

# 昭和女子大学

## キャリアデザイン・ポリシーとキャリア科目の体系

学生の皆さんへ

昭和女子大学は、学生の皆さんが、在学中に“キャリア”をデザインする力を養い、卒業後は自分に適した職業に就いて、社会人・職業人として自立した人生を歩めるように、キャリアデザイン・ポリシー（社会的・職業的自立に関する方針）を策定し、キャリア教育を推進しています。

“キャリア”は、卒業後の就職に止まるものではありません。“キャリアデザイン”は、あなたの長い人生をどのように生きていくか、その中心に職業・就業において人生を計画することです。

### 昭和女子大学

#### ■キャリアデザイン・ポリシー（社会的・職業的自立に関する方針）

1. 本学での学修と実践を通して、継続就業や再就業に係る職業意識・職業観を磨き、長い生涯にわたる自分の生き方を設計するキャリアデザイン力を養う。
2. 学科の「キャリアデザイン・ポリシー」に基づき、「専門教育科目」を体系的に履修することによって、その特性を活かした職業・就業分野で社会的に自立できる職業人を育成する。
3. 国際的な視野と豊かな教養、職業上の倫理観を身につけ、自立した人間として21世紀の男女共同参画社会を担う人材を育成する。

#### ■キャリア科目の体系

本学における「キャリア科目」は、「キャリアコア科目」を含む一般教養科目および各学科の専門教育科目の総体から成り立っています。皆さんは、これらの科目を「キャリアデザイン・ポリシー」に沿って体系的に履修することにより、専門を活かした職業に必要な知識、技能、能力や態度を修得します。

##### 1. 全学共通キャリアコア科目（一般教養科目）

女性として、長い生涯にわたるキャリアをデザインするうえで必要な基礎的知識と方法について学びます。

- ◇「キャリアデザイン入門」（必修）1年前期
  - ◇「女性の生き方と社会」
  - ◇「女性とキャリア形成」
  - ◇「企業と社会のルール」
- （1科目選択必修）2年～3年前期
- （選択）3年・4年後期

## 2. 一般教養科目：キャリアデザイン・ポリシーと履修の体系

人間や歴史、社会、文化、さらにはそれらを取り巻く環境、自然についての知を拡げ、それによりものの見方、考え方の基盤を築き、自らの視点に立って判断し、行動できる力を身につけます。

