



日本大学 生物資源科学部
食品ビジネス学科



食
で
人
を
幸
せ
に
し
た
い



食品ビジネス学科は、「食料資源・環境」「食品産業」「食品科学・食文化」の3つの柱で構成されるカリキュラムにより、農場から食卓までの食の流れ＝フードシステムを学び、実践的に「食」を創造し新しい「食」の未来を追究する学科です。経済学・経営学・社会学・食品科学など文理融合の学びを中心として多彩な視点を取り入れ、少人数教育と現場重視の学びにより、日常的な「食」にかかわる問題から地球規模での食料・農業問題まで、「食」にかかわる様々な課題を深く掘り下げていきます。また、「食」の世界をより幅広く、深く探求し、「食」で人を幸せにする新たな食品ビジネスの担い手＝「食をプロデュースする人材」を育成します。





食について幅広く深く学ぶ＋実践的に学ぶ

4年間の学び

フードシステム全体と
それに関連する領域を深く掘り下げる。

フードシステムとは？

食料農水産物が生産され、消費者にわたるまでの
食料・食品の一連の流れ

1年

食品ビジネス学入門、食品ビジネス基礎演習
(基礎ゼミ)、などの基礎理論を学ぶ

2年

フィールドリサーチなどの実践的な演習や
食品産業論、フードコーディネート論など
の専門分野の学びが本格化

3年

研究室に所属し、より専門性の高いゼミで
研究をスタート

4年

食品ビジネス学科での学びの集大成として
卒業研究に取り組む



Pick Up科目

●フィールドリサーチ



教員ごとの班に分かれ、全国各地の農山漁村をはじめとする、食品産業・流通業・外食産業などの現場に足を運び、その実態をリサーチ（調査）する実践的な科目です。

少人数のグループ毎に実施

現地調査による体験型授業

●食品ビジネス特別講義



大手企業や卒業生等の実務家を講師に招き、食品ビジネスの最先端を実地で学びます。学生がグループに分かれて作成したビジネスプランをコンペ形式で発表します。

主体的に学び、企画力を養う

食品ビジネスの現場に接する

●食農教育実習



農業・食料生産の基礎的な知識を事前に得て、耕種、畜産、酪農、食品加工実習などを通じて、フードシステムにおける「生産」から「加工」までの流れを学びます。

食の生産・加工を実体験

フードシステムの理解を深める

＼そのほかにも特色ある科目がたくさん！／

- 海外フードシステム現地研修
- 調理学実習
- フードコーディネート実習 など

食品ビジネス学科では、きめ細かく、特色ある実践的な演習・実習科目を配置しています。

詳しくは
Webサイトを
チェック！



専門性の高いゼミ活動で、食を探求する



SATO SEMINAR

佐藤ゼミ

経営戦略や食品の企画提案



生産者や食品メーカー等と連携して、経営戦略や食品の企画提案に取り組み、これまでに黒毛和牛コロッケや和菓子、調味料等を商品化しました。研究成果は学生論文コンテスト等で賞を頂いています。



TANIGOME SEMINAR

谷米ゼミ

藤沢の魅力発信



藤沢市広報番組「ふじさわ情報ナビ」内のお料理コーナー「ふじさわごはん」や、市役所福祉喫茶室のレシピを学生が担当しています。学生が主役となって、地産地消を推進し、藤沢の魅力発信しています。



KAWATE SEMINAR

川手ゼミ

生協との産学連携



生活協同組合パルシステム神奈川と共同で食や農の課題解決に取り組んでいます。神奈川県内の生産者やメーカー等と連携しながら、「食を通じたより良い地域づくり」にチャレンジしています。



／その他のゼミはこちら／



強い就職力

就職をサポートする取り組み

資格

フードコーディネーター
フードスペシャリスト
食の6次産業化プロデューサー
社会調査士

免許

中学校教諭一種免許状(社会)
高等学校教諭免許状(公民・農業)
学芸員(任用資格)

などを取得できます。
食品ビジネス界では食の世界が多様化するにともない、食の専門知識・専門資格が注目されています。

主な就職先

サントリーホールディングス(株)	(株)明治	(株)永谷園
山崎製パン(株)	(株)ロッテ	三菱食品(株)
キューピー(株)	伊藤ハム(株)	JA全農
東洋水産(株)	昭和産業(株)	かながわ信用金庫
		など

食品メーカー業、食品流通業界などの食品産業を中心に、高い就職実績を上げています。



WEBサイトに教員や在学生、OB・OGの
インタビューを掲載中!

学科のことや就職先について詳しく知りたい方は
ぜひチェックしてみてください。



教員の研究内容も
紹介しています!



学科公式キャラクター
フードッグ

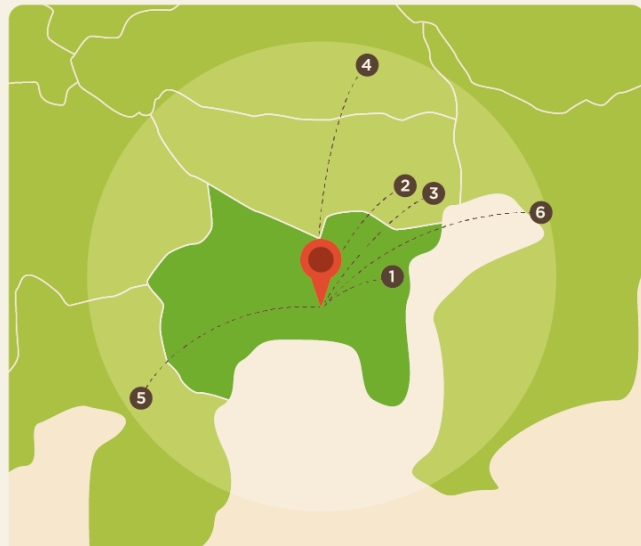
アクセス

●駅チカで通学に便利!

小田急江ノ島線 六会日大前（むつあい にちだいまえ）駅から徒歩3分

●他都県からでも通学可能!

キャンパスは、首都圏や東海地方から通いやすい場所にあります。



- | | | |
|-------------|-------------|-------------|
| ① 横浜から 45分 | ② 新宿から 70分 | ③ 東京から 80分 |
| ④ 大宮から 100分 | ⑤ 三島から 110分 | ⑥ 千葉から 115分 |

入試情報

食品ビジネス学科では、「総合型選抜」、「一般選抜（A方式・N方式）」、「学校推薦型選抜（指定校制・公募制）」での受験が可能です。

出願の際には学部HPや入学者選抜募集要項を必ずご確認ください。

入学者選抜概要は
こちら



\\ 受験を検討している方、オープンキャンパス・学部祭にぜひお越しください! /

オープンキャンパス 5・8月

学部祭（藤桜祭） 10月

※詳しくは生物資源科学部のHPへ



日本大学 生物資源科学部
食品ビジネス学科

〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野 1866

☎ 0466-84-3420

✉ brs.fbs3420@nihon-u.ac.jp



学部ホームページ



YouTube

 @syokuhinbusiness

 @NIHON_U_Brs_Fbs

 @food_business_fbs