

目 次

Syllabus

開講科目一覧	3
アクティブラーニング要素表	7

〔令和2年度入学生〕

【共通科目】

教養基礎演習（教養基礎演習Ⅰ）	9
情報技術（情報技術Ⅰ）	12
ビジネスエクセル（情報技術Ⅱ）	15
ビジネスワード（情報技術Ⅲ）	18
ビジネスパワーポイント（情報技術Ⅳ）	21
心理学	24
異文化と世界	27
ボランティア論	36
キャリア形成Ⅰ	39
キャリア形成Ⅱ	42
ビジネスマナー	45
運動と健康	48
標準英語スキルズ	51
英会話	57

【家政科コア科目】

家政学概論	63
食生活論	66
衣・住生活論	69
家族関係学	81

【生活デザイン専攻科目】

〔基礎科目〕

生活デザイン概論	90
調理学	93
社会福祉概論	96
アパレル素材・管理学	99
グラフィックソフト実習	102
マーケティング概論	105

〔プロダクトデザイン〕

テキスタイルデザイン実習Ⅰ （ファッション造形実習Ⅰ）	117
アロマセラピー概論	123
アロマセラピー演習	126
工芸実習（工芸実習Ⅰ）	129
店舗空間デザイン演習	132
調理学実習	135
食べ・ストラテデザイン実習	138

製菓製パン実習Ⅰ	141
製菓製パン実習Ⅱ 〔コミュニケーションデザイン〕	144
ファッション販売演習	156
フードデザイン・マネジメント論	162
フードプランニング論	165
レストランサービス論	171
医療事務サービス論（医療事務）	183
医療事務サービス演習	186
サービス英語コミュニケーション	189

【食物栄養専攻科目】

解剖生理学Ⅰ	198
解剖生理学Ⅱ	201
生化学	207
食品学総論（食品学Ⅰ）	213
食品学各論（食品学Ⅱ）	216
食品材料学実験	219
食品衛生学	222
食品衛生学実験	228
基礎栄養学（栄養学Ⅰ）	234
応用栄養学Ⅰ（栄養学Ⅱ）	237
応用栄養学Ⅱ（栄養学Ⅱ）	240
臨床栄養学（臨床栄養学Ⅰ）	243
調理学	270
調理学実験	273
調理学実習Ⅰ	276
給食計画・実務論Ⅰ（献立作成論）	282
給食計画・実務論Ⅱ	285
給食計画・実務論実習Ⅰ	288
給食計画・実務論実習Ⅱ（給食管理実習Ⅰ）	291
栄養士数学演習a	297
栄養士数学演習b	300
基礎調理学実習	303
フードコーディネーター論	318
フードデザイン・マネジメント論	162
フードプランニング論	165
栄養士実力養成演習Ⅰ	324

【支援科目】

生活数理演習	330
英語基礎演習 a	333
英語基礎演習 b	336

【支援講座】

医療事務支援講座Ⅰ	339
医療事務支援講座Ⅱ	339
情報技術活用講座	340
ファッション資格対策講座	341

〔2019年度入学生〕**【共通科目】**

ビジネスエクセル	15
ビジネスワード	18
ビジネスパワーポイント	21
教養としての経済学	30
日本国憲法と法律（日本国憲法）	33
ビジネスマナー（秘書技能）	45
英語コミュニケーションⅡ	54
英会話	57
教養基礎演習Ⅱ	60

【家政科コア科目】

妊娠と出産の科学	75
家庭経営学	78
介護概論	84
消費生活と環境	87
衣生活論	72

【生活デザイン専攻科目】**〔基礎科目〕**

食品衛生学	108
食文化論	111
カラーコーディネート演習	114

〔コミュニケーションデザイン〕

インテリアコーディネート演習	159
フードコーディネート実習	168
レストランサービス実習	174
福祉住環境コーディネート概論	177
ユニバーサルデザイン概論	180
サービス英語コミュニケーション	189

〔プロダクトデザイン〕

工芸実習Ⅱ（クラフト実習・クラフト実習Ⅱ）	120
食品加工学実習	150
介護食実習	153
製菓製パン実習Ⅰ	141
製菓製パン実習Ⅱ	144
デジタルデザイン演習	147
アロマセラピー概論	123
アロマセラピー演習	126

【食物栄養専攻科目】

公衆衛生学	192
社会福祉概論	195
解剖生理学実験	204
生化学実験	210
食品衛生学	225
食品衛生学実験	231
臨床栄養学Ⅱ	246
臨床栄養学実習Ⅰ	249
臨床栄養学実習Ⅱ	252
栄養指導論Ⅰ	255
栄養指導論Ⅱ	258
栄養指導論実習Ⅰ	261
栄養指導論実習Ⅱ	264
公衆栄養学	267
調理学実習Ⅱ	279
給食管理実習Ⅱ	294
食文化論	111
食品学実験Ⅱ	306
食品の官能評価・鑑別論	309
フードスペシャリスト論	312
フードマーケティング論	315
フードコーディネーター実習	168
栄養統計学演習	321
栄養士実力養成演習Ⅱ	327

【支援講座】

医療事務支援講座Ⅰ	339
医療事務支援講座Ⅱ	339
情報技術活用講座	340
デザインコンテスト講座	340
ファッション資格対策講座	341

令和2年度 開講科目一覧

生活デザイン専攻						
授業科目			読み替え科目	担 当 者	開講期間	Page
対象年次	1年次	2年次	()内対象入学年度		前・後	
共通科目	教養基礎演習		教養基礎演習Ⅰ(2018)	渡辺淳、畑久美子、米山陽子、パッケ伊東	前	9
	情報技術		情報技術Ⅰ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	前	12
	ビジネスエクセル	ビジネスエクセル	情報技術Ⅱ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	15
	ビジネスワード	ビジネスワード	情報技術Ⅲ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	18
	ビジネスパワーポイント	ビジネスパワーポイント	情報技術Ⅳ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	21
	心理学			非常勤講師 原 島 雅 之 非常勤講師 佐 久 間 直 人	前	24
	異文化と世界			教 授 渡 辺 淳	後	27
	ボランティア論			教 授 中 野 都	前	36
	キャリア形成Ⅰ			准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	39
	キャリア形成Ⅱ			准 教 授 前 田 康 智	後	42
	ビジネスマナー	ビジネスマナー	秘書技能(2018)	准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	45
	運動と健康			非常勤講師 佐 藤 久 乃	後	48
	標準英語スキルズ		英語コミュニケーションⅠ(2019)	教 授 渡 辺 淳 非常勤講師 リチャード・オステン	後	51
	英会話	英会話		非常勤講師 リチャード・オステン	前	57
		教養としての経済学		教 授 渡 辺 淳	前	30
		日本国憲法と法律	日本国憲法(2018)	非常勤講師 友 寄 隆 信	前	33
		英語コミュニケーションⅡ		教 授 渡 辺 淳	前	54
		教養基礎演習Ⅱ		教 授 渡 辺 淳	後	60
家政科コア科目	家政学概論			非常勤講師 木 林 祥 子	前	63
	食生活論			准 教 授 三 星 沙 織	前	66
	衣・住生活論			准 教 授 畑 久 美 子 非常勤講師 山 村 美 保 里	前	69
	家族関係学			教 授 渡 辺 淳	後	81
		妊娠と出産の科学		客 員 教 授 岩 倉 弘 毅	前	75
		家庭経営学		非常勤講師 木 林 祥 子	前	78
		介護概論		教 授 中 野 都	前	84
		消費生活と環境		教 授 渡 辺 淳	後	87
専攻科目		衣生活論		准 教 授 畑 久 美 子	前	72
	基礎科目	生活デザイン概論		准 教 授 畑 久 美 子	前	90
		調理学		教 授 平 尾 和 子	前	93
		社会福祉概論(生デ)		教 授 中 野 都	前	96
		アパレル素材・管理学		准 教 授 畑 久 美 子	後	99
		グラフィックソフト実習		教 授 パ ッ ケ 伊 東	後	102
		マーケティング概論		教 授 パ ッ ケ 伊 東	後	105
			食品衛生学	教 授 江 木 伸 子	前	108
			食文化論	講 師 米 山 陽 子	前	111
			カラーコーディネート演習	准 教 授 畑 久 美 子	前	114
	フ・ロ・タ・ク・ト・デ・サ・イン	テキスタイルデザイン実習Ⅰ	ファッション造形実習Ⅰ(2019)	非常勤講師 秋 山 敦 子 非常勤講師 木 林 祥 子	前	117
			工芸実習Ⅱ	准 教 授 畑 久 美 子	前	120
		アロマテラピー概論	アロマテラピー概論	非常勤講師 久 保 田 裕 子	前	123
		アロマテラピー演習	アロマテラピー演習	非常勤講師 久 保 田 裕 子	後	126
		工芸実習	工芸実習Ⅰ(2019)	非常勤講師 本 郷 芳 哉	後	129
		店舗空間デザイン演習		教 授 パ ッ ケ 伊 東	後	132
		調理学実習		講 師 米 山 陽 子	後	135
		食ベ・ストラテデザイン実習		教 授 パ ッ ケ 伊 東	後	138
		製菓製パン実習Ⅰ	製菓製パン実習Ⅰ	非常勤講師 森 崎 繭 香	前	141
		製菓製パン実習Ⅱ	製菓製パン実習Ⅱ	講 師 米 山 陽 子	後	144
			デジタルデザイン演習	教 授 パ ッ ケ 伊 東	後	147
			食品加工学実習	准 教 授 三 星 沙 織	後	150
			介護食実習	准 教 授 小 田 島 祐 美 子	後	153
		ファッション販売演習		准 教 授 畑 久 美 子	後	156
	コミュニケーション・センター・サ・イン	フードデザイン・マネジメント論		非常勤講師 米 山 陽 子	後	162
		フードプランニング論		非常勤講師 能 勢 美 佐 子	後	165
		レストランサービス論		非常勤講師 能 勢 美 佐 子	後	171
		医療事務サービス論	医療事務(2018)	非常勤講師 内 藤 麻 紀	前	183
		医療事務サービス演習		教 授 中 野 都	前	186
		サービス英語コミュニケーション		非常勤講師 リチャード・オステン 非常勤講師 江 口 眞 由 美	後	189

生活デザイン専攻							
授業科目			読み替え科目	担 当 者		開講 期間	Page
対象年次	1年次	2年次	()内対象入学年度			前・後	
専攻科目		インテリアコーディネート演習		非常勤講師	山村 美保里	後	159
		フードコーディネート実習		非常勤講師	大石 正子	前	168
		レストランサービス実習		非常勤講師	大石 正子	前	174
		福祉住環境コーディネート概論		非常勤講師	真島 久美	前	177
		ユニバーサルデザイン概論		准 教 授	畑 久美子	後	180
支援科目	生活数理演習		生活数理演習 I (2018)	准 教 授	前田 康智	前	330
	英語基礎演習a			教 授	渡 辺 淳	前	333
	英語基礎演習b			准 教 授	前田 康智	前	336
支援講座	医療事務支援講座Ⅰ	医療事務支援講座Ⅰ		准 教 授	前田 康智	前	339
	医療事務支援講座Ⅱ	医療事務支援講座Ⅱ		教 授	中 野 都	後	339
	情報技術活用講座	情報技術活用講座		准 教 授	前田 康智	前後	340
		デザインコンテスト講座		教 授	パ ッ ケ 伊 東	前後	340
	ファッション資格対策講座	ファッション資格対策講座		准 教 授	畑 久美子	前後	341

令和2年度 開講科目一覧

食物栄養専攻						
授業科目			読み替え科目	担 当 者	開講期間	Page
対象年次	1年次	2年次	()内対象入学年度		前・後	
共通科目	教養基礎演習		教養基礎演習Ⅰ(2018)	渡辺淳、畑久美子、米山陽子、バック伊東	前	9
	情報技術		情報技術Ⅰ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	前	12
	ビジネスエクセル	ビジネスエクセル	情報技術Ⅱ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	15
	ビジネスワード	ビジネスワード	情報技術Ⅲ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	18
	ビジネスパワーポイント	ビジネスパワーポイント	情報技術Ⅳ(2018)	准 教 授 前 田 康 智	後	21
	心理学			非常勤講師 原 島 雅 之 非常勤講師 佐 久 間 直 人	前	24
	異文化と世界			教 授 渡 辺 淳	後	27
	ボランティア論			教 授 中 野 都	前	36
	キャリア形成Ⅰ			准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	39
	キャリア形成Ⅱ			准 教 授 前 田 康 智	後	42
	ビジネスマナー	ビジネスマナー	秘書技能(2018)	准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	45
	運動と健康			非常勤講師 佐 藤 久 乃	後	48
	標準英語スキルズ		英語コミュニケーションⅠ(2019)	教 授 渡 辺 淳 非常勤講師 リチャード・オステン	後	51
	英会話	英会話		非常勤講師 リチャード・オステン	前	57
		教養としての経済学		教 授 渡 辺 淳	前	30
		日本国憲法と法律	日本国憲法(2018)	非常勤講師 友 寄 隆 信	前	33
		英語コミュニケーションⅡ		教 授 渡 辺 淳	前	54
		教養基礎演習Ⅱ		教 授 渡 辺 淳	後	60
家政科コア科目	家政学概論			非常勤講師 木 林 祥 子	前	63
	衣・住生活論			准 教 授 畑 久 美 子 非常勤講師 山 村 美 保 里	前	69
	家族関係学			教 授 渡 辺 淳	後	81
		妊娠と出産の科学		客 員 教 授 岩 倉 弘 毅	前	75
		家庭経営学		非常勤講師 木 林 祥 子	前	78
		介護概論		教 授 中 野 都	前	84
		消費生活と環境		教 授 渡 辺 淳	後	87
専攻科目		公衆衛生学		非常勤講師 菅 野 公 司	前	192
		社会福祉概論(食栄)		教 授 中 野 都	後	195
	解剖生理学Ⅰ			非常勤講師 古 谷 彰 子	前	198
	解剖生理学Ⅱ			非常勤講師 古 谷 彰 子	後	201
		解剖生理学実験		非常勤講師 古 谷 彰 子	後	204
	生化学			教 授 江 木 伸 子	後	207
		生化学実験		教 授 江 木 伸 子	後	210
	食品学総論		食品学Ⅰ(2019)	教 授 江 木 伸 子	前	213
	食品学各論		食品学Ⅱ(2019)	准 教 授 三 星 沙 織	後	216
	食品材料学実験			教 授 江 木 伸 子	前	219
	食品衛生学	食品衛生学		准 教 授 三 星 沙 織	前	222,225
	食品衛生学実験	食品衛生学実験		准 教 授 三 星 沙 織	後	228,231
	基礎栄養学		栄養学Ⅰ	非常勤講師 古 谷 彰 子	前	234
	応用栄養学Ⅰ		栄養学Ⅱ	非常勤講師 古 谷 彰 子	前	237
	応用栄養学Ⅱ		栄養学Ⅱ	准 教 授 小 田 島 祐 美 子	後	240
	臨床栄養学		臨床栄養学Ⅰ(2019)	准 教 授 小 田 島 祐 美 子	後	243
		臨床栄養学Ⅱ		准 教 授 小 田 島 祐 美 子	後	246
		臨床栄養学実習Ⅰ		准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	249
		臨床栄養学実習Ⅱ		准 教 授 小 田 島 祐 美 子	後	252
		栄養指導論Ⅰ		准 教 授 神 田 聖 子	前	255
		栄養指導論Ⅱ		准 教 授 神 田 聖 子	後	258
		栄養指導論実習Ⅰ		准 教 授 神 田 聖 子	前	261
		栄養指導論実習Ⅱ		准 教 授 神 田 聖 子	後	264
		公衆栄養学		准 教 授 小 田 島 祐 美 子	前	267
	調理学			教 授 平 尾 和 子	前	270
	調理学実験			講 師 米 山 陽 子	前	273
	調理学実習Ⅰ			准 教 授 三 星 沙 織	後	276
		調理学実習Ⅱ		教 授 平 尾 和 子	後	279