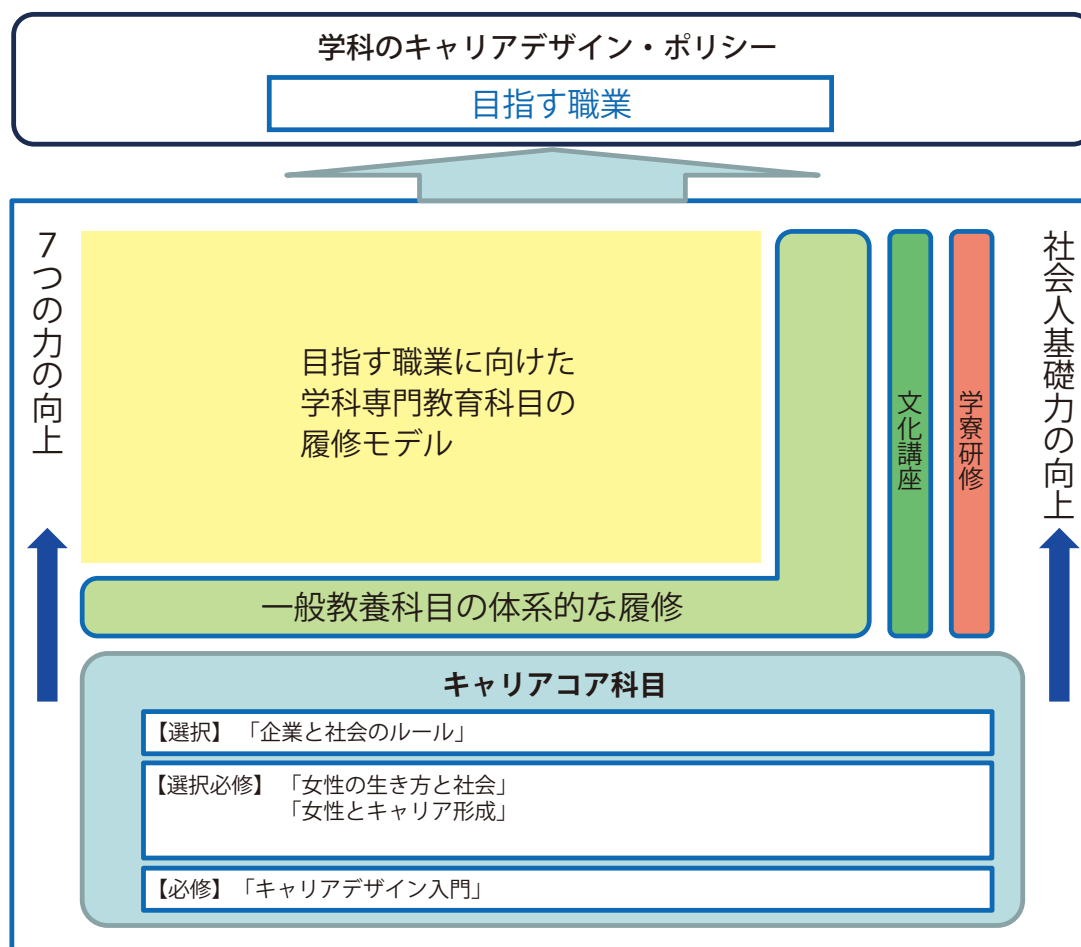
一般教養科目のキャリアデザイン・ポリシーと一般教養の体系については、3～4頁を参照して下さい。

## 3. 専門教育科目：学科のキャリアデザイン・ポリシーと履修モデル

各学科は、独自のキャリアデザイン・ポリシーを掲げ、専門教育科目の特性を活かした職種・職業（目指す職業）と、それらに就くために適した「履修モデル」を具体的に提示しています。

各学科の「目指す職業と履修モデル」を履修計画の目安として活用して下さい。

### 目指す職業とキャリア科目の体系



### 夢を実現する7つの力

大学時代に身につけておきたい力、仕事や生活で必要な力を「夢を実現する7つの力」とし、在学中に身につけ高めておくべき力を具体的に示しています。これらを目標に、持っている力をバランスよく高めていきましょう。

- (1) グローバルに生きる力
- (2) 外国語を使う力
- (3) ITを使いこなす力
- (4) コミュニケーションをとる力
- (5) 問題を発見し目標を設定する力
- (6) 一歩踏み出して行動する力
- (7) 自分を大切にする力

