

「食物の栄養」「食物のおいしさ」「食物の機能」「食物の安全」「食生活のあり方」を講義・実験・実習を通して学び、「食」全般に関わる知識・技術を習得する。加えて、フードスペシャリスト資格関係の科目では、食品の企画開発の予備知識となる企業の最先端の知識や流通・消費者の立場からみた問題点も視野にいれた実践的教育により、21世紀の「食」をリードする総合的なスペシャリストを育成することを目標としています。

味の素、カルビー、キリンビール、キュービー、ケンコーマヨネーズ、ネスレ、ブルボン、明治、ロッテ、マルコメ、日本ハム、キッコーマンソイフーズ、銀座コージーコーナー、小岩井乳業、神戸屋、永谷園、モンテール、山崎製パン、セブンイレブン・ジャパン、米久、虎屋、成城石井、ハウス食品、キリンビバレッジ、日本食品分析センター、フジフーズ、三菱食品;日本女子大学大学院

	1年次		2年次		3年次		4年次		計	
	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数		
教養特別講義	教養特別講義1	1	教養特別講義2-1	0.5	教養特別講義2-II	0.5			2	
基礎科目	外国語 (英語)	プレゼンテーション・イングリッシュa	2						8	
		プレゼンテーション・イングリッシュb	2							
		アクティヴ・イングリッシュa	2							
アクティヴ・イングリッシュb		2								
	情報処理	基礎情報処理	2						2	
	身体運動	身体運動 I a	1						2	
		身体運動 I b	1							
教養科目	A 日本国憲法 B 地球の自然と資源 C 統計学	2 2 2	B 生物の起源と進化 C 数学の歴史 ことばとは何か	2 2 2					12	
学部共通科目	人間と生活	2	生活と住居 生活と衣服	2 2					6	
学科科目	基礎科目	基礎化学 I	2	履修科目が多くなり、 履修科目が多くなり、 履修科目が多くなり、 履修科目が多くなり、	2	微生物学 基礎分析学 II 棋食生理学	2 2 2	自分に適した専門分野を選択してください。	一年間かけて卒業研究にじっくりと取り組み、研究を通して解決法を見出す力に身につけます。	12
		基礎化学 II	2							
		基礎分析学 I	2							
		基礎生理学	2							
	食品学系	食品学 I	2	食品学 II	2	食品機能学	2	食品機能学	2	22
		食品栄養学基礎実験 I フードスペシャリスト論	1.5 2	食品栄養学基礎実験 II 微生物学基礎実験 食品開発学特論A	1.5 1.5 2	食品加工・貯蔵学 食品開発学特論B 食品衛生学 微生物機能学 食品学応用実験 食品機能学実験 微生物学応用実験 食品鑑別演習	2 2 2 2 * 1.5 * 1.5 * 1.5 2			
調理学系	調理学 調理学実習 I 調理学実習 II	2 2 2	調理科学 調理科学実験 調理学実習 III	2 1.5 2	フードデザイン論 調理科学応用実験 調理学応用実習 I 調理学応用実習 II キッチンデザイン論 フードコーディネーター論	2 * 1.5 2 2 2 2			23	
	栄養学系	栄養学 I 生化学 I	2 2	栄養学 II ライフステージの栄養学 I ライフステージの栄養学 II ライフステージの栄養学実習 I	2 2 2 1.5	基礎生理学実験 ライフステージの栄養学実習 II	* 1.5 * 1.5		12.5	
その他	食文化論 I 病気のしくみと成り立ち 健康増進科学 I 食糧経済	2 2 2 2	食文化論 II 健康増進科学 II	2 2	食文化論 II 健康増進科学 II	2 2		食物学総合演習 卒業研究	2 4	18
自由選択科目	ライフプランとキャリアデザイン	2	色彩学	2	資格英語	2		消費者教育論	2	8
資格・キャリア 関係科目等	教職課程等		女性と職業	2						0
	単位数	46.5 (0)	40.5 (0)	32.5 (0)	8 (0)	127.5 (0)				

()内は卒業要件に含まれない単位数

*印は 選択必修のため、6科目から4科目を選択する
緑色の科目名は推奨授業科目。

家政学部 食物学科 食物学専攻 履修モデル

教職およびフードスペシャリスト分野

概要

「食物の栄養」「食物のおいしさ」「食物の機能」「食物の安全」「食生活のあり方」を講義・実験・実習を通して学び、「食」全般に関わる知識・技術を習得する。加えて、フードスペシャリスト資格および教職資格関係の科目では、食品の企画開発の予備知識となる企業の最先端の知識や流通・消費者の立場からみた問題点も視野にいれた実践的教育を行います。また、家政学部の他分野の生活科学的知識を統合した広い視野を持つ家庭科教員養成を目指します。