食物栄養専攻							
授業科目			読み替え科目	担 当 者		開講 期間	Page
対象年次	1年次	2年次	()内対象入学年度			前・後	
専攻科目	給食計画・実務論Ⅰ		献立作成論	准 教 授	神 田 聖 子	前	282
	給食計画・実務論Ⅱ			教 授	中 野 都	後	285
	給食計画・実務論実習Ⅰ			准 教 授	神 田 聖 子	前	288
	給食計画・実務論実習Ⅱ		給食管理実習Ⅰ	教 授	中 野 都	後	291
		給食管理実習Ⅱ		教 授	中 野 都	後	294
		食文化論		講 師	米 山 陽 子	前	111
	栄養士数学演習a			准 教 授	前 田 康 智	前	297
	栄養士数学演習b			教 授	渡 辺 淳	前	300
	基礎調理実習			准 教 授	三 星 沙 織	前	303
		食品学実験Ⅱ		准 教 授	三 星 沙 織	後	306
		食品の官能評価・鑑別論		講 師	米 山 陽 子	前	309
		フードスペシャリスト論		教 授	江 木 伸 子	後	312
		フードマーケティング論		教 授	江 木 伸 子	前	315
	フードコーディネータ論			講 師	米 山 陽 子	前	318
		フードコーディネータ実習		非常勤講師	大 石 正 子	前	168
	フードデザイン・フードマネジメント論			講 師	米 山 陽 子	後	162
	フードプランニング論			非常勤講師	能 勢 美 佐 子	後	165
		栄養統計学演習		准 教 授	前 田 康 智	前	321
	栄養士実力養成演習Ⅰ			教 授	江 木 伸 子	後	324
		栄養士実力養成演習Ⅱ		准 教 授	神 田 聖 子	後	327
科 支 目 援	英語基礎演習a			教 授	渡 辺 淳	前	333
	英語基礎演習b			准 教 授	前 田 康 智	前	336
支援講座	情報技術活用講座	情報技術活用講座		准 教 授	前 田 康 智	前後	340

アクティブ・ラーニング要素表

要素番号	手法	概要	アクティブ・ラーニング科目を構成する際の留意事項		
【１】	Problem Based Learning, Project Based Learning	P r o b l e m B a s e d L e a r n i n gとは、問題解決を主目的として、学習者主体で実践されるグループ学習である。P l o j e c t B a s e d L e a r n i n gとは、具体的な学修課題をたてて、一人ないしチームでプロジェクトを遂行しながら行う学習である。いずれも学生が自主的に学修することが求められる。	「ペア・グループワーク」や「プレゼンテーション」等と組み合わせて実施することが想定される。学生が主体となり課題を解決する方法を考え、計画を立てて学修を進めるという、初年次の学生にとっては比較的高度な学修法ともいえるので、課題レベル設定や適切な学修支援（チューターによる補助など）に配慮が必要である。ポートフォリオの利用も考えられる。		
【２】	クリッカーを用いたレスポンス	教員の質問に対し、学生がクリッカー（情報送信機）のボタンを押して答える形態である。レスポンスシステムとも呼ばれる。その結果が瞬時に集計され、スクリーンに表示される。学生は自らの意見の正誤や他の学生の意見を即時に知ることができる。意思表示を手軽に行えるので、授業への参加意欲が促される。	教員は学生の全体的な反応を確認しながら授業を進めることができる。しかし、クリッカーはアクティブ・ラーニング化を支援するシステムなので、他の手法と組み合わせるなど、主体的な学修を促進するような授業設計をする工夫が必要となる。		
【３】	調査研究	教員が提示したテーマや課題に対して、図書館等で参考図書、新聞・雑誌、統計資料を調べたり、ＤＶＤ映像やインターネットのメディアを活用して情報収集を行い、結果をまとめ、発表する学習方法である。	単にレポートを課すだけでは、アクティブ・ラーニングとはいえない。学生によるプレゼンテーションへつなげたり、フィードバックを行ったりして、調査情報の質を高めたり、調査の成果を用いながら、学生がさらに学修を深めていく工夫が重要となる。		
【４】	フィールド・ワーク	教員が提示したテーマや課題に対して、実施調査・研究等を行う学習方法である。	学修課題をフィールド・ワークに取り組み、学習者が実施での活動を行い、学修課題についての理解を深めることが必要である。		
【５】	実験	理論や仮説を様々な条件の下で検証する学習方法である。学生が知識を活かして実際に行動することによって理解を深めると同時に、結果を整理してまとめる力を身につけることが期待される。	教養教育で準備できる範囲の部屋や器具類で実施計画を立てること。実験を通して主題に対する探求を深めていくことが大切である。実験自体は主体的な活動ではあるが、実験の事前教育、実験過程での学習者の主体的・能動的な取り組みへの指導が必要である。	特に自然科学系分野では、設定された課題について、学生が（協力して）自らの活動を通じて解決したり、講義で学んだ原理や現象を、学生自身が追体験して確認する要素が含まれていることが重要である。 したがって、単に計測器の取扱い法等について学ぶような実験・実習はアクティブ・ラーニングとはならない。	
【６】	実習	講義などで学んだ技術や方法等を実際の場面で展開することで、理論と実践の関係を深める学習の方法である。学生が実践的な力量をつけるとともに、実践を理論的に省察すること、そのことでさらに実践力や課題への取り組みの姿勢の向上が期待される。	実習・実技は必ずしも、単純にアクティブ・ラーニングとはならない。講義等での学修内容・知識と、実習・実技で身につける知識・技能とが有機的に結びつく必要がある。		
【７】	実技	技術や演技などが直接的な学習であるような授業方法。			
【８】	ロール・プレイング・シミュレーション	現実にかかる場面を想定して、参加者がそれぞれに与えられた役割を演じ（ロールプレイ）、疑似体験（シミュレート）する学習法である。技術・技能の修得や、現実的なケースにおける多面的な見方、態度・姿勢の涵養、他人の立場への理解などを促進する際に効果的である。	ロールプレイやシミュレーションを取り入れるためにはその事柄に対する知識・理解が必要。教員による適切な場面の設定と、役割分担を話し合い等を通して決めるなど、学生相互の関わりも重要になる。		

アクティブ・ラーニング要素表

【 9 】	ペア・グループワーク	教員から与えられた課題に対して、ペアもしくは小グループ（3人から6人程度が一般的）で相互協力を行いながら学修を進めていく協同学習のことである。グループ構成員が相互協力して共同作業をする。	作業手順の明確化、課題解決への探求方法や手がかりをどのように準備するかが重要になる。円滑なペアワークやグループワークを行うために、協同学習の考えを取り入れながら授業の準備や設計を行うことが望まれる。学習者が明確な役割を持って学修を進められるような課題の設定をし、また互恵的な協力関係を生み出せるよう人間関係に配慮することが必要である。グループワークは必ず授業時間内に終了することが必要である。
【 1 0 】	ディベート	課題討議法の一つで、ある公的なテーマについて肯定側と否定側の立場から、立論・反論といった論戦を通じて、第三者を客観的な証拠に基づいて説得するコミュニケーション形態である。ディベートを通して、自分の意見や問題意識を持ったり、論理的な考え方ができるようになるといった効果が期待される。	多数の受講者を一括した討議は一般的とは言えない。討議の成果が可能な授業設計が必要である。小グループで交代しながら討議を繰り返す場合には、それ以外の学生が果たす役割を明確にしておく必要がある。成績評価方法についても明確にし、予め受講者に示しておくことも重要である。また、テーマの難易度が高すぎる場合にはうまく機能しないことのあるため、教員は進行をよく観察し、時には介入することも必要である。学生同士で議論させる機会を作るだけではなく、議論を行うための知識や経験を持たせた上でお互いの考えを深めたり、議論の結果としてテーマに関する学修を深める意欲につながったりするように、授業を設計する必要がある。
【 1 1 】	ディスカッション	グループでの討議・話し合い。学生同士の相互の意見交換を通して、各人の持つ知識・経験などが共有され、討議課題への理解が深まることが期待される。自由討議法は、内容も役割も自由に議論することになる。	
【 1 2 】	プレゼンテーション	指示されたテーマや課題について、グループもしくは単独で調査・学習を行い、聴衆の前で発表す形態。発表形式は、パワーポイントなどの情報機器を活用したものや、ポスターセッションなど様々である。発表後は他の受講者や教員からの質疑に応答する。	プレゼンテーションの回数と成績評価方法を予め明確にしておく必要がある。プレゼンテーションをする学生と聞く学生の学修課題の明確化、評価基準の明確化が必要である。プレゼンテーションを聞くことが、学び合いにつながるように、質疑応答の時間を十分に確保すること、プレゼンテーション後に各学生が何を学んだかをふり返る機会も設けることなども考慮することが重要である。
【 1 3 】	輪読学習	書物を数人が順番に読んで解釈し、問題点について論じ合う学習方法である。一般的には、書物をいくつかの部分に分け、それぞれ担当者に割り当て、担当者はその部分の論点をまとめ、授業で発表する。それを受けて、分からなかった部分や疑問点などについて、各自の見解を論じ合う。	単純に学生に書物の部分を割り振り、発表させるのではなく、教員側では論じ合う問題点や解釈を適宜チャネリングすることも必要である。輪読する書物の選択は十分な考慮を必要とする。受講者数を考えた授業設計は必要であり、例えば50名の受講者なら、発表者が5名で、10回で全員が担当する場合には、各回で残りの45名が何をするのかを、全員の学習機会の保証という視点で考えておく必要がある。またそれに伴った成績評価方法も必要である。
【 1 4 】	双方向型問題演習	与えられた課題やテーマについて学生が答案やレポート・小論文を作成し、それを教員が添削・採点してフィードバックしたものを、再度学生が確認し理解を深める学習方法である。教員とコミュニケーションをとることにより、学修意欲を引き出すねらいもある。学生は自らの理解度を確認し、新たな気づきや課題を見いだすことが期待される。	学生の能動的な学修をひきだすところにねらいがある。出題した課題の解答例や解説を示すとともに、双方向演習としてのフィードバックが不可欠となる。
【 1 5 】	双方向型執筆演習		
【 1 6 】	振り返り	授業の途中や終了時に、理解したことや分からなかったこと等について確認を行い、理解の促進を図る学習方法である。確認の方法としては、振り返りシート等の記入、確認テスト（小テスト）、ペア・グループワークによる意見の共有などがある。	学生は、講義を聞いただけ、体験しただけでは、次の機会に学修内容を応用できない可能性があり、学修内容や自らの言動を振り返る機会を設けることが有効であるという考え方に基づく。振り返りを促すための支援方法が重要であり、単に振り返るだけでなく、その後の主体的（能動的）学修へつなげることが重要である。
【 1 7 】	体験型学習	教員による講義等を中心とする授業形態ではなく、学外機関・企業等における体験学習を中心とする、インターンシップ、サービス・ラーニング、ボランティア活動などが挙げられる。	学外における体験活動等を完結するだけではアクティブ・ラーニングとはならない。事前準備・指導、体験活動・事後指導・展開等を通して主体的な学修に要する総学修時間の確保が不可欠である。活動期間中における受け入れ先の評価と併せて、事前事後の取組状況を加味して評価を行うことが重要である。また、成績評価法の明確化が必要である。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
生活デザイン概論	卒業必修	生デ	1年 前学期	講義	2	畑 久美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					14, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
生活に関する専門的な知識・技能を仕事や家庭での実践に活かせるようになるという目標に到達するために、この科目では、生活デザインの本質と意義を学び、創造と提案の技能を身につける。はじめに、生活とデザイン定義、デザインの考え方などデザインの本質について学ぶ。次に、デザインの誕生、現代に至るまでの変遷、流行の誕生など、歴史を学び、これからのデザインに活かせる知識を身につける。最後に、実際に物や事柄を創造するための造形理論とアイデア創出方法について学び、デザインのプロセスを辿る演習を行うことによって実践で活用できる力を養う。							
到達（成績評価A）目標							
・デザインの本質を理解し、生活デザインの意義について、事例を示して具体的に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・デザインの歴史の流れを理解し、現代のデザインと関連付けて説明することができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・造形理論の知識を理解し、独自性のある形態の創造ができるようになる。【DP2：思考力、判断力、表現力】 ・デザインのプロセスを応用して、自身の日常生活だけでなく家庭や地域も含めた広い視野を持って課題解決ができるようになる。【DP2：思考力、判断力、表現力】 【DP3：主体性・多様性、協働性】							
単位取得（成績評価C）目標							
・デザインの本質を理解し、生活デザインの意義について、具体的な事例と関連付けることができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・デザインの歴史の流れを理解し、現代のデザインと関連付けることができるようになる。【DP1：知識・技能】 ・造形理論の知識を理解し、形態の創造ができるようになる。【DP2：思考力、判断力、表現力】 ・デザインのプロセスを応用して、自身の日常生活における課題解決ができるようになる。【DP2：思考力、判断力、表現力】 【DP3：主体性・多様性、協働性】							
教科書							
伊藤紀之 編著 玉田真紀、宮武恵子、畑久美子：『生活デザインの体系』 三共出版（2012）¥2,916							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配布							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業中の私語やスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 ・忘れ物をしたことにより授業が成り立たない場合には受講態度の評価を減点する。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。							
成績評価方法				成績評価基準			
以下の項目の総合評価とする。 定期試験（40%） 授業内課題（40%） 受講態度（20%）				S（100-90点）：到達目標を超えたレベルを達成している A（89-80点）：到達目標を達成している B（79-70点）：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C（69-60点）：単位修得目標を達成している D（59-0点）：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
生活デザイン概論	卒業必修	生デ	1年前学期	講義	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					14, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	生活デザインとは	生活とデザインの関係、デザインとは何か	
	事前学習 20分	シラバスと教科書p. 2～3を読む。意味が分からない語句があれば調べておく。	
	事後学習 30分	様々なメディアにおける「デザイン」の語の用例を探す。	
2	デザインの本質1	感性とデザイン	
	事前学習 20分	「デザイン」の意味について復習しておく。	
	事後学習 20分	身の回りのデザインに目を向け、デザインの意図を考える。	
3	デザインの本質2	デザインのハードとソフト	
	事前学習 30分	教科書p. 5～6を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	
	事後学習 30分	身の回りのデザインに目を向け、ハードデザインとソフトデザインについて考える。	
4	デザインの本質3	デザインの領域と生活デザイン	
	事前学習 30分	教科書p. 7～8を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	
	事後学習 30分	学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	
5	デザインの本質4	デザインと流行	
	事前学習 30分	前回までの授業内容を復習し理解しておく。	
	事後学習 30分	現在の流行現象に関心を持ち、情報を収集する。	
6	デザインの歴史1	産業革命とデザイン改革	
	事前学習 30分	教科書p. 9～14を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	
	事後学習 30分	学習した時代のデザインから影響を受けている現代のデザインの事例を調べてみる。	
7	デザインの歴史2	近世のデザイン様式	
	事前学習 30分	教科書p. 15～17を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	
	事後学習 30分	学習した時代のデザインから影響を受けている現代のデザインの事例を調べてみる。	
8	デザインの歴史3	近代デザインの成立	
	事前学習 30分	教科書p. 18～23を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	
	事後学習 30分	学習した時代のデザインから影響を受けている現代のデザインの事例を調べてみる。	
9	デザインの歴史4	日本の近代デザイン	
	事前学習 30分	教科書p. 24～25を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	
	事後学習 30分	学習した時代のデザインから影響を受けている現代のデザインの事例を調べてみる。	
10	造形の基礎理論1	点・線・面・立体	
	事前学習 30分	教科書p. 70～85を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	
	事後学習 30分	演習課題を振り返り、完成度を高めておく。	

