

# 2025(令和7)年度履修ガイド家政科の一部訂正について

## 家政科 家政総合コース 教育研究上の目的

~~家政学の基本の衣・食・住生活などを中心に、人間生活全般にかかわる実践的知識・教養・技術力を身につけ、社会の発展に貢献できる人材を育成する。~~

家政科は、衣・食・健康・住生活など人間生活全般にかかわる実践的知識と技術を身につけ、高い教養と職業及び實際生活に必要な能力を有する人材を育成することを目的とする。

## 卒業の認定に関する方針(ディプロマ・ポリシー)

家政科では、以下の要件や能力を身につけ、所定の単位を修得した学生に、卒業を認定し、短期大学士の学位を授与します。

### 【家政総合コース】

1. 幅広い知識・教養および専門的知識・技術力を身につけ、社会人・家庭人としての確に判断し積極的に行動できる能力を備えている。
2. 専門的知識と技術力を身につけ、社会に貢献できる能力および生涯学び続ける意欲と習慣を身につけている。
3. 大妻で育んだ豊かな教養と知性に基づいた生活マナーを身につけ、他者との良好な関係のもとに自立できる能力を備えている。
4. 資格取得に向けて必要とされる学力を身につけている。

## 教育課程の編成及び実施に関する方針(カリキュラム・ポリシー)

家政科では、卒業の認定に関する方針(ディプロマ・ポリシー)に掲げた目標を達成するために、次のような教育を行います。

### 【家政総合コース】

#### <教育内容>

生活の基盤である衣・食・住生活などの人間生活全般について教育する。

#### <教育方法>

1. 現代社会に即応できる幅広い知識や専門的・実践的知識および技術や応用力を、講義、実験、実習、演習などにより、身につけさせる。
2. 教養を高めるとともに、生活マナーの実践を通して、知性豊かな大妻の気質を育むことができる人材を育てる。
3. 資格取得に向けて必要とされる学力を、身につけさせる。

#### <学修成果の評価法>

1. 定期試験、レポート、作品提出、課題発表、実技試験等で、学修成果の評価を行う。
2. 自分が希望した、資格取得による評価を行う。

## 資格申込方法

## (ア) 申込方法

フードスペシャリスト資格取得者の定員は、家政科家政総合コースの学生 20 名です。1 年生の 4 月はじめの学科ガイダンスで希望をとりますが、希望人数が定員を上回った場合は調整があります。資格取得のための受講を認められなかった学生が、フードスペシャリスト資格に係る科目を履修し単位を修得してもフードスペシャリストの資格を取得することはできません。

## (イ) 申込の手続き

資格取得のための受講許可を得た者は、指定された日時に履修費を支払い手続きを完了してください。指定の日時に手続きを完了しない者は、受講の許可を取り消します。また、いったん納入した履修費は、原則として返還しません。

## (ウ) 資格取得に要する経費

- ・履修費（予定） 1 年次 1,000 円 2 年次 1,000 円
- ・受験料・認定証交付手数料 2 年次 11,000 円

（注）履修費他の金額は確定ではありません。一応の目安と考えてください。

## (エ) 認定試験

フードスペシャリスト協会が実施する認定試験は 2 年次（12 月の日曜日）に実施されます。

## フードスペシャリストの資格取得に必要な科目、単位数（家政総合コース）

2025

(2024 年度入学生から適用)

協会の規定科目・単位数等		左記に対応する本学開講科目等		
	授 業 科 目 名	単位数	授 業 科 目 名	単位数等
必修科目	フードスペシャリスト論	2	フードスペシャリスト論	[2]
	食品の官能評価・鑑別論(統計処理を含む)	2	食品の官能評価・鑑別論演習	[2]
	食品学(食品学、食品加工学、食品貯蔵・流通技術論、食品機能学等)に関する科目	5	食物学及び基礎実験	[2]
			食品学	[2]
			食品加工学	[2]
	食品の安全性(食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物、水質等)に関する科目	2	食品衛生学	[2]
	調理学(調理科学を含む)に関する科目	4	調理学	[2]
			基礎調理及び実習	[2]
			応用調理及び実習	[2]
栄養と健康に関する科目	2	栄養学	[2]	
食品流通・消費に関する科目(フードマーケティングを含む)	2	食品流通生活論	[2]	
フードコーディネート論	2	フードコーディネート論	[2]	
小 計				24
選択科目	フードスペシャリスト資格に相当とされる科目	自由設定単位	食文化論	(2)
			食生活論	②
小 計				4
本学が定める資格取得に必要な修得単位数合計				26

注 本学開講科目の単位数欄の、○の数字は卒業必修単位、[ ]の数字はフードスペシャリスト資格取得者必修単位、( )は選択科目です。

セレモニーと文化 (2)

## 家政科 食と栄養コース 教育研究上の目的

「食」と「健康」に関わる知識と技術を総合的に身につけ、健康づくりに貢献できる専門的知識を持った栄養士を養成する。

家政科は、衣・食・健康・住生活など人間生活全般にかかわる実践的知識と技術を身につけ、高い教養と職業及び實際生活に必要な能力を有する人材を育成することを目的とする。

## 卒業の認定に関する方針(ディプロマ・ポリシー)

家政科では、以下の要件や能力を身につけ、所定の単位を修得した学生に、卒業を認定し、短期大学士の学位を授与します。

### 【食と栄養コース】

1. 栄養士として必要な専門知識や技術力を身につけている。
2. 「食」や「健康」に関する様々な情報を取捨選択し、「食」の専門家として思考する力を有している。
3. 「食」の専門家として健康づくりに関心を持ち、社会に貢献する意欲を有している。
4. 他者との良好なコミュニケーションにより、「食」を通じた人々の健康づくりをサポートする実践力を有している。

## 教育課程の編成及び実施に関する方針(カリキュラム・ポリシー)

家政科では、卒業の認定に関する方針(ディプロマ・ポリシー)に掲げた目標を達成するために、次のような教育を行います。

### 【食と栄養コース】

#### <教育内容>

1. 厚生労働省令で定める栄養士に必要な6つの分野(社会生活と健康、人体の構造と機能、食品と衛生、栄養と健康、栄養の指導、給食の運営)に関する科目を履修する。
2. 「食」の専門家として思考する力を養うため、知識や理論をもとにした実験・実習など実践的な科目を履修する。
3. 実験・実習および校外実習等でコミュニケーション能力を養い、健康づくりに貢献できる意欲と実践力を身につける。

#### <教育方法>

1. 講義では、栄養士課程の基礎科目から応用科目までを正しく理解するために、單元ごとに理解度を確認しながら授業を進める。
2. 実験・実習では、各分野で修得した知識や理論をもとに問題点を探り、コミュニケーションを取りながら栄養士として適切な思考力と判断力を身につける。
3. 校外実習では他者との協力のもとに作業を行い、現場の指導者から助言を受けながら人々の健康に貢献できる実践力を身につける。

#### <学修成果の評価法>

1. 定期試験、小テスト、レポート、課題による提出物、課題発表、実技試験等による評価。
2. 校外実習および栄養士実力認定試験(全国栄養士養成施設協会主催)の結果等による包括的な評価。