主な進路(就職・進学)

千葉県、神奈川県、長野県、川崎市、横浜市、日本女子大学附属中学校・高等学校、麹町学園女子中学校・高等学校、慶応義塾中等部、多摩大学目黒中学校・高等学校、日本女子大学大学院

科目区分	1年次		2年次		3年次		4年次		計	
	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数		
教養特別講義	教養特別講義Ⅰ	1	教養特別講義2-Ⅰ	0.5	教養特別講義2-Ⅱ	0.5			2	
基礎科目	外国語(英語)	2 2 2 2							8	
	情報処理	2							2	
	身体運動	1 1							2	
教養科目 A. 地球市民をのぞいて B. 必要をもちめて C. 知と感性を磨く	A 日本国憲法 B 地球の自然と資源 C 統計学	2 2 2	B 生物の起源と進化 C 数学の歴史	2 2	C ことばとは何か	2			12	
学部共通科目	家政学概論	2	家庭管理論 家族関係論	2 2					6	
学科科目	基礎科目	基礎化学Ⅰ 基礎化学Ⅱ 基礎分析Ⅰ 基礎生理学	2 2 2 2	微生物学 基礎分析Ⅱ 摂食生理学	2 2 2	自 分 に 適 し た 専 門 分 野 を 選 択 し て い く 時 期 で す 。家 庭 科 教 員 と な る 専 門 知 識 を 身 に つ け る 年 次 で	庭 一 科 年 教 間 員 か と け て 卒 業 研 究 に に じ つ く り と 取 り 組 み 、 研 究 を 通 し て 解 決 法 を 見 出 す 力 を 身 に つ け ま す。		12	
	食品学系	食品学Ⅰ 食品栄養学基礎実験Ⅰ フードスペシャリスト論	2 1.5 2	食品学Ⅱ 食品栄養学基礎実験Ⅱ 微生物学基礎実験 食品開発学特論A	2 1.5 1.5 2	食品機能学 食品加工・貯蔵学 食品開発学特論B 食品衛生学 微生物機能学 食品学応用実験 食品機能学実験 微生物学応用実験 食品鑑別演習	2 2 2 2 2 * 1.5 * 1.5 * 1.5 2		22	
	調理学系	調理学 調理学実習Ⅰ 調理学実習Ⅱ	2 2 2	調理科学 調理科学実験 調理学実習Ⅲ	2 1.5 2	フードデザイン論 調理科学応用実験 調理学応用実習Ⅰ 調理学応用実習Ⅱ キッチンデザイン論 フードコーディネート論	2 * 1.5 2 2 2 2		23	
	栄養学系	栄養学Ⅰ 生化学Ⅰ	2 2	栄養学Ⅱ ライフステージの栄養学Ⅰ ライフステージの栄養学Ⅱ ライフステージの栄養学実習Ⅰ	2 2 2 1.5	基礎生理学実験 ライフステージの栄養学実習Ⅱ	* 1.5 * 1.5		12.5	
	その他	食文化論Ⅰ 病気のしくみと成り立ち 健康増進科学Ⅰ 食糧経済	2 2 2 2	食文化論Ⅱ 健康増進科学Ⅱ	2 2	食文化論Ⅱ 健康増進科学Ⅱ	2 2	食物学総合演習 卒業研究	2 4	18
	家政学関連			衣服実習Ⅰ 衣服実習Ⅱ 衣服科学	1 1 2	家庭電気・機械及び情報処理 住居論(製図を含む) 保育学(実習及び家庭看護を含む)	2 2 2		0	
自由選択科目	ライフプランとキャリアデザイン	2	色彩学	2	資格英語	2	消費者教育論	2	8	
資格関係・科目等	教職基礎論(中高)	(2)	教育学概論(中高) 教育心理学(中高) 教育社会学(中高) 家庭科教育法Ⅰ 道徳教育の研究(中) 教育工学(中高) カリキュラム論(中高) 特別活動の研究(中高)	(2) (2) (2) (2) (2) (2) (1) (1)	家庭科教育法Ⅱ 家庭科教育法ⅢまたはⅣ 生徒指導 学校カウンセリング基礎論(中高) 教育実習Ⅰ(中高) 女性と職業	(2) (2) (2) (2) (0) 2	教育実習Ⅰ(中高) 教職実践演習(中高)	(5) (2)	(31)	
単位数	46.5 (2)		38.5 (14)		34.5 (8)		8 (7)		127.5 (31)	

()内は卒業要件に含まれない単位数

*印は 選択必修のため、6科目から4科目を選択する

緑色の科目名は推奨授業科目。