11	造形の基礎理論2	錯視、バランス、シンメトリー、黄金比など	
	事前学習 30分	教科書p. 70～85を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	
	事後学習 30分	演習課題を振り返り、完成度を高めておく。	
12	造形の基礎理論3	デザインと色彩	
	事前学習 30分	教科書p. 86～99を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	
	事後学習 30分	身の回りの色彩に目を向け、学習内容をあてはめながら振り返る。	
13	デザインのプロセス	アイデア創出方法論、デザインの現場とデザイナー	
	事前学習 30分	教科書p. 54～68を読み、意味が分からない語句があれば調べておく。	
	事後学習 30分	演習課題を振り返り、完成度を高めておく。	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 30分	全体の学習内容を振り返り、生活デザインについて説明できるようにする。	
	事後学習 30分	この授業で学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
調理学（生デ）	卒業必修	生デ	1年 前学期	講義	2	ひらお かずこ 平尾 和子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC・RS)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
調理は栄養性が豊かな食事計画を立案し、旬の食材を考えて選択し、衛生的な調理操作・調味操作を行って料理を作り、それを効果的に提供するすべての作業である。本科目では、食事計画、おいしさの要因、食品の調理性、調理および調味操作および調理器具・食器等についての基礎的な理論を学ぶことで、今後の食生活および食に関わる職場で利用できるようになる。また、食文化を背景とした各国の食事様式や環境への配慮を理解することで、効果的な食事計画を立てることができる。							
到達（成績評価A）目標							
①調理の意義および環境への配慮方法を具体的に説明できる。【DP1：知識・技能】 ②各種食品の調理性を理論的に説明できる。【DP1：知識・技能】 ③非加熱および加熱操作とそれらの器具の原理・要点を理論的に説明でき、各調理に活用できる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ④食品のおいしさの要因およびそれに関与する性質の主観的・客観的測定法を体系的に説明できる。【DP1：知識・技能】 ⑤食事計画に関わることについて説明し、日常食の食事計画を作ることができる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ⑥各国の食文化や行事食などを説明することができる。【DP1：知識・技能】 ⑦厨房設備、食器、容器、エネルギー源について、理論的に説明することができる。【DP1：知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
①調理の意義および環境への配慮方法を理解できる。【DP1：知識・技能】 ②各種食品の調理性を理解できる。【DP1：知識・技能】 ③非加熱および加熱操作とそれらの器具の原理・要点を理解でき、調理に活用できる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 ④食品のおいしさの要因およびそれに関与する性質の主観的・客観的測定法を理解できる。【DP1：知識・技能】 ⑤食事計画に関わることについて説明することができる。【DP1：知識・技能】 ⑥各国の食文化や行事食などをいくつか説明することができる。【DP1：知識・技能】 ⑦厨房設備、食器、容器、エネルギー源について、理解することができる。【DP1：知識・技能】							
教科書							
・長尾慶子編：『調理を学ぶ(改訂版)』 八千代出版（2015） ¥ 2,592 ・日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本 2020 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2020） ¥3,300（購入済）							
参考書・資料							
・必要に応じてプリントを配布する。 ・日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法』 職業訓練教材研究会（2018） ¥3,650(履修者購入済)							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・小テストの解答および説明はその都度行い知識を深める。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。 ・授業中、私語やスマートフォンの操作を禁じる。 ・授業中に講義内容が把握できたかどうか、毎回小テストで確認を行う。 ・中間および定期テストの準備では、再度小テストの問題を解くようにする。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(40%)、中間テスト(40%)、授業および小テストへの参加態度(20%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
調理学（生デ）	卒業必修	生デ	1年 前学期	講義	2	ひらお かずこ 平尾 和子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC・RS)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	調理の意義、調理と環境	調理学の意義・目的、エコロジークッキング	
	事前学習 15分	教科書p. 1～5、p. 179～190を読む。調理の意義・目的について予習する。	
	事後学習 120分	環境に配慮する調理には何が必要かを考える。次回小テストの準備	
2	調理と嗜好性、調味操作	おいしさの要因、機器測定と官能評価、調味操作	
	事前学習 60分	教科書P. 112～126を読む。おいしさの要因を予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	嗜好と評価法および調味操作について復習する。次回小テストの準備	
3	植物性食品の調理性（1）	米、米粉、いも類	
	事前学習 60分	教科書p. 14～29を読む。うるち米の炊飯過程を予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	いも類・米・米粉の調理性について復習する。次回小テストの準備	
4	植物性食品の調理性（2）	小麦粉、その他の穀類・雑穀	
	事前学習 60分	教科書p. 30～47を読む。小麦粉の種類と調理法の予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	小麦粉、他の穀類・雑穀の調理性について復習する。次回小テストの準備	
5	植物性食品の調理性（3）	豆・豆製品、野菜、果実	
	事前学習 60分	教科書p. 47～53を読む。野菜・果物の調理性について予習する。小テスト準備	
	事後学習 120分	豆・豆製品の調理性について復習する。次回小テストの準備	
6	植物性食品の調理性（4）	種実類、きのこ、藻類、山菜	
	事前学習 60分	教科書p. 53～58を読む。藻類の種類について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	種実類、きのこ・山菜の調理性を復習する。次回小テストの準備	
7	調理操作と器具、調理の機器・設備	非加熱操作・加熱操作、厨房機器・設備、新調理システム	
	事前学習 60分	教科書p. 127～149を読む。加熱操作の方法・使用機器をまとめる。	
	事後学習 120分	中間テスト範囲について復習する。	
8	中間テスト、動物性食品の調理性（1）	中間テスト、肉類	
	事前学習 60分	教科書p. 59～71を読む。牛肉、豚肉、鶏肉の特徴を予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	肉類の調理性について復習する。次回小テストの準備	
9	動物性食品の調理性（2）	魚介類	
	事前学習 60分	教科書p. 71～79を読む。魚臭の除き方についてまとめる。小テストの準備	
	事後学習 120分	魚介類の調理性について復習する。次回小テストの準備	
10	動物性食品の調理性（3）	卵類、乳・乳製品	
	事前学習 60分	教科書p. 80～88を読む。鶏卵の調理性について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	乳・乳製品の調理性について復習する。次回小テストの準備	

11	成分抽出素材の調理性	デンプン・ゼリー形成素材(寒天・カラギーナン他)、砂糖、油脂、嗜好飲料、うま味調味料など	
	事前学習 60分	教科書p. 89～110を読む。デンプンの調理性について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	各種ゲル化剤の特性、油脂の調理性について復習する。次回小テストの準備	
12	食事計画	献立作成の条件・手順と方法、食事バランスガイド	
	事前学習 60分	教科書p. 152～166を読む。献立作成の手順について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	献立作成上での注意点および食事バランスガイドについて復習する。次回小テストの準備	
13	食文化と食生活	日本と外国の食文化、行事食	
	事前学習 60分	教科書p. 167～178を読む。行事食の種類について予習する。小テストの準備	
	事後学習 120分	日本の食事と歴史、外国の食事と歴史について復習する。定期試験の準備	
14	まとめ /全体の振り返り、定期試験	全体の振り返り、定期試験	
	事前学習 160分	定期試験の準備	
	事後学習 20分	定期試験内容の見直しと確認を行う。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
社会福祉概論（生デ）	卒業必修	生デ	1年 前学期	講義	2	なかの みやこ 中野 都	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目（社主事）		教科書購入者					15
実務経験のある教員による科目							
居宅介護支援事業所の在職経験を有した教員より、社会福祉の理念、制度、保健・医療・福祉・介護等の関係専門職との連携・協働の必要性について学ぶ。							
授業の概要							
生活するとはどういうことなのか、生活する上で社会福祉はどのように関与しているかについて基本的な考え方・理念を学ぶとともに、具体的な援助活動の特性を理解する。社会福祉サービスの多様化・専門化が進んでいる現代社会では、保健・医療・福祉・介護等の関係専門職との連携・協働が必要であることを理解し、社会福祉に携わる専門職種について認識する。							
到達（成績評価A）目標							
社会福祉の基本的な知識を得た上で、生活の視点で履修生一人ひとりが社会福祉について自分との関係を考え、地域福祉の担い手であることを認識する。 1. 一社会人としてわが国の社会保障制度について基礎的な知識を身につける。【DP1：知識・技術】 2. 社会福祉の知識を基礎にして、地域福祉の基本的な概念について、自分の具体的な経験と結び付けて説明できる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 3. 社会福祉サービスの多様性・専門性と保健・医療・福祉・介護の分野との連携・協働の重要性について説明できる。【DP3：主体性・多様性・協働性】							
単位取得（成績評価C）目標							
社会福祉の基本的な知識を得た上で、生活の視点で履修生一人ひとりが社会福祉について自分との関係を考え、地域福祉の担い手であることを認識する。 1. 一社会人としてわが国の社会保障制度について基礎的な知識を身につける。【DP1：知識・技術】 2. 社会福祉の知識を基礎にして、地域福祉の基本的な概念について、考える姿勢を身につける。【DP2：思考力・判断力・表現力】 3. 社会福祉サービスの多様性・専門性と保健・医療・福祉・介護の分野との連携の重要性について、考える姿勢を身につける。【DP3：主体性・多様性・協働性】							
教科書							
松本峰雄、小野澤昇編著：『はじめて学ぶ社会福祉 第2版』 建帛社（2016）¥2,200							
参考書・資料							
厚生労働省：『厚生労働白書』（最新版） 社会福祉法規研究会：『社会福祉六法』 新日本法規出版（最新版）¥6,710							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 講義を受けるだけでなく新聞、テレビなど社会福祉に関係する記事やニュースに常に関心をもつこと。 2. 授業中のスマートフォンの使用及び私語は禁止する。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験（60％） 受講態度（30％） 授業内レポート（10％） の総合評価		S（100-90点）：到達目標を超えたレベルを達成している A（89-80点）：到達目標を達成している B（79-70点）：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C（69-60点）：単位修得目標を達成している D（59-0点）：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム（<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>）に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
社会福祉概論（生デ）	卒業必修	生デ	1年 前学期	講義	2	なかの みやこ 中野 都	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目（社主事）		教科書購入者					15

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	社会福祉とは（1）	社会福祉の理念	
	事前学習 20分	シラバス及び社会福祉の理念について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会福祉の理念について復習する。	
2	社会福祉とは（2）	社会福祉の歴史	
	事前学習 30分	社会福祉の歴史について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会福祉の歴史について復習し、現在に至るまでの過程を確認する。	
3	社会福祉制度（1）	子どもの福祉	
	事前学習 30分	子どもの福祉について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	自分の誕生から現在までに経験した社会福祉サービスおよび社会保障制度について確認する。	
4	社会福祉制度（2）	障がい者の福祉	
	事前学習 30分	障がい者の福祉について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	障がい者の福祉に関する法規について確認する。	
5	社会福祉制度（3）	高齢者の福祉	
	事前学習 30分	高齢者の福祉について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	高齢者福祉に関する課題を整理する。	
6	社会福祉制度（4）	貧困と福祉、生活保護制度	
	事前学習 30分	貧困と福祉について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	生活保護制度がセーフティネットであることを確認する。	
7	社会保障とは（1）	社会保障の概念	
	事前学習 30分	社会保障の概念について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会保障と自分との関係性について確認する。	
8	社会保障とは（2）	わが国の社会保険制度	
	事前学習 30分	わが国の社会保険制度について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会保険制度について復習し、次週の出前講座の質問事項を考える。	
9	社会保障とは（3）	江戸川年金事務所出前講座	
	事前学習 30分	年金保険制度について見直しておく。	
	事後学習 60分	出前講座で学んだことをまとめる。	
10	地域福祉の推進	地域福祉の推進主体と諸活動	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 60分	自分の居住地の地域福祉の課題を考える。	

11	社会福祉の課題と動向（1）	日本の動向	
	事前学習 30分	社会福祉の課題と動向（日本）について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	日本が抱える社会福祉の課題と動向を考える。	
12	社会福祉の課題と動向（2）	世界の動向	
	事前学習 30分	社会福祉の課題と動向（世界）について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	世界が抱える社会福祉の課題と動向を考える。	
13	保育・教育・療育・保健・医療等の連携とネットワーク	社会福祉の施設と専門職	
	事前学習 30分	社会福祉の施設と専門職について、教科書の該当ページを読む。	
	事後学習 30分	社会福祉に関わる職種について確認する。	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 180分	前学期全体の学習内容を振り返り、社会福祉の全体像をわかるようにする。	
	事後学習 60分	試験でできなかったところを見直し、学習を定着させ、社会福祉について学んだことをどのような場で活かせるかを考える。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
アパレル素材・管理学	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					5, 14, 15, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
アパレル製品を取り扱う際に必要となる、繊維素材と衣類の取り扱いについて学ぶ。繊維から糸、布、製品となるプロセスをたどりながら、各々の分類、構造と特性、加工法、デザインとの関連、文化的背景などを学んでいく。また、織物以外のアパレル素材の重要性と取り扱いについても知る。次に、洗浄、乾燥・仕上げ、保管などの被服管理について学び、アパレル製品を清潔で整った状態で保持するための知識と技能を身に付ける。衣類の廃棄・再利用と環境問題について学び、現代衣生活の在り方について関心を深める。							
到達（成績評価A）目標							
・アパレル製品の素材特性について、科学的視点で具体的なアパレル製品と関連付けて説明できるようになる。 【DP1:知識・技能】 ・衣類管理のしくみと洗剤・仕上げ剤等・保管剤の成分や作用についての理論を理解し、実生活における被服管理行動の際に科学的な視点から適切な選択ができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・繊維素材や被服管理に関する実験の目的と方法を理解し、実験班員の多様性を考慮しつつ主体的に結果と考察を導き出し、論理的なレポートの作成ができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働性】							
単位取得（成績評価C）目標							
・アパレル製品の素材特性について、科学的視点で具体的なアパレル製品と関連付けることができるようになる。 【DP1:知識・技能】 ・衣類管理のしくみと洗剤・仕上げ剤等・保管剤の成分や作用についての基礎的理論を理解し、実生活における被服管理行動の際に参照することができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・繊維素材や被服管理に関する実験の目的と方法を理解し、実験班員と協働して結果と考察を導き出し、レポートの作成ができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性・協働性】							
教科書							
岡田宣子他：『ビジュアル衣生活論』建帛社（2010）¥2,484（衣生活論で購入済み）							
参考書・資料							
文化服装学院編『文化ファッション体系 服飾関連専門講座①アパレル素材論』文化出版局（2010）¥1,836 林雅子監修『被服管理学および実験』文化出版局（2004）¥3,146 増子富美 他著『生活科学テキストシリーズ 被服管理学』朝倉書店（2012）¥2,700							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
実験レポートと課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業中の私語やスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 ・忘れ物をしたことにより授業が成り立たない場合には受講態度の評価を減点する。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。							
成績評価方法		成績評価基準					
以下の項目の総合評価とする。 定期試験(40%) 課題・レポート(40%) 受講態度(20%)		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
アパレル素材・管理学	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					5, 14, 15, 16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	アパレル素材と種類	アパレル素材の分類、素材とデザイン、歴史と変遷	
	事前学習 10分	シラバスを読む。	
	事後学習 30分	手持ちの衣類の素材と形態を観察し、今回の内容について理解を深める。	
2	繊維素材1	繊維について	
	事前学習 20分	教科書p. 64～67を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	手持ちの衣類のタグを見て、素材を観察し、今回の内容について理解を深める。	
3	繊維素材2	糸と布について	
	事前学習 20分	教科書p. 68～69を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	手持ちの衣類の糸と布地を観察し、今回の内容について理解を深める。	
4	繊維素材3	布の組織	
	事前学習 20分	教科書p. 68～69を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	手持ちの衣類の織組織を観察し、今回の内容について理解を深める。	
5	繊維素材4	素材の性能について	
	事前学習 20分	教科書p. 70～76を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	様々な加工が施された素材を生活の中で発見し、今回の内容について理解を深める。	
6	非繊維素材	皮革、毛皮、アパレル副資材	
	事前学習 30分	所持している衣類の材料のうち、布以外のパーツを観察してくる。	
	事後学習 30分	販売されているアパレル製品の非繊維素材にも目を向け、理解を深める。	
7	衣類の汚れと被服衛生	汚れの種類と性質、衣服内環境	
	事前学習 20分	教科書p. 82～83を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	衣類に付着する汚れや衣服内環境に関心を寄せて衣生活を送り、理解を深める。	
8	洗濯の科学	汚れが落ちる仕組み、洗濯水について	
	事前学習 20分	教科書p. 82～83を読み予習しておく。	
	事後学習 60分	プリントや参考書を読み、レポートをまとめておく。	
9	洗剤の成分とはたらき1	洗剤の種類と選び方、洗剤の成分	
	事前学習 20分	教科書p. 82～83を読み予習しておく。	
	事後学習 60分	プリントや参考書を読み、レポートをまとめておく。	
10	洗剤の成分とはたらき2	界面活性剤のはたらき	
	事前学習 20分	教科書p. 84～85を読み予習しておく。	
	事後学習 60分	プリントや参考書を読み、レポートをまとめておく。	

