利用される科学英語の学習)を開設しています。また食品学基礎・応用演習、栄養学基礎・応用演習では自らの修士論文研究に関連する英語学術論文紹介を通して、「専門科学英語」の実践を行います。

少人数制による専門教育

学部で学んだ食品学、調理学、栄養学の知識を基に、各教員の研究領域を軸とした講義科目群を通じて、専門的な知識・理解をさらに深めることができます。各講義は少人数制で構成され、教員からの説明に加え、教員と学生間のディスカッションなども交えながら、インタラクティブな授業を展開いたします。

充実した実験実習科目

各教員が自身の研究で用いている食品学、調理学、栄養学の各分野における実験手法を取り入れた実験・演習科目を多数開講します。これらの科目の履修により、企業、研究機関、大学等で展開されている実際の研究・開発に対応できる高度な研究能力および技術を修得できます。

特徴あるインターンシップ科目

外部の研究機関、教育機関、医療機関などに赴いて実務に携わることを通じて、専門性を備えた研究者(インターンシップⅠ)、管理栄養士(インターンシップⅡ)、栄養教諭(インターンシップⅢ)として自立するための実践的な経験を積むことができます。

近隣の競合する大学院研究科

- ・お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科ライフサイエンス専攻食品栄養科学コース[博士課程前期](東京都文京区)
- ・昭和女子大学大学院生活機構研究科生活科学研究専攻[修士課程](東京都世田谷区)
- ・東京農業大学大学院応用生物化学研究科食品栄養学専攻[博士課程前期](東京都世田谷区)
- ・東洋大学大学院食環境科学研究科食環境学専攻[博士課程前期](埼玉県朝霞市)
- ・明治大学大学院農学研究科農化学専攻[博士課程前期](神奈川県川崎市)



日本女子大学
公式 SNS



Instagram



X(旧Twitter)



Youtube



TikTok



Facebook



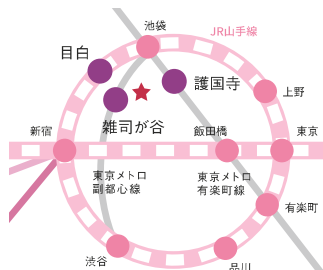
日本女子大学大学院
JAPAN WOMEN'S UNIVERSITY GRADUATE SCHOOL

大学院食科学研究科食科学専攻[修士課程](仮称)
2027年4月設置構想中

〒112-8681 東京都文京区目白台2-8-1 Tel.03-5981-3160(教学企画部)

公式HP <https://www.jwu.ac.jp>

本計画は構想中で掲載内容は予定であり、変更となる場合があります。



目白キャンパス

ACCESS

- JR山手線「目白」駅 徒歩 約15分／バス 約5分
- 東京メトロ副都心線「雑司が谷」駅 徒歩 約8分
- 東京メトロ有楽町線「護国寺」駅 徒歩 約10分

※お車でのご来校はご遠慮ください。