

日本女子大学家政学部通信教育課程

食物学科

食物学科では、学校・職場・地域などの生活の場における食物の本質を科学的に究明します。さらに健康的で活動的な心身の発達と維持のために必要な要件を明らかにし、多様化する食生活に対応する理論及びその技能の修得を目指します。

「食品」、「栄養」、「調理」をより深く専門的に学びます

食物学科の授業科目は食品学、栄養学、調理学の3分野で構成されています。これらは、農学系、医学系と共通する科目と調理学関係の科目からなり、食に関する理解や新しい知見への発展・展開の基礎となっています。また、3分野を深く理解する為の基盤として基礎科目が設置されています。

2017年度から フードスペシャリスト資格カリキュラムを導入

フードスペシャリストとは・・・

「食」に関する総合的な知識と技術を持ち、消費者に豊かで安全でバランスのとれた食生活を提案する「食」の専門家です。

食品メーカー、食品卸売業、小売業、レストランなど食品産業の広い分野での活躍が期待されます。消費者に対し、食育を普及していきます。

公益社団法人日本フードスペシャリスト協会で認定している資格です。

取得には短期大学または大学卒業が必要で、通信教育で取得できるのは本学だけです。



主な業務

食品メーカー

- 食品開発
- 営業支援
- マーケティング
- 消費者対応

食品卸売業

- 品質管理
- 商品管理
- 商品情報管理
- 営業支援

小売業

- バイヤー
- 消費者対応
- 商品企画
- 販促企画

レストラン

- 食材管理
- メニュー開発
- 食空間コーディネーター
- 店舗運営



資格取得には次の3要件すべてが必要です

- ① 本学家政学部通信教育課程食物学科を卒業する。
- ② 本学フードスペシャリストカリキュラムの単位を修得する(卒業に必要な必修科目に加えて5科目)。
- ③ 公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会の認定試験に合格する。

本学で認定試験の受験資格が得られるのは、2019年度からです。

日本女子大学のフードスペシャリストカリキュラム

協会の必修科目	本学の開設科目
フードスペシャリスト論	フードスペシャリスト論
食品の官能評価・鑑別論	調理科学実験、食品加工及び貯蔵学Ⅱ
食物学に関する科目	食品学、食品加工及び貯蔵学Ⅰ、食品・栄養学基礎実験Ⅰ、食品機能学、食品化学
食品の安全性に関する科目	食生活と環境、食品衛生学Ⅰ
調理学又は調理科学に関する科目	調理学、調理科学、調理学実習Ⅰ、調理学実習Ⅱ
栄養と健康に関する科目	栄養学Ⅰ、健康と栄養学Ⅰ、健康と栄養学Ⅱ
食品の流通・消費に関する科目	食糧経済
フードコーディネート論	フードコーディネート論

通信教育で家政学が学べるのは、全国で本学だけです。

児童学科



児童の心身の発達や健全な人間形成の条件とは何かについて心理・教育・健康・文化・社会の5分野から総合的に学びます。芸術療法を体系的に学ぶことで保育・教育分野に生かします。2018年度から「芸術・子ども支援プログラム」が始まり、卒業時に大学より修了証が発行されます。

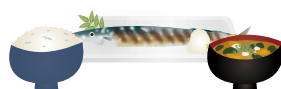
取得できる資格

- 幼稚園教諭一種免許状
- 学校図書館司書教諭

大学認定

- 芸術・子ども支援プログラム

食物学科



食と生活にかかわる諸科学を広く学びます。健康的で活動的な心身の発達と維持のために、必要な要件を明らかにし多様化する食生活に対応する理論及びその技能の修得を目指します。

取得できる資格

- 中学校・高等学校教諭一種免許状(保健・家庭)
- 学校図書館司書教諭

科目対応資格

- フードスペシャリスト

生活芸術学科



被服学と住居学からなり、被服は、衣生活を合理的に行うため衣服の材料・構成・衛生・整理・服飾文化などを学習します。

住居は、住まいや住空間のあり方を住生活、計画、設計・デザイン、構造・生産から学びます。

取得できる資格

- 中学校・高等学校教諭一種免許状(家庭)
- 学校図書館司書教諭

科目対応資格

- 繊維製品品質管理士
- 二級建築士・木造建築士

お問い合わせ先

日本女子大学 通信教育課

日本女子大学通信

検索

入学相談の電話

03-5981-3200

ホームページ

<http://www.jwu.ac.jp/ccde/>