11	漂白としみ抜き	しみの種類と用剤について	
	事前学習 20分	教科書p. 82に目を読み予習しておく。	
	事後学習 60分	プリントや参考書を読み、レポートをまとめておく。	
12	洗濯後の仕上げ	柔軟剤のはたらき、糊仕上げ、アイロンの温度	
	事前学習 20分	教科書p. 88～89を読み予習しておく。	
	事後学習 60分	プリントや参考書を読み、レポートをまとめておく。	
13	衣類の保管	アパレル製品の素材と季節による保管について	
	事前学習 20分	教科書p. 88～89を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	学習した内容を復習し、理解を深めておく。	
14	アパレル製品と環境	繊維リサイクル、循環型被服管理	
	事前学習 20分	教科書p. 90～93を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	学習した内容を復習し、理解を深めておく。	
15	まとめ	全体の復習	
	事前学習 20分	ノートやレポートを見直しておく。	
	事後学習 90分	試験に向けて準備をする。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
グラフィックソフト実習	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	パツケ 伊東 いとう	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16
実務経験のある教員による科目							
★【 ビジネスベース(広告代理業務)にて、アドバタイジングデザイン(広告)、Webデザイン、フォトグラフ(写真)、(写真)、インダストリアルデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、シンボルマークデザイン、タイポグラフィデザイン、ロゴタイプデザイン、筆文字(カリグラフィ)、切り絵・ちぎり絵、イラストレーション、キャラクターデザイン、店頭ファサード及びショップ名をデザイン、店舗内ブースの商品陳列をレクチャー、商品のブランド・ブランディング開発、ネーミング開発、大手一流企業のパッケージデザイン(商品開発)などの実務経験あり 】							
★【 デザイン賞(USAクリオ賞など) 多々・受賞歴あり ※1本当たりの売上、NO.1のワインラベルをデザイン。】							
※以上の経歴が、この授業をレクチャーする上で活かされる。							
授業の概要							
『ビジネスベースと受賞作品からの視点から、グラフィック・デジタル化の真髄(しんずい)を講義。』							
●フォトショップソフト、イラストレーションソフトが、使えないデザイナーは、デザイナーではないとまで言うわれています。このソフト2つを取得するには、かなりの時間がかかります。常時このソフト使っている私の授業では、“ 学生自身が、短時間に、作業 ”を行えるようになります。							
●“大手企業に実際に行ったプレゼン方法”を解説。自力の思考で分析し自作コンセプトで相手に伝える手法を学びます。							
●文字の組み方、レイアウトの仕方。アイデア発想方から、ブラッシュアップ改良の仕方を学びます。							
●フォトショップソフトの応用(プロ仕様のデジタル・テクニック)配布プリントして、実際に作業をしてレクチャー。							
●新聞広告、ポスター、パッケージデザインCIのエンブレム&アイコン&ロゴタイプの調査・企画・開発・フィニッシュワーク、デジタル化までと、プロフェッショナル版下原稿・作成法を学ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
『グラフィックデザインとは何か。また。デジタル手法を把握すると共に、新聞広告・ポスター・カタログなどの、広告媒体への展開を通じて、アドバタイジングデザインの知識と技術を取得する。』							
1.フォトショップ・ソフト&イラストレーション・ソフトでアナログをデジタル化する力などの基礎的な知識を身につける。【DP1:知識・技能】							
2.アドバタイジングデザインを、立案から作成までの基礎知識を修得する。【DP2:思考力、判断力、表現力】							
3.大手広告代理店方式のプレゼンテーションテクニックをベースにした、自己プレゼン方法・構築の専門用語や考え方を身につける。【DP1:知識・技能】							
4.“グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3:主体性・多様性、協働性】							
※特に、授業内での発言力と、提出物等の完成度が高く、アイデアのすばらしさが認められた場合には、さらに上の、A、又は、Sの評価が与えられます。							
単位取得（成績評価C）目標							
『グラフィックデザインとは何か。また。デジタル手法を把握すると共に、新聞広告・ポスター・カタログなどの、広告媒体への展開を通じて、アドバタイジングデザインの知識と技術を取得する。』							
1.フォトショップ・ソフト&イラストレーション・ソフトでアナログをデジタル化する力などの基礎的な知識を身につける。【DP1:知識・技能】							
2.アドバタイジングデザインを、立案から作成までの基礎知識を修得する。【DP2:思考力、判断力、表現力】							
3.大手広告代理店方式のプレゼンテーションテクニックをベースにした、自己プレゼン方法・構築の専門用語や考え方を身につける。【DP1:知識・技能】							
4.“グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3:主体性・多様性、協働性】							
以上、1.～ 4.までを理解し、実行できれば合格。							
教科書							
授業内で、プロジェクターにて、投影。							
参考書・資料							
授業内で、プリントを配布。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は、評価したのち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
授業に対する姿勢・態度はもとより、日常において、スマホのWeb広告を、グラフィックデザイン、駅の構内ポスター、雑誌広告、ストリートアートなど、調査・分析（なぜ・どうして）が、習慣となるように進めて頂きたい。							
※授業の順番あるいは内容を変更する場合があります。							
成績評価方法		成績評価基準					
アイデア案・提出物（70％）授業態度（30％）の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している					
		A(89-80点)：到達目標を達成している					
		B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している					
		C(69-60点)：単位修得目標を達成している					
		D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない					
		R：未受験					
		Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
グラフィックソフト実習	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	パツケ 伊東	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	基本 Lesson (A) 001	デジタルデザインのレイアウト方法	
	事前学習 20分	デザインとは何か？ デザインの意味を考えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
2	基本 Lesson (A) 002	デジタルレタリングと書体選び。文字組のおもしろさ、フォントの選び方	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
3	基本 Lesson (B) 001	クロムフィルターで創るゴールドデジタルシャイン	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
4	基本 Lesson (B) 002	レタリング（ロゴタイプ）カリグラフィー、レタリング、フォントから創るをデジタル化	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
5	“レストランメニュー” コンテンツ創り リサーチ・企画・コンセプト作り	レストランメニューのデジタル・グラフィックデザインを考える PCで創る “レストランメニュー企画・制作” デジタル写真シズルを学ぶ	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
6	“レストランメニュー” コンテンツ創り シズル撮影&キャッチコピー制作	ポスターとしての“本の表紙” インパクト&モチベーションを持った、一ページをデザインする	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
7	“心に訴えかける・レストランメニュー” フィ ニッシュワーク イラレソフト作業	感情移入が出来るシーン（情景）デザインづくり トーン&マナー 『 雰囲気・シーンの設定 』	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
8	“心に訴えかける・レストランメニュー” フィ ニッシュワーク フォトショソフト作業	・おいしさのグラフィックデザイン ・食品写真のトリミング・シズル ・フォトのデジタル・グラフィック化	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
9	中間・プレゼンテーション	実際に、学生のビジュアルデータにそって、プレゼンテーション	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
10	“地球の生物・食物SOS” の公共広告_001	リサーチ・企画・コンセプト作り	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

11	“地球の生物・食物SOS”の公共広告_002	アイデア出し	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
12	“モチベーション公共広告” デザインのフィニッシュワーク_001	全十段の新聞広告の作成	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
13	“モチベーション公共広告” デザインのフィニッシュワーク_002	B全のポスターを作成	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
14	“モチベーション公共広告” デザインのフィニッシュワーク_003	プレゼンボードの制作と、プレゼンの手法	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
15	最終・プレゼンテーション	実際に、学生のビジュアルデータにそって、プレゼンテーション	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
マーケティング概論	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	パッケ いとう 伊東	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16
実務経験のある教員による科目							
★【ビジネスベース(広告代理業務)にて、アドバタイジングデザイン(広告)、Webデザイン、フォトグラフ(写真)、(写真)、インダストリアルデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、シンボルマークデザイン、タイポグラフィデザイン、ロゴタイプデザイン、筆文字(カリグラフィ)、切り絵・ちぎり絵、イラストレーション、キャラクターデザイン、店頭ファサード及びショップ名をデザイン、店舗内ブースの商品陳列をレクチャー、商品のブランド・ブランディング開発、ネーミング開発、大手一流企業のパッケージデザイン(商品開発)などの実務経験あり】							
★【デザイン賞(USAクリオ賞など)多々・受賞歴あり ※1本当たりの売上、NO.1のワインラベルをデザイン。】							
※以上の経歴が、この授業をレクチャーする上で活かされる。							
授業の概要							
『絵本で見ているような マーケティング理論を わかりやすくかんたんに・エピソード 講義』							
●介護エージェント、販売キャスト、企業リーダー、店舗チーフなどをめざす人の『虎の巻』&『指南書』でもあります。							
●“ 売れるモノをつくる ”ピーター・ドラッカーのマーケティングを可視化する。							
●マーケティングを単純にいうと“ ニーズに応じて利益を上げる事 ”_フィリップ・コトラーを学ぶ。							
●実践型マネジメントをを可視化。“あらゆる者が強みによって報酬を手にする。”_ピーター・ドラッカーを考える。							
●会社の起業方法、営業の仕方、運営方法なども考えゆきたい。							
●最強の戦略マーケティング・デザインをやる方法をレクチャーします。							
到達（成績評価A）目標							
『実践的なマーケティング・マネジメント理論をマスターする。』							
1.“売れるモノつくる”実践的なマーケティングの専門用語や考え方を身につける。【DP1:知識・技能】							
2.“グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP2:思考力・判断力・表現力】【DP3:主体性・多様性、協働性】							
3.“売りたいものを押し付けるのではなく、相手が何を欲しているかを考えてモノを売る”の基礎的な知識を身につける。【DP1:知識・技能】【DP3:主体性・多様性、協働性】							
4.“ピーター・ドラッカーのマネジメント理論”の基礎知識を修得する。【DP1:知識・技能】【DP3:主体性・多様性、協働性】							
5.“近未来・介護マーケティングのWebデザイン”において、ユニークなマーケティング・コンセプトを持った作品に仕上げられるような基礎的な知識を身につける。【DP2:思考力、判断力、表現力】							
※特に、授業内での発言力と、作品の完成度&アイデアのすばらしさが認められた場合には、さらに上の、A、又は、Sの評価が与えられます。							
単位取得（成績評価C）目標							
『実践的なマーケティング・マネジメント理論をマスターする。』							
1.“売れるモノつくる”実践的なマーケティングの専門用語や考え方を身につける。【DP1:知識・技能】							
2.“グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3:主体性・多様性、協働性】							
3.“売りたいものを押し付けるのではなく、相手が何を欲しているかを考えてモノを売る”の基礎的な知識を身につける。【DP1:知識・技能】【DP3:主体性・多様性、協働性】							
4.“ピーター・ドラッカーのマネジメント理論”の基礎知識を修得する。【DP1:知識・技能】【DP3:主体性・多様性、協働性】							
5.“近未来・介護マーケティングのWebデザイン”において、ユニークなマーケティング・コンセプトを持った作品に仕上げられるような基礎的な知識を身につける。【DP2:思考力、判断力、表現力】							
以上、1.～ 5.までを理解し、実行できれば合格。							
教科書							
授業内で、プロジェクトにて、投影。							
参考書・資料							
授業内で、プリントを配布。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は、評価したのち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
授業に対する姿勢・態度はもとより、実践的マーケティング&マネジメント手法を、社会に出て役立つように、常にイメージし、シミュレーションして授業と向き合う。 ※授業の順番あるいは内容を変更する場合があります。							
成績評価方法			成績評価基準				
アイデア案・提出物（70%）授業態度（30%）の総合評価。			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認してください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
マーケティング概論	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	パッケ ^{いとう} 伊東	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	マーケティング（基礎）	ピーター・ドラッカーの売れるモノを創るを学ぶ	
	事前学習 20分	ピーター・ドラッカーと、フィリップ・コトラーを調べておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚える。	
2	マネージメント（基礎）	マネージメント＝（運を導く）リーダーシップ	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
3	中国『客家』（ハッカ）と、『近江商人』東洋のマネージメント術	商いをよくする者は からずや愛嬌を要す 客家的考え方を学ぶ	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
4	ランチェスターの法則（勝つ為の処方箋）	強大と戦う為には、どんな売り方をすれば良いのかを考える	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
5	マーケティング・リサーチ（調査）	マーケティング調査を実際にやってみよう	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
6	商品コンセプト（商品の特徴化）	わかりやすい コンセプト(ものまねしない概念作り)	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
7	ネーミング・ロジック（論理）	ネーミングのモチベーション&レトリック（修辞技法・ひゆ）	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
8	デザインは、本質の“可視化”	パッケージデザインにおけるマーケティング	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
9	ブランド（付加価値の束）イメージ	もっと価値のある商品開発とは	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
10	マーケティング（応用）商品開発の理論	実際に行った 『伝説の商品開発』	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

11	マネジメント（応用）	明日の為に、今日を捨てる。シェイプされたイノベーション	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
12	近未来・介護マーケティングのWebデザイン_001	Web広告のフロントページを創る。Webを科学する	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
13	近未来・介護マーケティングのWebデザイン_002	24時間介護・病院の リポート化アトラクション化のアイデア企画	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
14	近未来・介護マーケティングのWebデザイン_003	介護マーケティングの おもしろ商品企画制作	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
15	最終・プレゼンテーション	戦い抜く・プレゼンテーション	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品衛生学(生デ)	選択	生デ	2年 前学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江 木 伸 子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC、RS)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
微生物利用を特徴とする食品医薬品会社にて、食品の研究開発とその製品の安全性の規格に携わった経験を有する教員より、食品衛生の基礎知識、食品の安全を保持する方法を学ぶ。							
授業の概要							
食の外部的により、食の安全性は家庭で守る以外の要因も増えているのが現状である。本科目では、食品の安全性の現状と食品衛生の正しい知識、日常の食生活および飲食業界における飲食の衛生管理の方法について知る。また、食品の変質や化学物質、輸入食品、遺伝子組み換え食品、食品添加物やアレルギーについても理解する。							
到達（成績評価A）目標							
・ 飲食物を介して人に悪影響を与えるものとは何か説明できるようになる。 ・ 食品に関係する病原性微生物、化学物質、有害物質などによる健康被害を未然に防ぐ方法が理解でき、説明できるようになる。 ・ 飲食業界での業務および日常生活における食の衛生管理を実践するための要点が理解でき、説明できるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・ 飲食物を介して人に悪影響を与えるものとは何かが理解できるようになる。 ・ 食品に関係する病原性微生物、化学物質、有害物質などによる健康被害を未然に防ぐ方法が理解できるようになる。							
教科書							
植木幸英・野村秀一：NEXT『食品衛生学 第4版』 講談社（2016）¥3,080							
参考書・資料							
参考書 日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（2019：1年次に購入済み）							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は翌週解説し、返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・ 授業中、私語やスマートフォン操作を禁じる。 ・ 授業の進捗状況によってはスケジュールを変更することがある。 ・ 授業の進捗を確認問題を解くことにより確認する。							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験(70%)、受講態度(30%)の総合評価。授業態度には配布プリントの整理と確認問題への取り組みを含む。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品衛生学(生デ)	選択	生デ	2年 前学期	講義	2	え ぎ のぶこ 江木 伸子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC、RS)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	食品の安全性	我が国の食品衛生の現状	
	事前学習 5分	教科書p1～p14 , p154～p161 とシラバスを読んでくる。	
	事後学習 15分	食品衛生とは何か、本科目で学ぶことを確認する。	
2	食品の変質について	油脂の酸化・調理による変化	
	事前学習 10分	教科書 p 15～ p 21 を読んでくる。	
	事後学習 15分	食品の変質防止法を意識的に日常生活に取り入れるようにする。	
3	食中毒について(1)	分類・発生状況	
	事前学習 10分	教科書 p 22～ p 30 を読んでくる。	
	事後学習 15分	食中毒の定義と病因物質別の分類を覚える。	
4	食中毒について(2)	細菌性食中毒	
	事前学習 10分	教科書 p 31～ p 57 を読んでくる。細菌が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 15分	細菌性食中毒のタイプと原因菌、主な原因食品、症状等を整理しておく。	
5	食中毒について(3)	ウイルス性食中毒	
	事前学習 10分	教科書 p 58～ p 61 を読んでくる。ウイルスが原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 15分	ウイルス性食中毒のタイプと原因ウイルス、主な原因食品、症状等を整理しておく。	
6	食中毒について(4)	寄生虫	
	事前学習 10分	教科書 p 63～ p 74 を読んでくる。寄生虫が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 15分	寄生虫による食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理しておく。	
7	食中毒について(5)	自然毒・化学毒	
	事前学習 10分	教科書 p 75～ p 88 を読んでくる。自然毒が原因でおこる食中毒の事例を調べてくる。	
	事後学習 15分	自然毒、化学毒による食中毒の原因物質、主な原因食品、症状等を整理しておく。	
8	食品汚染(1)	カビ・農薬・抗生剤・抗菌剤・容器	
	事前学習 10分	教科書 p 89～ p 98、 p 137～ p 144 を読んでくる。	
	事後学習 15分	教科書、配布プリントを参考にしながら内容を整理しておく。	
9	食品汚染(2)	放射線物質・ダイオキシン・有害金属・内分泌かく乱物質	
	事前学習 10分	教科書 p 99～ p 112 を読んでくる。	
	事後学習 15分	教科書、配布プリントを参考にしながら内容を整理しておく。	
10	食品汚染(2)	放射線物質・ダイオキシン・有害金属・内分泌かく乱物質	
	事前学習 10分	教科書 p 99～ p 112 を読んでくる。	
	事後学習 15分	教科書、配布プリントを参考にしながら内容を整理しておく。	

