

アドミッション・ポリシー（入学者受入れの方針）

- ・心豊かな生活を実現するための基礎的学力のある人
- ・豊かなコミュニケーション能力を身につけ、自らのキャリア形成に活かしていくことができる人
- ・生活に深い関心を持ち、生活についての主体的な学習の探求に努力できる人

入 学

生活デザイン専攻の教育目的

生活経営に関わる知識と技術を身につけ、生活を主体的にデザインすることのできる有能な社会人かつ健全な家庭人を育成する。

生活デザイン専攻の教育目標

- (1)生活に関する専門的知識・技術、高いコミュニケーション能力を身につけて、自らのキャリアをデザインできる女性の育成
- (2)生活経営に必要な知識と技術を身につけ、豊かで持続可能な生活をプロデュースできる女性の育成

カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

生活デザイン専攻の専門科目は、「基礎科目」「コミュニケーションデザイン」「プロダクトデザイン」から構成され、それらの知識と技術の習得により、生活を主体的にデザインすることのできる有能な社会人かつ健全な家庭人を育成します。

- (1)「基礎科目」では、生活デザインに関する知識を習得し、豊かな感性を育むためのカリキュラムを編成しています。
- (2)「コミュニケーションデザイン」では、生活デザインに関する知識と技術を習得し、自らのキャリアをデザインするためのカリキュラムを編成しています。
- (3)「プロダクトデザイン」では、生活デザインに関する知識と技術を習得し、豊かで持続可能な生活をプロデュースするためのカリキュラムを編成しています。

卒業時の学習成果（到達目標）

- (1)生活に関する専門的知識・技術、高いコミュニケーション能力をもって、自らのキャリアをデザインできる。
- (2)生活経営に必要な知識と技術をもって、豊かで持続可能な生活をプロデュースできる。

		基礎科目	支援科目	選択科目	
				コミュニケーションデザイン	プロダクトデザイン
1年	前学期	生活デザイン概論 調理学 ⑧ ⑨ 社会福祉概論 ⑤ 基礎調理学実習（生デ） ③	英語基礎演習 生活数理解演習	レストランサービス論 ⑧ 医療事務サービス論 ① 医療事務サービス演習 ① 包装の文化と技術	ファッション造形実習Ⅰ 製菓製パン実習Ⅰ アロマテラピー概論 ⑤
	後学期	アパレル素材・管理学 ②		ファッション販売演習 ⑥ フードデザイン・マネジメント論 ⑧ ⑨ フードプランニング論 ⑧ ⑨ サービス英語コミュニケーション ④	ファッション造形実習Ⅱ 服飾デザイン演習 調理学実習 ⑧ ⑨ 食べ・ストラテジーデザイン演習 製菓製パン実習Ⅱ 住空間デザイン演習 アロマテラピー演習 ⑤ 工芸実習Ⅰ
2年	前学期	食品衛生学 ⑧ ⑨ ② 食文化論 ⑧ ⑨ カラーコーディネート演習 ⑦		フードコーディネーター実習 ⑧ ⑨ レストランサービス実習 ⑧ 福祉住環境コーディネーター概論 ⑨	工芸実習Ⅱ
	後学期			インテリアコーディネーター演習 ⑧ ユニバーサルデザイン概論 ⑩	食品加工学実習 介護食実習 デジタルデザイン演習

試験合格で取得可能な資格*	医療事務管理士、医療事務技能認定試験 ① 食品衛生責任者資格 ② 家庭料理技能検定3級 ③ 英語応対能力検定 ④ アロマテラピー検定 ⑤	ファッション販売能力検定 ⑥ ファッション色彩能力検定 ⑦ インテリアデザイン技能検定 ⑧ 福祉住環境コーディネーター ⑨ ユニバーサルデザインコーディネーター3級 ⑩
単位修得で取得可能な資格*	社会福祉主事→⑤科目のうち3科目（他、共通科目にも指定科目あり）修得 3級レストランサービス技能士→⑧科目を全て修得し試験合格 フードコーディネーター（3級）→⑨科目を全て修得	

※取得可能な資格、免許、認定、等

ディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与の方針）

所定の単位を修得することによって、以下の能力を身につけた学生に対して学位を授与します。

- (1)生活に関する専門的知識と技術を仕事や家庭での実践に生かす能力
- (2)家庭経営や社会活動に主体的に参画する能力

卒 業