

東京聖栄大学

☎124-8530 東京都葛飾区西新小岩1-4-6 入試相談室 ☎03-3692-0238(直) (HP) http://www.tsc-05.ac.jp/

QRコード



資料請求

請求ハガキ	トップハガキ
料金	無料
完成時期	5月中旬

TOPICS

- 就職に強い、即戦力となる管理栄養士と食の専門家（食品技術者）を養成。
- 管理栄養学科は、保健・医療・福祉等の分野で活躍できる管理栄養士を養成。
- 食品学科は「フードサイエンスコース」「フードビジネスコース」の2コース制。食の安心・安全に精通した食品の専門家とフードビジネス業界で活躍する人材の育成。

学科GUIDE

管理栄養学科

社会で活躍できる専門的知識と技術・技能、コミュニケーション能力を身につけ、地域社会に参画し、生活の質(QOL)の向上に貢献できる管理栄養士を養成します。栄養教諭一種免許状も取得が可能。

管理栄養士国家試験合格率

2016年3月卒業生 95.1%	2015年3月卒業生 100%
受験者総数61人 合格者総数58人	受験者総数66人 合格者総数66人

食品学科

豊富な実験・実習を通じて食品の研究・開発、加工・調理技術（製菓・製パン含む）や流通・フードビジネスまで、トータルで学べる専門学科です。

1年次での基礎知識の習得を経て、2年進級時にフードサイエンスコース/フードビジネスコースのいずれかに分かれて専門分野の探究を目指します。

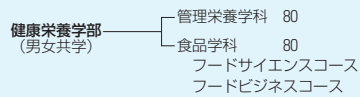
●フードサイエンスコース

食品技術の専門教育をさらに進化させ、品質管理、食品表示と関連法規、食品包装、食品開発実習等を設け、新規食品開発や素材研究、食品検査業務といった食品産業界の就職への対応がさらに容易となります。食の安心・安全を柱に食品の研究・開発、分析技術、品質管理にいたるまで一貫して学べます。

●フードビジネスコース

このコースでは、経営学、マーケティング論、フード

●学科組織



システム論、フードコーディネート実習等を設け、フードビジネスにおけるマネジメント能力や起業家精神を育成します。食品会社、ホテルやレストランといった外食・中食産業の就職にも有利な内容が学べます。さらに、3年次に附属調理師専門学校にて調理師免許を取得し、フードサービス全般で活躍することも可能です。

共通教育センター

学生の学修支援の充実を図るべく、両学科共に教員が学修について質問・相談を受け付ける共通教育センターを設置しています。

初年度納入金(2017年度実績)

- 管理栄養学科：1,661,660円
- 食品学科：1,646,660円
- *教科書、用具代等は別途必要。

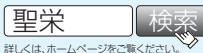


取得可能な資格

- 管理栄養学科：栄養士、管理栄養士（国家試験受験資格）、栄養教諭（一種免許状）
- 食品学科：食品衛生監視員、食品衛生管理者、フードスペシャリスト、フードサイエンティスト、HACCP管理者資格、食品微生物検査技士、検査分析士、調理師、家庭料理技能検定

CAMPUS 情報

都心近郊にあるキャンパス（JR総武線新小岩駅から徒歩1分）は、秋葉原から13分のほか、新宿から約30分、横浜から約50分、大宮から約60分と、各ターミナル駅からのアクセスも便利です。



詳しくは、ホームページをご覧ください。

幅広い視野を持って学ぶ

管理栄養士国家試験対策室

平常の授業のほかに、1年次から国家試験受験準備のための時間を設けて、学内・学外模擬試験や特別補講など、関係教職員全員による支援体制を整えています。

インターンシップ

食品学科3年次の選択科目として、食品業界の現状を体験できる、インターンシップを配置しています。

■主なインターンシップ先

アサマ化成(株)、(株)秋葉牧場、(株)R・プロジェクト、(株)オシキリ、葛飾区役所、(株)協進印刷、ケミコムジャパン(株)、壽食品工業(株)、三求化学工業(株)、(株)白松がモナカ本舗、(株)中村屋 埼玉工場、(株)まごころ一級屋、山崎製パン(株)、ヤマザキビスケット(株)、米屋(株) 他

充実の国内外研修

●フィールド研修（国内研修）

食品学科では、1年次生を対象に食肉市場・大田市場・築地市場などの見学。2年次では長野フィールド研修として農業体験・食品会社への見学・製造体験を実施。

●食の海外事情を学ぶ海外研修

希望者には海外研修として、各国の食事情や食文化に触れる研修を行っています。

キャリア・就職サポート

小規模大学という特性を活かし、学生一人ひとりの適性に合ったキャリア形成を4年間を通してきめ細やかにサポートしていきます。また、社会人として必要な基礎知識や常識を身に付けられる支援体制も整っています。

2016年3月卒業生は、就職希望者151人中、148人が就職。就職率は98.0%となりました。

●キャリア支援・就職ガイダンス

早くから就職への意識を持ち、自分の可能性を踏まえ、進路選択ができるよう、1年次からキャリア教育を行っていきます。また、就職活動の心構え、自己分析、業界研究や企業研究、情報収集の仕方など採用決定までの活動を分かりやすくサポートしていきます。

●就職支援アドバイザーを中心とした個別面談

学生生活や就職活動、その後の生き方など、一人ひとりと話し合いを通して、将来に向けて自分のストーリーを作り、進んでいけるよう就職支援アドバイザーや学生

充実した学習環境

食品学科における、食品分析に欠かせない機器分析実習室やゼミ室を備えた6号館や食品加工実習室、微生物実験室、官能検査室等を備えた7号館。管理栄養学科における教職課程（栄養教諭）を設置したことに伴い4号館も改修。さらなる施設・設備の充実を行っています。



支援センタースタッフを中心にアドバイスを行います。

●業界・企業セミナー

各業界や企業の人事担当者の方を招き、企業の特徴や業界の動向、求める人材、採用方法などの情報収集を行います。

●公務員・大学院進学等ガイダンス

管理栄養士、栄養士、食品衛生監視員を中心に、公務員をめざす学生や大学院進学希望者を対象とした各種ガイダンスや試験対策等を実施しています。

卒業後の進路

管理栄養学科では、病院、学校、保健所、児童・老人福祉施設、健康・スポーツ施設等。食品学科では、食品会社（開発・品質管理・製造）、研究所、保健所、分析センター、流通（卸・小売）、外食産業やホテル等への就職が開けています。

食品学科主な就職先(2017年3月卒業生)

伊藤製パン、イニシオフーズ、ゴディバジャパン、三協食品工業、トオカツフーズ、トラジ、日本食品衛生協会、富士山の銘水、フジパングループ本社、プライムデリカ、山崎製パン、ヤマザキビスケット 他

入試GUIDE (前年度参考)

- ①AO型総合評価入試
- ②推薦入試（公募制Ⅰ・Ⅱ期、公募制特別、指定校制、自己Ⅰ・Ⅱ期、卒業生子女等）
- ③一般入試（Ⅰ〈A・B日程〉・Ⅱ・Ⅲ期）
- ④大学入試センター試験利用入試（Ⅰ・Ⅱ期）
- ⑤3月入試、社会人特別入試

オープンキャンパス

2017年3月28日(火)に「春のオープンキャンパス」を開催します。また、2017年度に春から秋にかけて入試説明会・オープンキャンパス・受験相談会を開催します。開催日時に関してましては、ホームページをご覧ください。電話にてお問い合わせください。☎03-3692-0238(入試相談室直通)

資料請求方法：巻頭カラーページの「パンフレット一括請求」をご覧ください。