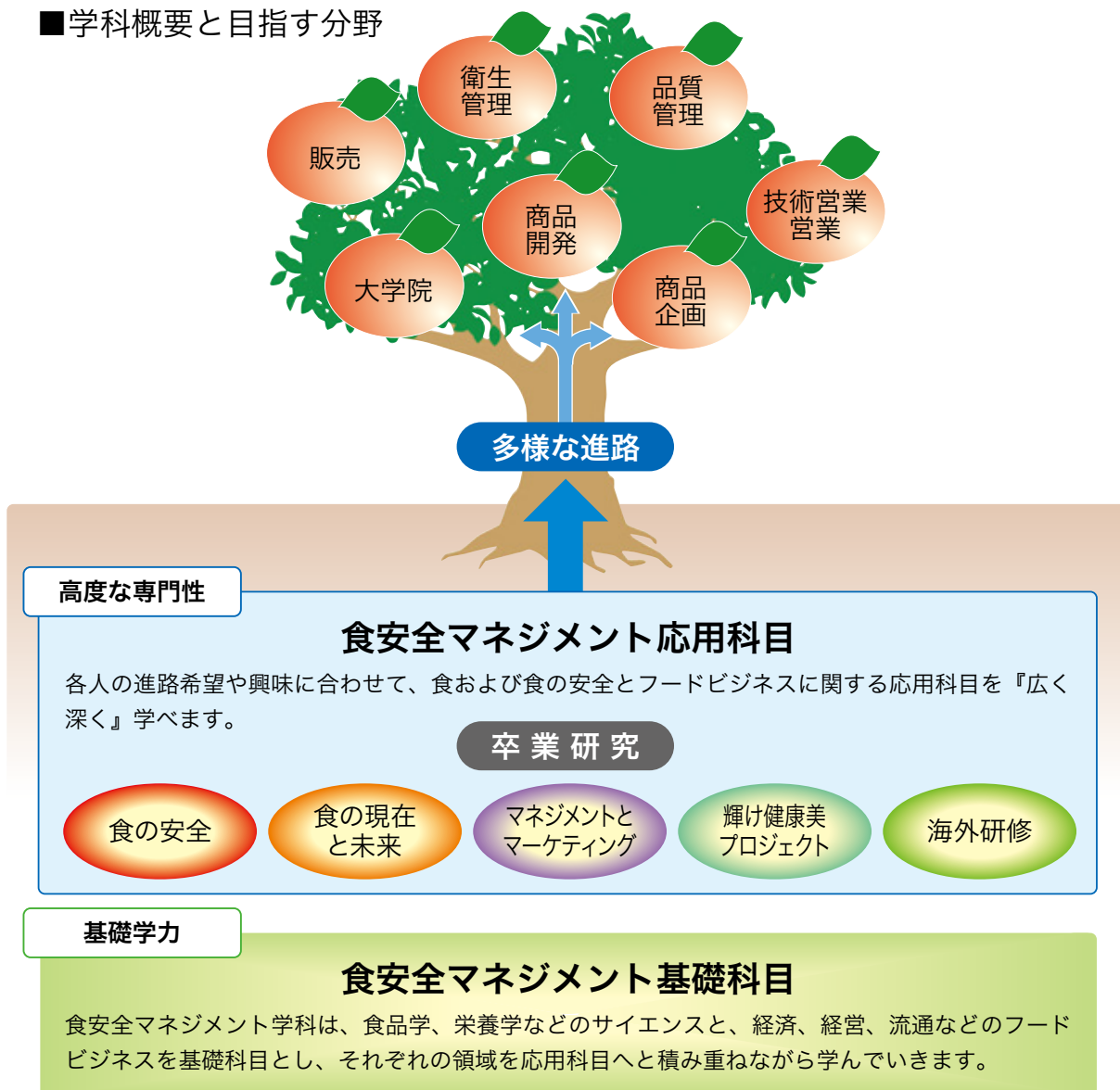
# 食安全マネジメント学科

## キャリアデザイン・ポリシー

食の安全とマネジメントのスペシャリストを育成します。

1. 食品、栄養、食の安全についての基礎的・応用的な知識と関連する法的な知識を持ち、生産・流通・販売の各過程で科学的な根拠に基づいて情報を発信・提案することができる。
2. 食品の成分や安全性に関わる分析、測定、解析を行う基礎的な能力を有し、情報を発信・提案することができる。
3. 食のマネジメントに関する基礎的・応用的な知識ならびに専門的な技能を有し、食品開発・製造・販売の現場で客観的な情報の提供と、実践的な提案ができる。
4. 食品衛生管理者及び食品衛生監視員として、食品製造の現場や食品安全行政で食品の安全性を確保するための管理、教育、指導ができる。

