

## 川村学園女子大学 生活文化学科 オープンクラスのお知らせ

生活文化学科は、「栄養士」と「栄養教諭」の養成課程をもつ学科です。同時に「フードスペシャリスト」と「医療秘書実務士」の資格も取得できます。「フードスペシャリスト」は指定科目の単位を修得後、検定試験の合格者（合格率約8割）が、「医療秘書実務士」は単位修得者全員が、資格を取得することができます。多くの卒業生が、これらの資格を活かして、社会で活躍しています。

また、フードビジネスにも力を入れており、学生たちのアイデアをもとに近隣市の農家や農協（JA）、食品加工会社などとコラボレーションして加工食品を作ったり、野菜をたくさん使ったヘルシー弁当を提案するなど、多彩な商品開発を進めています。今年は、11月17日から12月15日まで東京駅横 KITTE で開催される『チバ I・CHI・BA』にも出品します。12月7日（金）の「川村学園女子大学デー」では学生たちが商品の説明や販売のボランティアをします。下に商品化の一例を載せました。（本学科ではエビデンスに基づいた栄養の専門知識を有すると同時に、フードビジネスで活躍できる人材の育成をめざしています。）

生活文化学科は、生活の質を高めることを社会的見地から考究し、「食」の問題を媒介に、環境問題・消費者問題・女性問題を追求しています。現在、来年度からのスタートを目標に「家庭科教職課程」を申請中です（現在、課程認定委員会が認定可として文部科学大臣に答申している段階です）。

オープンクラス実施日も、生徒の皆さまが栄養士やフードビジネスに関心を深めていただけるように、資格や就職についての説明の機会を設けたいと考えています。

オープンクラス参加ご希望の方は、お手数ですが10月末日まで（月曜日から金曜日、午前9時から午後5時）、生活文化学科学生研究室（04-7183-7085）に、ご連絡ください。

オープンクラスの予定は別紙にございます。ぜひご参加いただきたくご案内申し上げます。

### ◎ 商品化の一例

#### ◎白樺派のカレー

白樺派のカレー普及協会との  
コラボレーション



#### ◎あじさいねぎのドレッシング

JA とうかつ中央と生産者との  
コラボレーション



別紙

川村学園女子大学 生活文化学科 オープンクラス開講予定科目

開講予定日：2018年11月5日（月）～11月23日（金）2週間

生活文化学科専門科目 17科目

	1 時限	2 時限	3 時限	4 時限
	8:50 前 (9:35) 後 10:20	10:30 前 (11:15) 後 12:00	12:50 前 (13:35) 後 14:20	14:30 前 (15:15) 後 16:00
月	公衆衛生学	環境衛生学	食品学	食品衛生学
			生活アート論	調理学
火		ワークルール論	給食経営管理論	食品学実験(16:55 終了)
			ウェルネス栄養指導実習	
水	栄養指導論(2)	ライフステージ栄養学		
	家族関係学			
	女性と現代社会			
木			食品加工・開発実習	
		臨床栄養学実習		
金		基礎調理実習(2)		

[授業内容]

公衆衛生学（喫煙、飲酒、睡眠、休養などの生活習慣の現状と対策について学びます）

環境衛生学（水質、環境ホルモンなどの生活による健康被害について学びます）

食品学（さまざまな食品の特徴を学び、商品開発につなげます）

生活アート論（日常生活の中にある衣・食・住のアート効果を学びます）

食品衛生学（食中毒や食品添加物などの食の安全について学びます）

調理学（食べ物のおいしさや食品ごとのさまざまな調理特性について学びます）

ワークルール論（具体的に職場で問題になりやすい事例を通して、労働法の知識を学びます）

給食経営管理論（給食の運営や大量調理の実際について学びます）

ウェルネス栄養指導実習（シナリオや媒体を作成し、実践的な栄養指導を学びます）

食品学実験（食品に含まれているさまざまな成分の量を測定します）

栄養指導論(2)（ライフステージ別の栄養指導法について学びます）

家族関係学（家族関係や家族像を分析し、多様な家族のあり方について考察します）

女性と現代社会（女性を取り巻く様々な生活課題とその対応について学びます）

ライフステージ栄養学（ライフステージごとの身体・生理的特徴、および食生活について学びます）

食品加工・開発実習（パンやうどん、豆腐などを作ったり、テーマを決めて商品開発をします）

臨床栄養学実習（食事による治療を目的とした食事計画をし、調理することで実践力を学びます）

基礎調理学実習(2)（西洋料理・中国料理について学び、実習します）