11	食品添加物について	食品添加物の目的	
	事前学習 10分	教科書 p 113～p 112を読んでくる。	
	事後学習 15分	添加物のメリットデメリットについて考える。	
12	食品添加物と食品表示	おもな食品添加物、表示の読み方	
	事前学習 10分	教科書 p 121～p 135を読んでくる。身の回りの食品に添加されている食品添加物にはどのようなものがあるか5つ探してくる。	
	事後学習 15分	事前学習で見つけた添加物の添加目的と表示を確認する。	
13	食品表示の実際	輸入食品・遺伝子組み換え食品など	
	事前学習 10分	教科書 p 121～p 135を読んでくる。遺伝子組み換え食品の表示がある食品にはどのようなものがあるか探してみる。	
	事後学習 15分	提示するプリントを基に、身の回りの食品について、表示を確認する。	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 20分	全体の学習内容を振り返る	
	事後学習 10分	試験問題を見直し、間違いを修正する	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食文化論	選択	共通	2年 前学期	講義	2	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目(FC・RS) 食物栄養専攻科目(FC)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
本科目では食文化の基本的な考え方を学ぶ。食をコーディネートするには、食に関する文化的要素も欠かすことが出来ない。食は単に生命維持のためだけでなく、食事が文化的、社会的な役割を担うことを理解する。食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化を学ぶ。							
到達（成績評価A）目標							
フードコーディネート3級・レストランサービス技能士3級養成課程の必修科目である。 1. 食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化を総合的に説明できるようになる。 2. 食文化についての知識を実生活に活用し、食品や料理を食文化と結びつけて総合的に説明することができ、食生活を豊かにすることができるようになる。 3. 世界各地の食事のマナー、宗教的タブーの知識を身に付け、特徴を説明することができる。 4. レストランサービス技能検定過去問題（該当箇所）に間違いずに解答することができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
フードコーディネート3級・レストランサービス技能士3級養成課程の必修科目である。 1. 食の歴史、文化、風土について日本だけでなく世界の国々の食文化の基本的事項について説明できるようになる。 2. 食文化についての知識を実生活に活用し、食品や料理を食文化と結びつけて基本的事項について説明できるようになる。 3. 世界各地の食事のマナー、宗教的タブーの知識を身に付け、基本的事項について説明することができる。							
教科書							
特になし 授業内でプリントを配布							
参考書・資料							
①日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2019 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（2019）（購入済み） ②日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法(2版)』 職業訓練教材研究会（2019）（購入済み）							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
・小テストは授業内で返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 单元ごとに小テストを行う（順番にファイルしておくこと） 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（許可時以外の電卓、検索機能及び記録のための撮影機能は不可） 3. 私語厳禁							
成績評価方法		成績評価基準					
受講態度・取組み姿勢(10%) 小テスト(20%) 定期試験(70%) の総合評価		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食文化論	選択	共通	2年 前学期	講義	2	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC・RS) 食物栄養専攻科目 (FC)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	食文化とは何か	食文化とは何か	
	事前学習 5分	食文化について学ぶ	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
2	日本食文化の歴史1	古代から室町時代まで	
	事前学習 20分	室町時代がどのような時代だったか理解しておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
3	日本食文化の歴史2	安土桃山時代から現代まで	
	事前学習 20分	安土桃山時代から現代がどのような時代だったか理解しておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
4	西洋料理の食文化	西洋料理の食文化	
	事前学習 20分	西洋料理の食文化について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
5	中国の食文化の歴史	中国の食文化 中国料理の系統	
	事前学習 20分	中国の食文化についてしらべておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
6	日本料理1	行事食	
	事前学習 20分	行事食についてしらべておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
7	日本料理2	本膳料理 袱紗料理	
	事前学習 20分	日本料理について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
8	日本料理3	会席料理 会席料理	
	事前学習 20分	日本料理について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく、また今までの復習をしておく	
9	日本料理4	精進料理 卓袱料理 普茶料理	
	事前学習 20分	日本料理について調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
10	中国料理の特徴	中国料理の特徴、各地域の料理の特徴などを学ぶ	
	事前学習 20分	自分の知っている中国料理についてまとめておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	

11	色々な外国の食事	世界各地の食文化を学ぶ 食のタブー	
	事前学習 20分	色々な国の料理を調べる、食のタブーとは何か調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
12	食環境の現状	国際化の中の食事形態の多様性からみる現状、安全性、食育	
	事前学習 20分	食についてのニュースを調べておく	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
13	和菓子・洋菓子・パンの歴史	洋菓子・パンの歴史を学ぶ	
	事前学習 20分	自分の知っている和菓子・洋菓子・パンにはどのようなものがあるか挙げてまとめる	
	事後学習 20分	授業の復習をノートにまとめておく	
14	まとめ	定期試験 まとめと振り返り	
	事前学習 60分	今までの復習をしておく	
	事後学習 20分	定期試験でわからなかったところを理解しておく	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
カラーコーディネート 演習	選択	生デ	2年 前学期	演習	2	畑 久美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					14, 15, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
生活に関する専門的な知識・技能を仕事や家庭での実践に活かせるようになるという目標に到達するために、この科目では、色に関する知識と配色の技能を身に付ける。はじめに、色とは何か、色が見える仕組み、色の分類など色彩学の基本を学び色についての理解を深める。次に、色の三属性、色彩体系、配色理論を学び、仕事や家庭において応用できる実践力を養う。習得した知識により、ファッション色彩能力検定3級または2級、色彩検定、カラーコーディネート検定などの検定試験合格を目指すこともできる。							
到達（成績評価A）目標							
・色とは何か、色が見える仕組み、色の三属性、色彩体系、などの色彩学の基本的理論について説明できる。 ・配色理論を理解し、日常生活におけるTPOや心理状態に応じた適切な色の組み合わせを考え表現できる。 ・実務の場を想定した演習において、商品やサービス等に配色理論を応用し独自性のある企画・提案ができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・色とは何か、色が見える仕組み、色の三属性、色彩体系、などの色彩学の基本的理論について理解できる。 ・配色理論を理解し、適切な色の組み合わせを考え表現できる。 ・実務の場を想定した演習において、商品やサービス等に配色理論を応用し企画・提案ができる。							
教科書							
橋本令子、石原久代編著『生活の色彩学―快適な暮らしを求めて―』朝倉書店（2019）¥3,080							
参考書・資料							
(財)日本ファッション教育振興協会『ファッション色彩〔I〕』（最新版）¥2,263、『ファッション色彩能力検定試験3級問題集』（最新版）¥1,131、玉田真紀、宮武恵子、畑久美子：『生活デザインの体系』三共出版（2012）¥2,916（購入済）、『色彩検定 公式テキスト3級編』（最新版）¥2,970							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題、ワークシート、小テスト等は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・教科書は2回目の授業から使用する。書店で店頭販売していないことが多いので、早めに注文しておくこと。 ・授業内で小テスト・模擬テストを行う。実施日は事前に知らせるので欠席しないように。 ・検定試験の日程に合わせ、授業スケジュールを変更することがある。 ・授業中の私語やスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 ・忘れ物をしたことにより授業が成り立たない場合には受講態度の評価を減点する。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。							
成績評価方法				成績評価基準			
以下の項目の総合評価とする。 小テスト・模擬テスト(40%) 演習課題(40%) 受講態度(20%)				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
カラーコーディネート 演習	選択	生デ	2年 前学期	演習	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					14, 15, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	色彩のはたらき	検定試験について、生活における色彩の役割	
	事前学習 20分	シラバスを読む。色に対する関心を高めておく。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
2	色彩の体系1	色の三属性、色彩体系、純色・清色・濁色、ヒュー&トーン	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
3	色彩の体系2	色の成り立ち、光と色、三原色と混色	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
4	色彩理論1	視覚と色、色彩と心理	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
5	色彩理論2	配色の基礎	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
6	配色の技術1	色彩構成の基礎	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
7	配色の技術2	配色演習	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	期日までに演習課題を終えておく。	
8	配色の技術3	企画・生産・流通の各段階の色彩	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
9	ファッション産業と色彩	模擬試験と解説	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	自身の回答と解説を照らし合わせ、復習しておく。	
10	理論のまとめ	パーソナルカラー	
	事前学習 30分	手持ちの衣類の色を調べてくる。	
	事後学習 30分	学習内容をもとに改めて手持ちの衣類の色を観察する。	

11	色彩計画演習1	ウェディングシーンのカラーコーディネート(1)実態調査	
	事前学習 30分	現代のウェディングシーンについて情報を収集する。	
	事後学習 30分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	
12	色彩計画演習2	ウェディングシーンのカラーコーディネート(2)アイテムと配色	
	事前学習 30分	現代のウェディングシーンについて情報を収集する。	
	事後学習 30分	終わらなかった作業は次回までに進めておく。	
13	色彩計画演習3	ウェディングシーンのカラーコーディネート(3)ビジュアル提案	
	事前学習 30分	提案内容をまとめておく。	
	事後学習 30分	プレゼンテーションの準備を十分に行う。	
14	色彩計画演習4	プレゼンテーション	
	事前学習 30分	プレゼンテーションの準備を十分に行う。	
	事後学習 30分	この授業で学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
テキスタイルデザイン実習Ⅰ (ファッション造形実習Ⅰ)	選択	生デ	1年 前学期	実習	1	あきやま 秋山 敦子・あつこ きばやし 木林 祥子 しょうこ	オムニ バス
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
豊かで持続可能な生活をデザインし、提案できるようになるために、この科目では、編み物と刺し子・刺しゅうという手芸の作品制作を通して、その基礎的な知識や技術を学び、生活に活かす力を身につける。「編み物」では、棒針編みとかぎ針編みの技法で、編み地の特徴を活かした2点の作品を制作する。「刺し子」の技法では、物を大切にしたい昔の暮らしを思いながら、伝統模様を取り入れた作品を制作する。「刺しゅう」の技法では、世界の刺しゅう作品を鑑賞し、商品価値を考えながら、作品を制作する。							
到達（成績評価A）目標							
・編み物と刺し子・刺しゅうの基礎的な知識と技術を習得し、正しくきれいな作品制作ができるようになる。 【DP1:知識・技能】 ・作品制作の難しさや楽しさを理解し、自ら問題を解決しながら作業を行い、制作に積極的に取り組むことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 【DP3:主体性・多様性・協働】							
単位取得（成績評価C）目標							
・編み物と刺し子・刺しゅうの基礎的な知識と技術を習得し、作品制作ができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・作品制作の難しさや楽しさを理解し、制作に積極的に取り組むことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 【DP3:主体性・多様性・協働】							
教科書							
特になし							
参考書・資料							
適宜プリントを配布する							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
＜材料費＞ 編み物：約2,500～3,000円位（編み糸） / 刺し子・刺しゅう：約1,000～2,000円位（布、糸）							
課題に対するフィードバック							
作品は評価ののち、各自に返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 ・材料については授業内に指示する。 ・忘れ物をしないこと。 ・進行の都合により、内容が前後することがある。							
成績評価方法			成績評価基準				
作品・課題(80%)、受講態度(20%)で総合的に評価する。			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
テキスタイルデザイン実習Ⅰ (ファッション造形実習Ⅰ)	選択	生デ	1年 前学期	実習	1	あきやま 秋山 敦子・きばやし 木林 祥子 あつこ しょうこ	オムニ バス
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ガイダンス・「棒針編み」の技法の習得1	授業概要の説明、編み物についての基礎知識、棒針編みの編み方の練習	秋山
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 30分	授業内容を理解しておく、編み方の復習をする	
2	「棒針編み」の技法の習得2	編み方の練習、記号図の読み方	秋山
	事前学習 30分	習得した編み方を確認しておく、編み方のプリントに目を通してくる	
	事後学習 60分	編み方の復習をする	
3	「棒針編み」の技法の習得3	帽子制作（頭の採寸、ゲージを編む、作り目数の割り出し）	秋山
	事前学習 30分	習得した編み方を確認しておく	
	事後学習 60分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	
4	「棒針編み」の技法の習得4・「かぎ針編み」の技法の習得1	帽子制作（編み始める）、かぎ針編みの編み方の練習	秋山
	事前学習 30分	習得した編み方を確認しておく	
	事後学習 180分	任意の深さまで帽子を編み進める、かぎ針編みの編み方の復習をする	
5	「かぎ針編み」の技法の習得2	編み方の練習、記号図の読み方、コースター制作（編み始める）	秋山
	事前学習 30分	習得した編み方を確認しておく、編み方のプリントに目を通してくる	
	事後学習 60分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく、編み方の復習をする	
6	「かぎ針編み」の技法の習得3	コースター制作（編み進める）	秋山
	事前学習 30分	習得した編み方を確認しておく	
	事後学習 60分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	
7	「かぎ針編み」「棒針編み」作品の仕上げ	コースター制作（縁編み）、帽子制作（目数を減らし綴じる）、アイロン仕上げ	秋山
	事前学習 30分	習得した編み方を確認しておく	
	事後学習 60分	作品を仕上げる	
8	「刺し子」の技法の習得1	刺し子の歴史、刺し子の基礎（模様刺し）	木林
	事前学習 10分	刺し子の図書や作品に触れ関心を高める	
	事後学習 60分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	
9	「刺し子」の技法の習得2	刺し子の基礎（一目刺し）	木林
	事前学習 30分	作品のデザインを考えておく	
	事後学習 60分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	
10	「刺し子」の技法の習得3	刺し子布を用いた作品制作	木林
	事前学習 30分	作品に必要な材料を準備しておく	
	事後学習 60分	作品を仕上げておく	

11	「刺しゅう」の技法の習得1	世界の刺しゅう、刺しゅうの基礎（線を表すステッチ）	木林
	事前学習 10分	刺しゅうの図書や作品に触れ関心を高める	
	事後学習 60分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	
12	「刺しゅう」の技法の習得2	刺しゅうの基礎（面を表すステッチ）	木林
	事前学習 5分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 60分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	
13	「刺しゅう」の技法の習得3	刺しゅうの基礎（クロスステッチ、リボン刺しゅう）	木林
	事前学習 30分	作品のデザインを考えておく	
	事後学習 60分	授業内に終わらなかったことを終わらせておく	
14	「刺しゅう」の技法の習得4	刺しゅう布を用いた作品制作	木林
	事前学習 30分	作品に必要な材料を準備しておく	
	事後学習 60分	作品を仕上げておく	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
工芸実習Ⅱ (クラフト実習・クラフト実習Ⅱ)	選択	生デ	2年 前学期	実習	1	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				6・7	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
豊かで持続可能な生活をデザインし提案するために必要な能力を育むために、伝統工芸や手芸など手作業による物作りの現代社会における意義と重要性を学び、技法の種類と特徴についての知識・技能を身に付ける。この科目では、特に染めと織りの技法を学ぶ。はじめに、必要な道具や用品、材料などの選び方・扱い方を修得する。次に、図案・型紙の制作、準備工程、加工工程と進み、手作業で作品を作ることの難しさと楽しさ、大量生産品との違い、制作時間がかかることなどを体験的に修得する。							
到達（成績評価A）目標							
・手工芸の技法を体系的に分類でき、各技法の特徴について具体的に述べるができるようになる。 ・現代社会における手工芸の意義と重要性について、自分の考えを含めて説明することができるようになる。 ・染色と織りの作品制作にあたり、道具・用具を自ら選んで正しく使うことができ、デザインに応じた適切な材料の選択ができるようになる。 ・正しい手順で作業工程を進めることができ、手作業ならではの特徴を活かした独自性のある作品制作ができるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・手工芸の技法を分類でき、各技法の特徴について述べるができるようになる。 ・現代社会における手工芸の意義と重要性について説明することができるようになる。 ・染色と織りの作品制作にあたり、道具・用具を正しく使うことができ、適切な材料の選択ができるようになる。 ・正しい手順で作業工程を進めることができ、手作業ならではの特徴を活かした作品制作ができるようになる。							
教科書							
必要に応じてプリント配布							
参考書・資料							
授業内に適宜指示する							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
材料費（布、部品、ビーズ、など）約500円位～※個々のデザインによって前後する							
課題に対するフィードバック							
・作品は評価ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・浸染作業時は実験室で行い、それ以外は被服室で行う。進行の都合により、内容が前後することがある。 ・作業に遅れが生じた場合は、授業外の時間を使って進めておくこと。 ・各自で用意する材料については授業内に指示する。 ・授業中のスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 ・忘れ物をしたことにより授業が成り立たない場合には受講態度の評価を減点する。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。							
成績評価方法			成績評価基準				
以下の項目の総合評価とする。 作品（70%） 受講態度(30%)			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
工芸実習Ⅱ (クラフト実習・クラフト実習Ⅱ)	選択	生デ	2年 前学期	実習	1	畑 久美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	織りと染めの手工芸	手芸・工芸とは、手工芸の分類、染織工芸について、作品制作について	
	事前学習 30分	手工芸や伝統工芸の図書や作品に触れ関心を高める	
	事後学習 30分	学んだ内容を念頭に置き、身の回りの手工芸に目を向ける	
2	「織り」技法の習得1	裂き織りを使った小物のデザイン	
	事前学習 30分	裂き織りについて調べておく	
	事後学習 30分	次回までにデザインをまとめておく	
3	「織り」技法の習得2	手織り作業（裂き織り）	
	事前学習 30分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	作業の遅れがあれば進めておく	
4	「織り」技法の習得3	手織り作業（裂き織り）	
	事前学習 30分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	作業の遅れがあれば進めておく	
5	「織り」技法の習得4	手織り布を用いた作品制作	
	事前学習 30分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	作業の遅れがあれば進めておく	
6	「織り」技法の習得5	手織り布を用いた作品制作	
	事前学習 30分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	作業の遅れがあれば進めておく	
7	「織り」技法の習得6	ビーズ織りを使った小物のデザイン	
	事前学習 30分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	作業の遅れがあれば進めておく	
8	「織り」技法の習得7	手織り作業（ビーズ織り）、ビーズ織りを用いた作品制作	
	事前学習 30分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	作品を仕上げておく	
9	「織り」技法の習得8	手織り作業（ビーズ織り）、ビーズ織りを用いた作品制作	
	事前学習 30分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	作品を仕上げておく	
10	「染め」技法の習得1	型染め、絞り染めのデザイン	
	事前学習 30分	染めに関する図書や作品に触れ関心を高める	
	事後学習 30分	次回までにデザインをまとめておく	