### ■ 学科概要と目指す分野



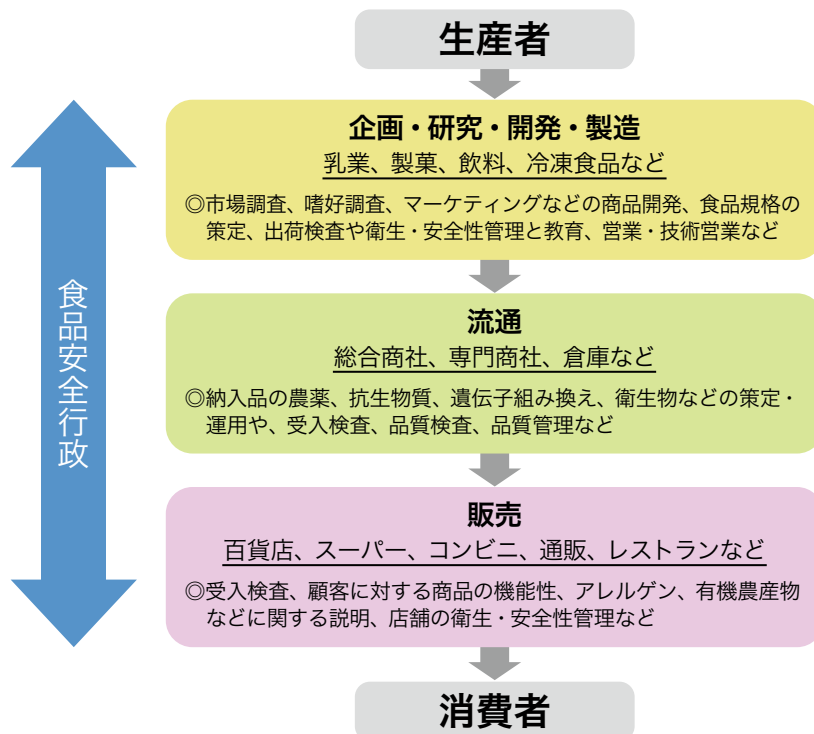
# 食安全マネジメント学科

## ■ 学科カリキュラムの体系

4年		品質管理実務論 薬機法	食品開発論 食品機能学実験 食文化論実習	起業・スモールビジネス論 科学メディア論 リスクマネジメント論演習 食品マーケティング実務演習	イタリア食文化・ホストンサマーセッション 春季ヨーロッパ・ホストン一 Semester 留学	輝け健康美プロジェクト
3年		食品安全評価学、薬理・病理学 品質管理論、公衆衛生学 食品安全学実験 B 食品安全評価演習 食品情報処理演習 HACCP 管理論、食品材料学演習 食品加工学実習	食文化論 食品機能学	ICT ビジネス入門 マーケティングリサーチ入門 リスクマネジメント論 コンシューマーマーケティング論 知的財産論 食品産業経営実務論 デザイン概論 (演習) プレゼンテーション演習 ビジネスコミュニケーション・マナー演習		
2年	環境科学、科学と哲学 微生物学実験、栄養学 B 生理学、生化学 生理・生化学実験 栄養学実験、栄養学実習	食品材料学、食品加工学 A 食品学実験、バイオテクノロジー 食品安全学 A、食品安全学 B 食品安全学実験 A	食料資源学	消費者経済論、食料経済論 産業流通論、生産経営論 店舗経営論 フードマネジメント演習		
1年	食安全マネジメント学科概論 化学 A、化学 B、生物学 数学、微生物学、生物学実験 化学実験、調理学及び実習 統計・情報処理演習 A 統計・情報処理演習 B 食品化学、栄養学 A	国際経済関係論 地域経済論		経済学概論 経営学概論		
	基礎科目	食の安全	食の現在と未来	マネジメントとマーケティング	海外研修	

## ■ 目指す職業と履修モデル

- ・フードビジネスの流れ ～生産者から消費者へ～



# 食安全マネジメント学科

## 企画・研究・開発・製造 領域

乳業、製菓、飲料、冷凍食品、製パン、製粉、水産、調味料など

4年	品質管理実務論 薬機法	食品開発論 食品機能学実験	科学メディア論 リスクマネジメント論演習	イタリア食文化・ポストンサマーセッション 春季ヨーロッパ・ポストンセメスター留学 海外研修
3年	食品安全評価学、薬理・病理学 品質管理論、公衆衛生学 食品安全学実験 B 食品安全評価演習 食品情報処理演習 HACCP 管理論、食品材料学演習 食品加工学実習	食文化論 食品機能学	リスクマネジメント論 知的財産論 プレゼンテーション演習 ICT ビジネス入門 マーケティングリサーチ入門	
2年	食品材料学、食品加工学 A 食品学実験、バイオテクノロジー 食品安全学 A、食品安全学 B 食品安全学実験 A	食料資源学	消費者経済論 食料経済論 産業流通論	
1年	国際経済関係論 地域経済論		経済学概論 経営学概論	
	食の安全	食の現在と未来	マネジメントとマーケティング	

