

フードスペシャリストを 目指しませんか？

日本女子大学通信教育課程 | 食物学科



- ✓ 食物学科では食品学、栄養学、調理学の3分野を深く専門的に学びます。
- ✓ より理解を深める為に基礎科目が設置されています。
- ✓ 多様化する食生活に対応する理論および技能の修得を目指します。

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。

本学は
通信教育で
唯一の
養成機関です

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
コーディネート
- 店舗運営



フードスペシャリストには次の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

※より専門性の高い「専門フードスペシャリスト(食品開発、食品流通・サービスのどちらか)」を同時受験可能です

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

卒業によって日本女子大学 学士(家政学)が得られます

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、必要な知識と技能を修得し、多方面から総合的に研究することを目指しています。心理・教育・健康・文化・社会の5分野から学べます。芸術療法を体系的に学び、保育、教育分野で生かします。「芸術・子ども支援プログラム」の単位を修得すると、卒業時に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



家庭・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およ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(家庭・保健)
- 学校図書館司書教諭

受験資格

- フードスペシャリスト
- 専門フードスペシャリスト

生活芸術学科



衣生活と住生活の学びからなっています。衣生活では衣服の材料・構成・衛生・整理と服飾文化などを学びます。住生活では、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

受験資格

- 二級建築士・木造建築士

取得支援

- 繊維製品品質管理士
- カラーコーディネーター3級

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/>