11	「染め」技法の習得2	染めの準備工程（型紙制作、型の準備、絞り、等）	
	事前学習 30分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	作業の遅れがあれば進めておく	
12	「染め」技法の習得3	染めの準備工程（型紙制作、型の準備、絞り、等）	
	事前学習 30分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	作業の遅れがあれば進めておく	
13	「染め」技法の習得4	染めの準備工程（型紙制作、型の準備、絞り、等）	
	事前学習 30分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	作業の遅れがあれば進めておく	
14	「染め」技法の習得5	浸染作業	
	事前学習 30分	次の作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	作品を仕上げておく	
15	まとめ	作品発表、講評	
	事前学習 30分	発表の準備をする	
	事後学習 30分	制作工程を振り返る	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
アロマテラピー概論	選択	生デ	1,2年前学期	講義	2	くぼた ひろこ 久保田 裕子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
日常生活において、アロマテラピーを心身の健康増進に役立てるという目標に到達するために、この科目では、アロマテラピーの基礎を学び、心身のセルフケアに活かす知識を身につける。（公社）日本アロマ環境協会認定アロマテラピー検定2級のテキストを使用して、基礎知識や活用法、注意事項などについて学ぶ。また、基礎で知っておくべき9種の精油の嗅ぎ分けをしながら、各精油について学び、活用できる知識を身につける。							
到達（成績評価A）目標							
・アロマテラピーの基礎を習得し、日常生活に知識を活かして、心身の健康増進に活用できるようになる ・9種の精油について、各精油の特徴を理解し、活用できるようになる ・セルフケア、販売業や福祉介護関係など、仕事にも役立てられる知識を身につけられるようになる ・（公社）日本アロマ環境協会認定アロマテラピー検定2級に合格できるようになる 【DP1:知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
・アロマテラピーの基礎を身につけ、日常生活の中で活用できるようになる ・9種の精油について、各精油を活用できるようになる ・セルフケアに役立てる知識を身につけられるようになる ・（公社）日本アロマ環境協会認定アロマテラピー検定2級に挑戦できるようになる。 【DP1:知識・技能】							
教科書							
（公社）日本アロマ環境協会：『アロマテラピー検定テキスト』（2019年1月改訂版） ¥2,640 1回目の授業時に教員へ申込み							
参考書・資料							
授業中に必要に応じ説明							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
アロマテラピー検定 受験料 （希望者） 6,600円（税込）							
課題に対するフィードバック							
小テストは時間内に振り返りをし、不明点を確認する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
アロマテラピー検定対応テキストに沿って授業を進める。検定合格を目指し香りの試香も行う。 ・授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 ・私語および、携帯電話の使用を禁止する。（活用する場合は指示をする）							
成績評価方法				成績評価基準			
以下の項目の総合評価とする。 定期試験 （80%） 小テスト （10%） 授業態度 （10%）				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
アロマテラピー概論	選択	生デ	1,2年 前学期	講義	2	くぼた ひろこ 久保田 裕子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ガイダンス	アロマテラピーとは 検定について 精油の試香	
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 10分	ノートをまとめ、復習する	
2	精油利用法Ⅰ	使用上の注意事項、芳香浴法① 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 5分	範囲のテキストを読んでおく	
	事後学習 10分	ノートをまとめ、復習する	
3	精油利用法Ⅱ	吸入法、フェイシャルスチーム法、湿布法 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 5分	範囲のテキストを読んでおく	
	事後学習 10分	ノートをまとめ、復習する	
4	精油利用法Ⅲ	沐浴法、トリートメント法、手作り化粧品 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 5分	範囲のテキストを読んでおく	
	事後学習 10分	ノートをまとめ、復習する	
5	利用法Ⅳ、基材について	基材の種類 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 5分	範囲のテキストを読んでおく	
	事後学習 10分	ノートをまとめ、復習する	
6	まとめと復習①	精油利用法について 小テスト 答え合わせ 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 20分	小テストの範囲を復習しておく	
	事後学習 20分	小テストの間違えを復習する	
7	基材について	基材の種類 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 5分	範囲のテキストを読んでおく	
	事後学習 10分	ノートをまとめ、復習する	
8	まとめと復習②	基材について 小テスト 答え合わせ 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 20分	小テスト範囲の復習	
	事後学習 20分	小テストの間違えを復習する	
9	精油学Ⅰ	精油の定義・安全性 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 5分	範囲のテキストを読んでおく	
	事後学習 10分	ノートをまとめ、復習する	
10	まとめと復習③	安全のための注意点 小テスト 答え合わせ 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 5分	範囲のテキストを読んでおく	
	事後学習 10分	ノートをまとめ、復習する	

11	精油額Ⅱ	精油の抽出法 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 20分 事後学習 20分	小テスト範囲の復習 小テストの間違えを復習する	
12	精油学Ⅲ・まとめと復習④	精油の作用・精油の小テスト 答え合わせ 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 60分 事後学習 20分	範囲のテキストを読んでおく 小テスト範囲の復習 ノートをまとめ、復習する 小テストの間違えを復習する	
13	まとめと復習⑤	安全のための注意点 小テスト 答え合わせ 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 20分 事後学習 20分	小テスト範囲の復習 小テストの間違えを復習する	
14	総括	全体の振り返りと定期試験 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 60分 事後学習 30分	前学期全体の学習内容を振り返り、知識を確認する 試験でできなかったところを見直し、学習を定着させる	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
アロマテラピー演習	選択	生デ	1,2年 後学期	演習	2	くぼた ひろこ 久保田 裕子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		検定合格を目指す学生は前学期概論履修を、資格を必要としない場合も概論履修者が望ましい。					3, 6, 9, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
アロマテラピーで用いる基材を使い、精油を選び日用品を作成し、使用することで、無理なく知識を身につけられるようになるという目標に到達するために、はじめにアロマテラピー概論で身につけた基礎知識を活かし、日用品を作成する。作成する化粧品についても学ぶ。次に、日用品を実際に製品化し販売するために関連法規を学び、グループで製品をプロデュースし、プレゼンテーションをすることで、習得した知識を実際に応用する実践力を養う。アロマテラピー検定2級の合格を目指すこともできる。							
到達（成績評価A）目標							
・アロマテラピーの基礎を理解して使用法、注意点などが説明できるようになる【DP1:知識・技能】 ・用途に応じた精油が選択でき、ニーズに合わせてブレンドができるようになる【DP1:知識・技能】 ・レポートに、作成物を活用して考察したことに加え、応用のためのリサーチの記述ができるようになる【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・班員に配慮し、コミュニケーションをとり、オリジナル製品を考案し、プレゼンテーションの準備をし、魅力的な発表ができるようになる【DP3:主体性・多様性・協働性】							
単位取得（成績評価C）目標							
・アロマテラピーの基礎を理解できるようになる【DP1:知識・技能】 ・用途に応じた精油が選択できるようになる【DP1:知識・技能】 ・レポートに、作成物を活用して考察したことを記述できるようになる【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・班員と、オリジナル製品を考案し、プレゼンテーションの準備をし、発表ができるようになる【DP3:主体性・多様性・協働性】							
教科書							
(公社) 日本アロマ環境協会：『アロマテラピー検定テキスト』（2019年1月改訂版） ¥2,640 1回目の授業時に教員へ申込み							
参考書・資料							
授業中に都度説明							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
演習材料費 909円 アロマテラピー検定 受験料 (希望者) 6,600円(税込)							
課題に対するフィードバック							
実習レポートを添削ののち、各自に返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業前半は、精油と基材を実際に使用して作成物を作って使用しながら身につけていく。 ・毎回レポートを作成し、無理なく検定到達レベルの知識を身につけていく。 ・授業後半は、前半で作成したものを製品化することをグループごとに協力して行う。 ・授業の順番あるいは内容を変更する場合がある。 ・私語および、携帯電話の使用を禁止する。(活用する場合は指示する)							
成績評価方法			成績評価基準				
以下の項目の総合評価とする。 レポート (60%) 取り組み姿勢 (40%)			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
アロマテラピー演習	選択	生デ	1,2年 後学期	演習	2	くぼた ひろこ 久保田 裕子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		検定合格を目指す学生は前学期概論履修を、資格を必要としない場合も概論履修者が望ましい。					3, 6, 9, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ガイダンス	精油を効果的に使用する方法 芳香浴を体験	
	事前学習 5分	シラバスに目を通す	
	事後学習 10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
2	精油活用法	精油を効果的に使用する方法 沐浴法の部分浴手浴法、吸入法、フェー	
	事前学習 5分	前回の復習、不明点が無いか確認する	
	事後学習 10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
3	安全のための注意点Ⅰ	精油を効果的に使用する方法を学びルームスプレーを作成	
	事前学習 5分	前回の復習、不明点が無いか確認する	
	事後学習 10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
4	安全のための注意点Ⅱ	入浴と精油の相乗効果を得る バスソルトを作成	
	事前学習 5分	前回の復習、不明点が無いか確認する	
	事後学習 10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
5	暮らしに活かすⅠ	精油の基材を活かして発泡入浴剤を作成	
	事前学習 5分	前回の復習、不明点が無いか確認する	
	事後学習 10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
6	暮らしに活かすⅡ	肌から精油の作用を活かすボディージェルwを作成	
	事前学習 5分	前回の復習、不明点が無いか確認する	
	事後学習 10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
7	基材論Ⅰ	ハーブの効果を活かしたハーブソープを作成	
	事前学習 5分	前回の復習、不明点が無いか確認する	
	事後学習 10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
8	基材論Ⅱ	精油の抽出時に得られる蒸留水で作るスキンローション	
	事前学習 5分	前回の復習、不明点が無いか確認する	
	事後学習 10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
9	基材論Ⅲ	植物油と基材で作る保湿クリーム	
	事前学習 5分	前回の復習、不明点が無いか確認する	
	事後学習 10分	復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
10	関連法規	販売にあたっての法規	
	事前学習 5分	前回の復習、不明点が無いか確認する	
	事後学習 10分	復習後レポートをまとめる。	

11	製品の開発	製品を販売する時に必要な準備 消費者に選んでもらうには	
	事前学習 10分	前回の復習、不明点が無いか確認する	
	事後学習 20分	復習後、関連情報を収集する。	
12	販売戦略	商品発表準備	
	事前学習 10分	前回の復習、不明点が無いか確認する。発表に備える。	
	事後学習 30分	復習後、関連情報を収集し、発表の準備をする。	
13	製品の発表作成	商品の作成	
	事前学習 10分	発表に備える。	
	事後学習 30分	復習後、関連情報を収集し、発表の準備をする。	
14	製品の発表作成	POP作成	
	事前学習 10分	発表に備える。	
	事後学習 30分	復習後、関連情報を収集し、発表の準備をする。	
15	発表・総括・振り返り	レポートのまとめ 発表・考察 10種の精油嗅ぎ分け	
	事前学習 60分	発表に備える。	
	事後学習 10分	発表の振り返りをする。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
工芸実習 (工芸実習Ⅰ)	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	ほんごう よしや 本郷 芳哉	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
手工芸や伝統工芸の種類と技法を知り、自分の手で作品を作ることの楽しさと完成した時の喜びを体験できることを目的とし、授業では特に七宝、金属素材による金工、ガラス工芸など立体的な工芸作品を制作し、実際に使えるかたち（アクセサリー等の装飾品やカテトラリーなど）にしていきます。 必要な道具や用品、材料などの基本的な選び方・扱い方を学び、個々の作品のデザインをするところから始めます。							
到達（成績評価A）目標							
・豊かで持続可能な生活をデザインし提案するために必要な能力を育むために、様々な工芸があることを知る。 ・工芸の観点から自身の生活の周囲にあるものの考察を行い、手工芸で生活を豊かにするための工夫やデザインを実践する。 ・自国の文化である伝統工芸の片鱗に触れることで、その価値を理解する。 ・道具や用具の構造や仕組みを理解し、自分の作りたいものに合わせて工夫して使うことができる。 ・材料を選び、自らのデザインで制作ができるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・豊かで持続可能な生活をデザインし提案するために必要な能力を育むために、様々な工芸があることを知る。 ・工芸の観点から自身の生活の周囲にあるものの考察を行う。 ・自国の文化である伝統工芸の片鱗に触れることで、その価値を理解する。 ・道具や用具が使えるようになり、制作ができるようになる。							
教科書							
必要に応じてプリント配布							
参考書・資料							
授業内に適宜指示する							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
材料費として3,000円徴収します。							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。（学内での展示に用いる場合は返却時期が遅くなる場合があります。）							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・制作の行程によっては衣類を汚す可能性があるため、汚れてもいい服装で受講すること。 ・作業に遅れが生じた場合は、授業外の時間を使って進めておくこと。 ・各自で用意する材料については授業内に指示する。 ・忘れ物厳禁。 ・進行の都合により、内容が前後、変更することがある。							
成績評価方法			成績評価基準				
以下の項目の総合評価とする。 作品 (70%) 受講態度 (30%)			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
工芸実習 (工芸実習Ⅰ)	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	ほんごう よしや 本郷 芳哉	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	工芸について	手で作ることと作品制作について	
	事前学習 5分	手工芸や伝統工芸の図書や作品に触れ関心を高める	
	事後学習 30分	学んだ内容を念頭に置き、身の回りの手工芸に目を向ける	
2	七宝焼き(1)	技法体験（サンプルの作成）と基礎デザイン	
	事前学習 20分	七宝焼きの作品を調べる	
	事後学習 30分	参考資料を読み、デザインのイメージをしておく	
3	七宝焼き(2)	基礎デザイン	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	次回までにデザインをまとめておく	
4	七宝焼き(3)	本制作	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	制作の遅れがあれば進めておく	
5	七宝焼き(4)	本制作	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	作品を仕上げておく	
6	ガラス工芸(1) (トンボ玉、パート・ド・ヴェール)	技法説明及び制作	
	事前学習 20分	ガラス工芸の作品を調べる	
	事後学習 30分	次回までにデザインをまとめておく	
7	ガラス工芸(2) (トンボ玉、パート・ド・ヴェール)	制作	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	制作の遅れがあれば進めておく	
8	ガラス工芸(3) (トンボ玉、パート・ド・ヴェール)	制作	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	制作の遅れがあれば進めておく	
9	ガラス工芸(4) (トンボ玉、パート・ド・ヴェール)	制作	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	作品を仕上げておく	
10	金工(1) (カトラリーやジュエリーなど)	技法体験（サンプルの作成）と基礎デザイン	
	事前学習 20分	普段の生活で使っている食器やカトラリーに注目し、観察しておく。	
	事後学習 30分	参考資料を読み、デザインのイメージをしておく	

