

川村学園女子大学 生活文化学科 オープンクラスのご案内

生活文化学科では、下記のように、我孫子キャンパスにて「オープンクラス」を実施いたします。生活文化学科の特徴をご紹介します。

生活文化学科は、生活の質向上の探求と実践的な女性の育成を目指す生活創造学部
の理念のもと、少子高齢社会、男女共同参画社会といわれる 21 世紀の日本において女性が
主体的に自らの人生を構築していける専門的な技能と人間としての総合的な能力の育成を目的
としています。

そのため、本学科のカリキュラムは「社会と生活」、「生活と家庭」、「栄養と健康」の 3 領域か
ら構成され、それぞれの領域から体系的に学びます。

「社会と生活」領域では、変容する社会を理解し、社会との調和を図りながら自分らしいライ
フデザインを構築できるようにするための科目を配置しています。

「生活と家庭」領域では、「食」を中心に衣・食・住・家庭分野での生活の質や生活マネジメ
ントを探究する科目を配置しています。

「栄養と健康」領域では、「食」をさらに広い視野から学べるよう、「食」に関する専門的な技
能・能力を有する栄養士を養成するための科目を配置しています。

3 領域からの学修の応用（フードマネジメントなど）として、外食産業や商品開発などフード
ビジネス界での活動、栄養学の観点から地域連携・地産地消などの社会貢献活動に関する
科目を配置しています。

このような学科の特徴を知っていただける科目を 5 科目開講いたします。

【授業時間割】

時限	月	火	水	木	金
1					
2		応用調理学実習 (1) (10:30-13:35)			生化学・解剖生理学実験 (9:35-12:00)
3					基礎調理学実習 (1) (12:50-15:15)
4		応用調理学実習 (1) (13:35-16:00)		家庭の健康学 ----- 社会生活入門 (1)	被服実習Ⅱ(立体)

1 時限 8:50～10:20 2 時限 10:30～12:00

3 時限 12:50～14:20 4 時限 14:30～16:00

【科目内容】

応用調理学実習(1) (授業時間は 10:30～13:35 と 13:35～16:00 です)

基礎調理学実習(1)(2)で習得した調理技術と食材の扱い方を復習し、確認しながら、応用的な技術および知識を身につけます。また、食事計画、季節感と献立、伝統食、さらにテーブルマナーの基礎知識も修得します。

家庭の健康学

小児を中心とした家庭看護に関する内容を扱います。病気の種類やケアの方法、一次救命処置の手順を理解し、いざというときに実践できる力を養うことを目的とした科目です。

社会生活入門(1)

家政学及び社会学の諸理論によって社会現象を分析し、課題を発見して課題解決と生活の質を高めるため必要な環境・自助・互助・共助・公助について理解します。

生化学・解剖生理学実験 (授業時間は 9:35～12:00 です)

人体の構造と機能に関する実験を通して、生命現象に関する観察力や考察力を養う科目です。

基礎調理学実習(1) (授業時間は 12:50～15:15 です)

日常食を中心に、食品の特性とその扱い方、材料に適した調理法を実習します。また、地域の食材や行事食を含めた日常の一食分の献立実習を通して、食品の選択や食事計画を理解します。

被服実習Ⅱ(立体)

中学校・高等学校の家庭科教育の被服製作分野について、下衣(パンツ)の被服製作の実践を通じて、被服構成の基礎や被服材料を理解し、縫製技術の基礎(手縫い、ミシン操作)を身につけ、人体と衣服の形態との関係を理解します。