## 流通 領域

総合商社、専門商社、倉庫、運輸など

4年		食品開発論 食文化論実習	起業・スモールビジネス論 科学メディア論 リスクマネジメント論演習 食品マーケティング実務演習	イタリア食文化・ポストンサマーセッション 春季ヨーロッパ・ポストンセメスター留学 海外研修
3年	食品安全評価学 品質管理論 食品情報処理演習 HACCP 管理論 食品加工学実習	食文化論 食品機能学	ICT ビジネス入門 マーケティングリサーチ入門 リスクマネジメント論 コンシューマーマーケティング論 知的財産論 食品産業経営実務論 デザイン概論 (演習) プレゼンテーション演習 ビジネスコミュニケーション・マナー演習	
2年	食品材料学、食品加工学 A 食品学実験 食品安全学 A 食品安全学実験 A	食料資源学	消費者経済論 食料経済論 産業流通論、生産経営論 店舗経営論、フードマネジメント演習	
1年	国際経済関係論 地域経済論		経済学概論 経営学概論	
	食の安全	食の現在と未来	マネジメントとマーケティング	

# 食安全マネジメント学科

## 販売 領域

百貨店、スーパー、コンビニ、通販、レストラン、店舗経営など

4年	葉機法	食品開発論 食文化論実習	起業・スモールビジネス論 科学メディア論 リスクマネジメント論演習 食品マーケティング実務演習	イタリア食文化・ポストンサマーセッション 春季ヨーロッパ・ボストン一 Semester 留学	輝け健康美プロジェクト
3年	食品安全評価学 品質管理論 食品情報処理演習 食品材料学演習 食品加工学実習	食文化論 食品機能学	ICT ビジネス入門 マーケティングリサーチ入門 リスクマネジメント論 コンシューマーマーケティング論 食品産業経営実務論 デザイン概論 (演習) プレゼンテーション演習 ビジネスコミュニケーション・マナー演習		
2年	食品材料学、食品加工学 A 食品学実験 食品安全学 A、食品安全学 B 食品安全学実験 A	食料資源学	消費者経済論 食料経済論 産業流通論 店舗経営論、フードマネジメント演習		
1年	国際経済関係論 地域経済論		経済学概論 経営学概論		
	食の安全	食の現在と未来	マネジメントとマーケティング	海外研修	

## 食品安全行政 領域

国家公務員、地方公務員

4年	品質管理実務論 葉機法	食品機能学実験	科学メディア論 リスクマネジメント論演習	イタリア食文化・ポストンサマーセッション 春季ヨーロッパ・ボストン一 Semester 留学	輝け健康美プロジェクト
3年	食品安全評価学、薬理・病理学 品質管理論、公衆衛生学 食品安全学実験 B 食品安全評価演習 食品情報処理演習 HACCP 管理論、食品材料学演習 食品加工学実習	食品機能学	リスクマネジメント論 プレゼンテーション演習 ビジネスコミュニケーション・マナー演習 ICT ビジネス入門 マーケティングリサーチ入門		
2年	食品材料学、食品加工学 A 食品学実験、バイオテクノロジー 食品安全学 A、食品安全学 B 食品安全学実験 A	食料資源学	消費者経済論 食料経済論 産業流通論、生産経営論 フードマネジメント演習		
1年	国際経済関係論 地域経済論		経済学概論 経営学概論		
	食の安全	食の現在と未来	マネジメントとマーケティング	海外研修	