11	金工(2) (カトラリーやジュエリーなど)	基礎デザイン	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	次回までにデザインをまとめておく	
12	金工(3) (カトラリーやジュエリーなど)	本制作	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	制作の遅れがあれば進めておく	
13	金工(4) (カトラリーやジュエリーなど)	本制作	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	制作の遅れがあれば進めておく	
14	金工(5) (カトラリーやジュエリーなど)	本制作	
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	作品を仕上げておく	
15	まとめ	講評と作品発表	
	事前学習 30分	発表の準備をしておく	
	事後学習 30分	制作工程を振り返り、生活の中にある工芸を改めて観察する。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
店舗空間デザイン演習	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	パッケ 伊東	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16
実務経験のある教員による科目							
★【 ビジネススペース（広告代理業務）にて、アドバタイジングデザイン（広告）、Webデザイン、フォトグラフ（写真）、（写真）、インダストリアルデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、シンボルマークデザイン、タイポグラフィデザイン、ロゴタイプデザイン、筆文字（カリグラフィ）、切り絵・ちぎり絵、イラストレーション、キャラクターデザイン、店頭ファサード及びショップ名をデザイン、店舗内ブースの商品陳列をレクチャー、商品のブランド・ブランディング開発、ネーミング開発、大手一流企業のパッケージデザイン（商品開発）などの実務経験あり 】							
★【 デザイン賞（ USAクリオ賞など ） 多々・受賞歴あり ※1本当たりの売上、NO.1のワインラベルをデザイン。 】							
※以上の経歴が、この授業をレクチャーする上で活かされる。							
授業の概要							
『スペース空間&店舗販売に関するデザインで、対応可能なクリエイティブディレクションのメソッドをレクチャー。』							
●商業施設における、店舗内・店舗名・ファサードデザイン、プライベートで販売する商品のブランド開発及びマス陳列効果などを学びます。							
●FOODコートのイートインスペース、ショブ展示ブース、ミニショップなど、学生が“ 理解しやすく楽しく企画できる、アイデアの出しやすいテーマにする。”							
●また店舗空間の企画創造して、江戸文化(手ぬぐい)、野菜産地限定、栄養士専門店、ダメージ・デニム本舗、介護用品専科、シニア食レストランなど、どのような“コンセプトで展開”していくかを考える。							
●自分の会社を起業する&ショップの店長マネージャー・セールスする人材、“パスファインダー的な・リーダーマインドを育成”トレーニングしたい。							
●介護エージェント、販売キャスト、企業リーダー、店舗チーフなどをめざす人の『虎の巻』&『指南書』でもあります。							
到達（成績評価A）目標							
『本講義は店舗空間デザインのゾーニング計画（空間をテーマや用途に区画し考える）やリテラシー（理解・分析・表現）するだけでなく、店舗空間と商品展示に対する人のモチベーション効果をマスターし、それらをビジュアルコミュニケーションできる人材を育てる。』							
1. 店舗ファサード&空間をテーマや用途に区画し考え・分析・理解するデザインの基礎的な知識を身につける。【DP1：知識・技能】							
2. 店舗ネーミング&コンセプト（特徴）&『本質の可視化』の専門用語や考え方を身につける。【DP1：知識・技能】							
3. ショップで販売する商品のプライベートブランドの開発計画の実践を通して、顧客ニーズに対するモノの見方の基礎知識を修得する。【DP2：思考力、判断力、表現力】							
4. “グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
※特に、授業内での発言力と、提出物等の完成度が高く、アイデアのすばらしさが認められた場合には、さらに上の、A、又は、Sの評価が与えられます。							
単位取得（成績評価C）目標							
『本講義は店舗空間デザインのゾーニング計画（空間をテーマや用途に区画し考える）やリテラシー（理解・分析・表現）するだけでなく、店舗空間と商品展示に対する人のモチベーション効果をマスターし、それらをビジュアルコミュニケーションできる人材を育てる。』							
1. 店舗ファサード&空間をテーマや用途に区画し考え・分析・理解するデザインの基礎的な知識を身につける。【DP1：知識・技能】							
2. 店舗ネーミング&コンセプト（特徴）&『本質の可視化』の専門用語や考え方を身につける。【DP1：知識・技能】							
3. ショップで販売する商品のプライベートブランドの開発計画の実践を通して、顧客ニーズに対するモノの見方の基礎知識を修得する。【DP2：思考力、判断力、表現力】							
4. “グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
以上、1. ～ 4. までを理解し、実行できれば合格。							
教科書							
授業内で、プロジェクターにて、投影。							
参考書・資料							
授業内で、プリントを配布。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は、評価したのち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
授業に対する姿勢・態度はもとより、オフィスの“カフェ化”。スイーツショップの “美味しさの インスタばえ・シーン”。料亭『懷石』の 利休スタイル“茶席の 絡繰り（からくり）”。ビストロ(居酒屋風レストラン) の “カジュアルな 趣（おもむき）”。入店時に、顧客の視点でモノをみれるように進めて頂きたい。							
※授業の順番あるいは内容を変更する場合があります。							
成績評価方法		成績評価基準					
アイデア案・提出物（70％）		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している					
授業態度（30％）		A(89-80点)：到達目標を達成している					
の総合評価。		B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している					
		C(69-60点)：単位修得目標を達成している					
		D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない					
		R：未受験					
		Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム（<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>）に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
店舗空間デザイン演習	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	パッケ いとう 伊東	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	基本 Lesson (A) 001	アパレルショップ&インテリアショップ&マイクロバー&PR施設などのベーシック店舗設計と分析。	
	事前学習 20分	ゾーニングの意味を調べておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
2	基本 Lesson (A) 002	ゾーニングのポイントは、空間をテーマや用途に区画し考えてデザインすることです。まず間取りを考えだしますが、この授業はゾーニングから考えます。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
3	基本 Lesson (B) 001	お店の平面計画から、初期にコンセプト&概念図等を簡易にまとめ、3Dエスキースにし提出。アイデアの出し方を学びます。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
4	基本 Lesson (B) 002	パブリックスペースとプライベートスペースのいごちを考える。緊張感とゆったり感を、そのタイプ、スタイル又は、型にあてはめて演出してみる。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
5	“イートインスペース、ショブ展示ブース、ミニショップのプロデュース”_001	ニッチ商法としてのブースを、コンセプトから企画する。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
6	“イートインスペース、ショブ展示ブース、ミニショップのプロデュース”_002	店舗名・ファサードデザインのネーミング、シンボルマーク、ロゴタイプの開発方法の色々。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
7	“販売する商品開発”立案・パッケージデザイン・POP制作_001	商品名・ネーミングのアイデア出し。商品のブランド化をレクチャー。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
8	“販売する商品開発”立案・パッケージデザイン・POP制作_002	パッケージデザイン、POPなど、ショップのトーンアンドマナーを考える。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
9	中間・プレゼンテーション	実際に、3Dエスキースデータにそって、プレゼンテーション。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
10	“ショールーム展示物の実物3D化・原寸大にリアル化”_001	店舗内・店舗名・ファサードデザインのネーミング、シンボルマーク、ロゴタイプの制作。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

11	“ショールーム展示物の実物3D化・ 原寸大にリアル化”_002	ニッチ商法としてのイートインスペース、ショップ展示ブース、ミニショップを制作 ---(1)	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
12	“展示物の制作から、全体の店舗空間の完成予想図 までのコンプリート企画” (A)	ニッチ商法としてのイートインスペース、ショップ展示ブース、ミニショップを制作 ---(2)	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
13	“展示物の制作から、全体の店舗空間の完成予想図 までのコンプリート企画” (B)	実際に、パッケージデザイン、・POPなどを作成。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
14	“展示物の制作から、全体の店舗空間の完成予想図 までのコンプリート企画” (C)	ここで更に、“全体の店舗空間と一体化させた完成予想図”として提出。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
15	最終・プレゼンテーション	実物3D化・原寸大にリアル化した展示場にて、プレゼンテーション。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
調理学実習	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	よねやま 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC・RS)		特になし					6・7, 9, 15, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
理論に基づいた調理操作を科学的視野で学び、安全で衛生的に実習を行う。さまざまな調理素材、器具の特徴を理解し、素材の組み合わせや基本的な器具の扱い方を学ぶ。実習を通し「家庭料理検定3級」が取得できる知識と技術を身につける。また伝統料理の意義や調理法を理解し、行事食の実習を行う。到達度を評価するため、テーマに応じた献立の立案および実習を行い、その内容をレポートにまとめる。きゅうりの輪切りを5mm以下に切ることができるようになる。							
到達（成績評価A）目標							
1. 調理学で学んだ食品の調理性に関する理論を土台として基礎的な調理手法の要点を科学的に学び、調理操作と理論の結びつきを、総合的に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 2. 様々な食材や調味材料の特徴、組み合わせ及び調理法を学び、適切な調理・調味操作ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 3. 日本・西洋・中国料理及び行事食の特徴を総合的に説明でき、日常の家庭調理における献立作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 4. 安全で衛生的な調理をするための総合的な知識を習得し、実行できるようになる。【DP1：知識・技能】 5. 家庭料理検定3級が合格できるようになる。（きゅうりの輪切り4mm以下）【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 6. 班員に配慮しつつとコミュニケーションをとりながら実習することができようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 調理学で学んだ食品の調理性に関する理論を土台として基礎的な調理手法の要点を科学的に学び、調理操作と理論の基本的事項について説明できるようになる。 2. 様々な食材や調味材料の特徴、組み合わせ及び調理法を学び、基礎的な調理・調味操作ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 3. 日本・西洋・中国料理及び行事食の基本的事項を理解し、日常の家庭調理における献立作成ができるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 4. 安全で衛生的な調理をするための基本的な知識を習得し、実行できるようになる。【DP1：知識・技能】 5. 班員とコミュニケーションをとりながら実習することができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
教科書							
高橋節子・平尾和子：『新調理学実習・実験―基礎から応用まで―』 時事通信出版局（2016）¥3,564 日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本2020 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2020）¥3,300「購入済」							
参考書・資料							
参考書：長尾慶子編著：『調理を学ぶ』改訂版 八千代出版（2015）¥2,640「調理学」で購入済 日本ホテル・レストランサービス技能協会監修：『西洋料理飲料接客サービス技法』職業訓練教材研究会（2018）¥3,650 家庭料理技能検定公式ガイド3級』女子栄養大学出版部(2017) ¥2640							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
教科書・プリントは授業後添削し返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・材料発注の都合で授業の順番が変更になる場合がある。 ・授業開始前に身支度を整えて入室し、台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。 ・資料として、必要に応じてプリントを配布する。 ・スマートフォン操作は実習結果撮影以外は禁止する。							
成績評価方法		成績評価基準					
ノート(50%)、きゅうりテスト・実習テスト・レポート(40%)、受講態度(10%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム（<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>）に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
調理学実習	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC・RS)		特になし					6・7, 9, 15, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	オリエンテーション、計量、実習	オリエンテーション、計量、ハムライス、スクランブルエッグ	
	事前学習 5分	シラバスを読んてくる	
	事後学習 30分	ハムライス、スクランブルエッグの練習をし、できないところを記録する	
2	日本料理①炊飯、だし、煮魚(味噌煮)、酢の物	白飯、けんちん汁、鯖の味噌煮、きゅうりの酢の物	
	事前学習 15分	教科書7ページを読んてくる	
	事後学習 30分	炊飯方法、だし汁、煮魚のポイントについてまとめる	
3	西洋料理①麺類について、鶏ガラ出汁	スパゲティーミートソース、コーンスープ、ヨーグルトゼリー	
	事前学習 20分	麺の種類、ガラスープの取り方について調べてくる	
	事後学習 30分	麺について、ガラスープの取り方のポイントをまとめる	
4	西洋料理②魚の調理、ルウの調理①	コンソメジュリエンス、鮭のムニエル、粉ふき芋、いんげんのソティ	
	事前学習 20分	コンソメスープ、ムニエル、ベシャメルソース、粉ふき芋について調べてくる	
	事後学習 30分	ムニエル、ルウ（ベシャメルソース）についてポイントをまとめる	
5	日本料理②味付け飯、野菜の調理	栗ご飯、いわしのつみれ汁、青菜の胡麻和え	
	事前学習 20分	味付け飯、魚のつみれ、青菜について調べてくる	
	事後学習 30分	味付け飯、調味料、いわしのおろし方、青菜のゆで方についてまとめる	
6	日本料理③もち米の調理、揚げ物調理、乾物の扱い方	赤飯、天ぷら(天つゆ)、切り干し大根の煮物	
	事前学習 20分	餅米、揚げ物調理、乾物の扱い方について調べてくる	
	事後学習 30分	炊き強飯の作り方とポイントをまとめておく。乾物のもどし方についてまとめる	
7	日本料理④寿司飯、卵の調理、蒸し物調理	ちらし寿司（信田巻） かきたま汁	
	事前学習 20分	ずし飯、でんぷん、かきたま汁について調べてくる	
	事後学習 30分	酢飯の飯の水分と合わせ酢についてかきたま汁の作るポイントをまとめる	
8	中国料理①炒菜、小麦粉の調理、貝類の調理	什錦炒飯、鍋貼餃子、蛤蜊湯	
	事前学習 20分	中国料理、調理法：炒める、小麦粉の調理、貝類の扱い方について調べてくる	
	事後学習 30分	小麦粉、貝類の扱い方について調べまとめる	
9	西洋料理③煮込み調理、ルウの調理②	ポークシチュー、サラダ(ヴィネグレットソース)、カスタードプリン	
	事前学習 20分	肉の軟化方法、サラダ、卵の凝固性について調べてくる	
	事後学習 30分	肉の軟化方法、サラダ、卵の凝固性についてまとめる	
10	西洋料理④ひき肉の調理、米、麦の調理	ハンバーグステーキ、ピラフ、マセドアンサラダ	
	事前学習 20分	ひき肉の調理、トマトソース、マヨネーズについて調べてくる	
	事後学習 30分	ルウ・ソース、ピラフ、ゼラチンの調理についてまとめる。	

