

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

