

2024年4月新設 食健康科学部

食健康科学部

「食」「栄養」「健康」の関連領域を
広く網羅して、地域や社会に
貢献できる人材育成に力を注ぎます。

少子高齢化や食生活の多様化が進む現代社会では、生涯にわたる健康の維持・増進と食の関わりが重要視されると共に、生活習慣病や栄養の極端な過不足が問題となっています。また、フードビジネス業界は成長を続ける一方で、食料の安定確保、食の安全性、フードロスの削減、食品衛生などの多様な課題を抱えています。こうした社会背景から、2024年4月、本学に「食健康科学部」を開設しました。2017年に健康医療科学部に設置した「健康栄養学科」を「食健康科学部」として独立させ、新たに「食創造科学科」を

加えて、2学科体制の教育をスタートさせます。

「食」は、誰にとっても生きていくために必要で、本来に身近なことです。食健康科学部では、「食」と「栄養」、そして「健康」という関連領域を広く網羅したカリキュラムを編成し、健康長寿社会を支える管理栄養士、おいしさや安全に関する知見を活かして食関連の産業や地域社会に貢献できる人材を育成します。

本学部に入學した学生の皆さんには、学業だけでなく、食に関するボランティア活動や産学連携活動などにも励んでほしいと期

食や栄養、健康の社会問題の解決を見据えて、2024年4月、健康医療科学部健康栄養学科を「食健康科学部」として独立させ、「健康栄養学科」と「食創造科学科」の2学科体制を整えました。健康長寿社会を支える管理栄養士、食関連の産業や地域社会に貢献できる人材を育成します。

待します。そこでの経験や体感が各学科の学修・研究と結びつき、その一つひとつの積み重ねが将来のキャリアにもつながるでしょう。何事にも臆せずチャレンジし、有意義な学生生活を過ごしてください。



食健康科学部長

三宅 義明 教授

「専門分野：食品科学、食品機能科学」

食創造科学科

食品開発について6領域から
体系的・実践的に学修。

栄養学

食品学

調理学

健康学

食創生

食文化

健康栄養学科

国家資格「管理栄養士」を
めざして幅広く学修。

基礎栄養学

応用栄養学

臨床栄養学

給食経営管理論

栄養教育論

公衆栄養学

食創造科学科

健康栄養学科

幅広い専門領域から「食」を探究し、
食創造の新たな可能性を拓く人を育てます。

食の幅広い専門知識を活かして食創造・食創生に貢献できる人材の育成をめざし、新設したのが、食創造科学科です。大きな特徴は、食を広く学ぶカリキュラム。食の分析一つをとっても、食材の栄養成分や機能性成分、人々の購買意欲や食欲を刺激する「おいしさ」など、多岐にわたる成分分析や官能評価に取り組みます。さらに、食文化や食関連ビジネスなどの領域もカバーしていますので、自分の可能性を広げる学びができます。その土台となる1年次には、アクティブラーニングも取り入れた「食創造科学基礎演習」をはじめ、多分野の基礎科目を充実させています。広い視野で学んだ上で、2年次からは進みたい道を選び、必要な知識や力を積み上げてほしいと思います。

新入生の皆さん、自分の興味を突き詰めながら、データや情報を分析する力、わかりやすく伝えるプレゼンテーション力、アイデアを形にする創造力などを伸ばしてください。教員一同、一人ひとりの挑戦を支え、新しい学びを後押しします。



食創造科学科
加藤 友紀 教授
〔専門分野:健康栄養学、公衆栄養学〕

食創造科学科の特色

01

特色

食の多領域を
文理融合的に学ぶ。

「食品」「調理」「健康」「栄養」「食文化」「食創生」といった幅広い領域を横断的、専門的に学修。食をあらゆる視点からとらえ、新たな食を生み出す発想力へとつなげます。

02

特色

さまざまな機関と連携し、
食創造を実践。

本学のコミュニティ・コラボレーションセンター(CCC)との連携や、ゼミ活動、コンペティションなどの機会を利用し、食品開発や成分分析などのプロジェクトに挑みます。

03

特色

課題解決能力を育む
実験・実習室。

食の健康性やおいしさを数値化する最新の機器や環境が整っています。新しいアイデアを支持するデータや情報を得る方法や活用方法を学びます。

施設・設備



精密機器室



培養室



官能評価室



食品加工実習室

管理栄養士としての多彩な活躍を見据え、
現場に即した学びを充実させています。

健康栄養学科では、病院や福祉施設、企業、自治体などの幅広い現場で活躍できる管理栄養士を養成しています。本学ならではの強みは、地域医療を担う愛知淑徳大学クリニックが学内にあること。診療に携わる先生方、患者さんと身近に接する専門職の方々から直接話を聞く機会に恵まれています。また4年次の「在宅栄養管理実習」では、内科医、理学療法士、言語聴覚士、歯科医、管理栄養士が講義を実施。在宅医療で管理栄養士に求められる力や他職種からの期待など、現場の声をふまえて学びを深めることができます。

さらに、本学科は親子食育教室、医療機関や企業との連携プロジェクトなど、地域貢献の取り組みも盛んです。活動の主体は、学生たち。アイデアを積極的に出し合い、コロナ禍でもレシピ動画の配信、減塩・低糖質メニューの献立立案や愛知淑徳大学クリニックでのリーフレット配布などを実施しました。新入生の皆さんも、自らの行動を起こし、経験値を増やしながら大いに学んでください。



健康栄養学科主任
東山 幸恵 教授
〔専門分野:臨床栄養学〕

健康栄養学科の特色

01

特色

幅広い分野で活躍できる
管理栄養士を養成。

さまざまな対象者に対する栄養管理、給食経営などの多様な知識・技術を修得。卒業後の進路は、医療機関、福祉施設、自治体、食品や医薬品関連の企業など多岐にわたっています。

02

特色

国家試験の全員受験、
全員合格をめざす。

管理栄養士国家試験に向けて、3年次後期から模擬試験、4年次は特別講義を実施。さらに、栄養教諭一種免許状や食品衛生管理者任用資格などの取得もめざせます。

03

特色

実践力を養う豊富な
実習科目を開設。

管理栄養士が活躍する現場を見学し、業務内容や職責を直に学ぶ『早期体験学習(1年次)』、病院や福祉施設、給食センターなどでの『臨地実習(3年次)』など、実習科目を通じて実践力を高めます。

施設・設備



臨床栄養実習室



調理学実習室



給食経営管理実習室



生理学実験室