11	行事食①クリスマス料理	若鶏の蒸し焼き、トマトサラダ、りんごのコンポート	
	事前学習 20分	クリスマス料理について調べてくる。りんごの皮むきの練習をする	
	事後学習 30分	鶏肉の部位について調べまとめる。りんごの皮むきができるように練習する。	
12	行事食②正月料理	栗金団、煎鶏、紅白なます、雑煮、	
	事前学習 20分	自分の家の正月料理、雑煮について調べてくる	
	事後学習 30分	煮物の作り方のポイント、サツマイモの調理についてまとめる	
13	中国料理②揚げ物調理、寒天の調理	春捲、桂花西紅柿湯(トマト入りかき玉スープ)、牛奶豆腐	
	事前学習 20分	中国料理：揚げ物、寒天について調べてくる。	
	事後学習 30分	揚げ物のポイント、寒天についてまとめる	
14	中国料理③ 実技テスト	青椒肉絲、拌三絲、きゅうりの輪切り、りんごの皮むきテスト	
	事前学習 20分	きゅうりの輪切り、りんごの皮むきの練習をしておく	
	事後学習 30分	中国料理のポイントをまとめておく	
15	自由献立・実習テスト	テーマに応じた自由献立の立案と実習	
	事前学習 60分	実習テストの内容を試作・練習し、手順等を確認しておく。	
	事後学習 30分	テスト内容について指定した項目のレポートをまとめる。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食べ・ストラテデザイン実習	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	パッケ いとう 伊東	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16
実務経験のある教員による科目							
★【 ビジネスベース（広告代理業務）にて、アドバタイジングデザイン（広告）、Webデザイン、フォトグラフ（写真）、インダストリアルデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、シンボルマークデザイン、タイポグラフィデザイン、ロゴタイプデザイン、筆文字（カリグラフィ）、切り絵・ちぎり絵、イラストレーション、キャラクターデザイン、店頭ファサード及びショップ名をデザイン、店舗内ブースの商品陳列をレクチャー、商品のブランド・ブランディング開発、ネーミング開発、大手一流企業のパッケージデザイン（商品開発）などの実務経験あり 】							
★【 デザイン賞（ USAクリオ賞など ）多々・受賞歴あり ※1本当たりの売上、NO.1のワインラベルをデザイン。】							
※以上の経歴が、この授業をレクチャーする上で活かされる。							
授業の概要							
『【ストラテジー】 Strategy《 戦略・戦い方・プロジェクトを導く計画 》デザイン術を学ぶ。』							
● “心に訴えかける” --- インパクトパワー・アイデアデザインを考える。							
● 食品に関する商品・パッケージ・アドバタイジング（広告）デザインなどの企画・立案まで、楽しく進めてゆきたい。							
● おもしろ・うきうき、シズル・コマーシャルを、鑑賞し、食べたくなる、飲みたくなるを学ぶ。							
● 商品特徴のキーワードを探し、楽しみながら発想し、ネーミングとして仕上げる方法を学ぶ。							
● 言葉遊び～言葉は物体になる～ネーミング制作、授業。							
● 摩訶不思議（まかふしぎ）な・錯覚（さっかく） トリック・アート論							
● インターラクティブアート（参加型の芸術）的 & ゲーム・クイズ・テーマパーク感覚の楽しい。癒しの授業。							
到達（成績評価A）目標							
『モノの見方を身につける。』以下、1.～ 5.までを理解し、実行できるようになる。							
1. デザインのパワー（ちから）を知るなどの基礎的な知識を身につける。【DP1：知識・技能】							
2. “グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
3. デザインの完成度の高め方と、おもしろいアイデアの出し方の基礎知識を修得する。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力、判断力、表現力】							
4. “やる気”の出し方 & “プラスの心”の持ち方の基礎的な知識を身につける。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
5. 錯覚にとらわれない心。自信のつけかたを捉えるための力を養う。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
単位取得（成績評価C）目標							
『モノの見方を身につける。』以下、1.～ 5.までを理解し、実行できるようになる。							
1. デザインのパワー（ちから）を知るなどの基礎的な知識を身につける。【DP1：知識・技能】							
2. “グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
3. デザインの完成度の高め方と、おもしろいアイデアの出し方の基礎知識を修得する。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力、判断力、表現力】							
4. “やる気”の出し方 & “プラスの心”の持ち方の基礎的な知識を身につける。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
5. 錯覚にとらわれない心。自信のつけかたを捉えるための力を養う。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
教科書							
特になし。							
参考書・資料							
授業内で、プリントを配布。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は、評価したのち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
モチベーション効果と、やる気を考える。こでのやる気は、授業態度ではありません。							
【やる気度の高い学生と、モチベーション効果を理解した学生には、“やる気カード・スタンプ”を差し上げます。】							
ゲーム感覚で取得してください。楽しく（いいね!）評価します。							
この授業は、『商品と人』の、やる気の出し方、やる気のブランディング方の授業です。“やる気カード・スタンプ”（活発な発言力&アイデアの良さ）は、演習作品の評価をこえるカードです。							
※授業の順番あるいは内容を変更する場合があります。							
成績評価方法				成績評価基準			
演習作品レポート提出物（50%）、やる気カード（50%）の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している			
※特に、授業内での発言力と、提出物等の完成度が高く、アイデアのすばらしさが認められた場合には、A、又は、さらに上のSの評価が与えられます。				A(89-80点)：到達目標を達成している			
				B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している			
				C(69-60点)：単位修得目標を達成している			
				D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない			
				R：未受験			
				Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食べ・ストラテデザイン実習	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	パッケ ^{いとう} 伊東	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ライン・スタンプを創るゾウ！『パ王』	おいしいぞおお。まずいっつっい。ラインのタンプを企画制作	
	事前学習 5分	ストラテジックの意味を、調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
2	インスタ映えって〇〇する写真の撮り方	生活食品かわいいいいいねっ 気になる／ビビット写真撮影学	
	事前学習 12分	いいね！写真の撮り方を自分なりに考えておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
3	ベネチア仮面舞踏会&会社の作り方	インバウンド（訪日外国人旅行）用のギフトブランドづくり。	
	事前学習 12分	仮面&お面は、なぜ身につけるのかを考えておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
4	おとぎチョコットとチョコ物語&手作り指輪	おとぎ チョコ物語 & 【食玩・おいしいジュエリー（ゆび輪づくり）】	
	事前学習 12分	おとぎ話、昔話、好きなストーリーを調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
5	日帰り “べ・べ・る・る” バスツアー	どこいくそこいく。食べ！遊べ！ゆる！ゆる！旅行を包む企画	
	事前学習 12分	バスツアーに関着いて、あらかじめ、調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
6	“時 を ゆがめる” カレンダー	時間をゆがめるを、ときあかす。アイデアで時間をゆがめる論	
	事前学習 12分	いろいろな、時計&カレンダーについて、調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
7	住空間・二次元3D トリック	二次元（平面）に描かれた空間と、三次元（3D立体）融合トリック空間	
	事前学習 12分	トリックアートとは、何か？調べてくる。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
8	一撃・最強パワー・ドリンク 甲子園	超ドリンク企画&調査～ランチェスターの法則／孫子の兵法	
	事前学習 12分	コンビニで、オロナミンC、リポビタンDなどが、並んでいる様子を見ておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
9	いま日記・絵手紙	いまをこの状態ingを、絵手紙でおしゃべり	
	事前学習 12分	絵手紙とは何かを、調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
10	恐怖の意味！こんな感じ！こんな漢字！	漢字は、意味を表わす表意文字。ロゴマークと、コンセプト	
	事前学習 12分	自分の好きな漢字3つを選び、その意味を調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

11	10秒で、うまくなる。“味わいの書”	楽しく。かんたん。筆文字教室 カリグラフィー秘伝／裏技	
	事前学習 12分	好きな漢字orひらがな一文字、3候補を考えておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
12	カフェプロ CHAちゃちゃっと！チャット	面白すぎる“お茶カフェ”の、店と商品をプロデュース	
	事前学習 12分	おちやの茶葉を、すこしだけ、持ってくる。お茶の種類を調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
13	愛短のAi個性的キャラクターを創造。	『愛国学園短期大学のいいね探検隊』を結成。探査&調査	
	事前学習 12分	愛国学園の良いところ、すばらしいところを、10列記しておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
14	アイドルゆめ工房 2030 アイディアンZ	月の水で“近未来”の宇宙食を開発。宇宙食を食べてみたい	
	事前学習 12分	近未来の食物について、どんな進化イメージになるかを考えておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
15	マイナスをプラスに『魔法の言葉』de包	“わけ有り商品”を復活販売する。ポジティブで前向きな戦略	
	事前学習 12分	『わけあり商品』の意義（価値）を調べておく。	
	事後学習 12分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
製菓製パン実習Ⅰ	選択	生デ	1,2年前学期	実習	1	もりさき 森崎 まゆか 繭香	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7
実務経験のある教員による科目							
フードコーディネーター1級の資格を有し、料理教室講師、パティシエを経て、フレンチ、イタリアンの厨房で経験を積み、独立。書籍・雑誌へのレシピ提供、テレビ・ラジオ出演など幅広く活動。「あんこのおやつ」、「焼かないケーキ」、「おうちおやつ」など、著書20冊以上手掛けた経験を有する教員より、製菓製パンの様々な技法を学ぶ。							
授業の概要							
製菓製パン実習での材料の取り扱い方、混ぜ方や混合のタイミング、泡立て方など、ポイントをわかりやすく丁寧に解説する。また、それぞれの製菓製パンの特徴を学ぶ。確実に自分のものにし、一人で再現でき、自在に応用できるように解説指導する。							
到達（成績評価A）目標							
(1)実習に使用する食品材料の性質、加工特性を理解し説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 (2)製菓製パンの基礎知識と技術を身につける。失敗しないコツを学び、一人で作ることが出来るようになる。【DP1:知識・技能】 (3)失敗しても、諦めず、制作過程を見直して、どこが良くなかったかを判別し、再チャレンジできるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 (4)実習を通して協調性を養い、グループの中で円滑なコミュニケーションがとれ、リーダーシップを発揮しながら自分の役割を果たすことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性・協調性】							
単位取得（成績評価C）目標							
(1)実習に使用する食品材料の性質、加工特性を理解できるようになる。【DP1:知識・技能】 (2)製菓製パンの基礎知識と技術を身につける。失敗しないコツを学び、一人で作ることが出来るようになる。【DP1:知識・技能】 (3)失敗しても、あきらめず、制作過程を見直して再チャレンジできるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 (4)実習を通して協調性を養い、グループの中で円滑なコミュニケーションがとれ、自分の役割を果たすことができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性・協調性】							
教科書							
なし							
参考書・資料							
毎回プリントを配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
①材料の発注の都合で授業内容の順番、内容を変更する場合がある。 ②授業開始時間までに身支度を整えて入室し、実習の準備をおこなう。貴重品は責任を持って管理すること。 ③配布プリントを整理し、ファイルに保管する。 ④欠席が事前にわかる場合は欠席届を出し、当日欠席する場合は担当教員に連絡を入れる。 ⑤毎回配布したプリントに疑問点等を記入し添削する。							
成績評価方法			成績評価基準				
実習レポート(50%)、確認テスト(30%)、グループ協調態度(20%)の総合評価。			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
製菓製パン実習Ⅰ	選択	生デ	1,2年前学期	実習	1	もりさき 森崎 まゆか 繭香	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	オリエンテーション	注意事項伝達	
	事前学習 なし	特になし	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。（初回授業で解説する）	
2	和菓子	いちご大福、米粉のどら焼き	
	事前学習 10分	求肥の作り方、どら焼きの皮の作り方を調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
3	練りパイ生地	リーフパイ、いちごのミルフィーユ	
	事前学習 10分	パイ（練りパイ）の作り方を調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
4	クッキー生地	クッキー、ビスコッティ	
	事前学習 10分	クッキーの種類を調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
5	バターケーキ生地	パウンドケーキ	
	事前学習 10分	パウンドケーキの作り方を調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
6	スポンジ生地（共立て）□	フルーツロールケーキ□	
	事前学習 10分	スポンジケーキ（共立て）の作り方について調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
7	小さな焼菓子	レモンケーキ、マドレーヌ	
	事前学習 10分	レモンケーキとマドレーヌの作り方を調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
8	スポンジ生地（共立て）	ショートケーキ（ドリップケーキ）	
	事前学習 10分	ショートケーキのデコレーションについて調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
9	スポンジ生地（別立て）	シフォンケーキ（シフォンサンド）	
	事前学習 10分	スポンジケーキ（別立て）の作り方について調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
10	ゼラチンと寒天	パンナコッタ、フルーツゼリー	
	事前学習 10分	ゼラチンと寒天、アガーの違いについて調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	

11	ムース	マンゴームース	
	事前学習 10分	ムースの作り方について調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
12	チョコレート生地	ガトーショコラ	
	事前学習 10分	チョコレートケーキの種類とチョコレートの扱いを調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
13	シュー生地	シュークリーム	
	事前学習 10分	シュー生地の作り方を調べておく。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。失敗の原因や疑問点を解決する。	
14	まとめ	全体の振り返りと定期試験	
	事前学習 60分	実習テスト、レポートまとめ	
	事後学習 60分	レポートを提出する	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
製菓製パン実習Ⅱ	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	よねやま 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7, 9, 12, 15, 16, 17
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
主に製パンの実習を基礎から行う。製パン実習での素材の取り扱い方、こね方、発酵、焼成など、製パンのポイントをわかりやすく解説する。またそれぞれのパンの特徴を学ぶ。習った項目の復習をし、1人で確実に作れるようにする。自分が作りたいパンを作る企画をたて、実行し発表する。最終回は確認テスト（（復習・確認・実技、個人テスト）を実施する。							
到達（成績評価A）目標							
1. 製菓実習に使用される材料の性質及び加工特性を学習し、製パンの基礎知識と技術を習得し、それを応用し実践できる。【DP1：知識・技能】							
2. うまくいかないときに、原因を分析し解決できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
3. 失敗することなく美味しく美しいパンを一人で作ることが、計画だてて出来るようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
4. 自分で作りたいパンを考え、販売するまでの計画を立て、発表することができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
5. 班員に配慮しつつ、コミュニケーションをとりながら実習を進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 製菓実習に使用される材料の性質及び加工特性を学習し、製パンの基礎知識と基礎的技術を実践できるようになる。【DP1：知識・技能】							
2. うまくいかないときに、原因を考え、次に作る時の課題を見つけることができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
3. 失敗することなく美味しく、美しいパンをレシピを見て一人で作ることが出来るようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
4. 自分で作りたいパンを調べ、販売するまでの計画を立て、作ることができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
5. 班員とコミュニケーションをとりながら実習を進めることができるようになる。【DP3：主体性・多様性・協働】							
教科書							
なし：毎回プリントを配布する。							
参考書・資料							
高橋節子・平尾和子：『新調理学実習・実験―基礎から応用まで―』 時事通信出版局（2016）¥3564 高橋幸資・山辺重雄編著：『新ポケット食品・調理実験辞典 改訂増補 第1版』 幸書房（2018）¥1620 （資料）必要に応じて、プリントを配布する。							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・材料発注の都合で授業の順番が変更になる場合がある ・授業開始前に身支度を整えて入室し、実習台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること ・資料として、必要に応じてプリントを配布する ・スマートフォン操作は実習結果撮影以外は禁止する。							
成績評価方法		成績評価基準					
プリントのまとめ方(30%)、課題（30%）確認テストテスト(30%)、授業態度等(10%)の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム（<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>）に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
製菓製パン実習Ⅱ	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		特になし				6・7, 9, 12, 15, 16, 17	

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	オリエンテーション・掃除・実習	オリエンテーション、掃除、ソーダブレッド	
	事前学習 5分	パンの材料について調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる(項目は初回授業で説明する)	
2	基本の生地	テーブルロール なでしこパン	
	事前学習 15分	パンの種類について調べておく	
	事後学習 30分	実習内容を作ってみる。うまく出来なかったところを記録しておく	
3	基本の生地 デリカパン	ツナマヨネーズ、ポテトコンビーフ	
	事前学習 30分	ピザのしゅるいの違いを考える	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
4	基本の生地【オープンを使わず揚げる】	イーストドーナツ、カレーパン	
	事前学習 30分	共立てスポンジケーキ作り方について調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
5	基本の生地 包餡	アンパン、おやきパン	
	事前学習 30分	バター生地の作り方について調べておく	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
6	基本の生地 デリカパン2	フランクフルトロール、2色パン	
	事前学習 30分	材料による生地の違いについて調べる	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
7	フランスパン生地	ミニバタール・ベーコンエビ	
	事前学習 30分	フランスパンの材料、作り方を調べる	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
8	確認テスト	テーブルロールの実技テスト	
	事前学習 30分	実技テストの内容を練習する。	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決させ、次の実習につなげる	
9	外部講師	プロの製パン法を学ぶ	
	事前学習 15分	プロの作り方とのちがいは何か、考えておく	
	事後学習 30分	講義内容をまとめ、感想を書く	
10	食パン生地 ・粉の種類の違い	イギリスパン 全粒粉食パン	
	事前学習 30分	食パンの種類を調べ	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決し、次の実習につなげる	

11	中型パン	レーズンロール キャラメルナッツロール	
	事前学習 30分	成形の仕方の種類を調べる	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまくできなかったところの理由を分析し、次の実習につなげる。	
12	飾りパン	パーティブレッドの作成	
	事前学習 30分	飾りパンの種類を調べる	
	事後学習 30分	実習内容をまとめる。うまく出来なかったところの理由を分析し解決し、次の実習につなげる	
13	パンの計画（課題）	自分のパンを考える	
	事前学習 30分	作る計画を立て準備する	
	事後学習 30分	作ってみて改善点をみつける。	
14	パンの計画実践	パンの試作	
	事前学習 30分	作る計画を立て準備する	
	事後学習 30分	作ってみて改善点をみつける。課題の練習行う。	
15	課題発表	課題の作成と発表 まとめ	
	事前学習 60分	実技テストの内容を練習する。	
	事後学習 30分	実習テスト内容をレポートにまとめる	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
デジタルデザイン演習	選択	生デ	2年 後学期	演習	2	パッケ いとう 伊東	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16
実務経験のある教員による科目							
★【 ビジネスベース(広告代理業務)にて、アドバタイジングデザイン(広告)、Webデザイン、フォトグラフ(写真)、(写真)、インダストリアルデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、シンボルマークデザイン、タイポグラフィデザイン、ロゴタイプデザイン、筆文字(カリグラフィ)、切り絵・ちぎり絵、イラストレーション、キャラクターデザイン、店頭ファサード及びショップ名をデザイン、店舗内ブースの商品陳列をレクチャー、商品のブランド・ブランディング開発、ネーミング開発、大手一流企業のパッケージデザイン(商品開発)などの実務経験あり】							
★【 デザイン賞(USAクリオ賞など)多々・受賞歴あり ※1本当たりの売上、NO.1のワインラベルをデザイン。】							
※以上の経歴が、この授業をレクチャーする上で活かされる。							
授業の概要							
【 PCでデザインをする人にとって、もっとも必要なソフトのトリセツの・講義 】【※デザインは何でもできるソフト。）							
●パワーポイント・エクセルソフトなどに比べて、-----アートデザイン作品の《 完成度を 格段に グレードアップ 》します。							
●あらゆるアート・クリエイティブ活動において、“ アートディレクションの可能性とデザイン能力 ”を感動的に飛躍させます。							
●デザインに関係する人は、みんなこのソフトを共通言語のように使用しています。							
●楽しく・やさしく・ゲーム感覚で、カンタンにできる。							
● Illustrator(イラストレーター・ソフト)と、● Photoshop(フォトショップ・ソフト)の入門＆マスター攻略の授業です。							
到達（成績評価A） 目標							
【 イラストレーター・ソフト＆フォトショップ・ソフトの活用方法をマスターする。】							
1. Illustrator(イラストレーター・ソフト)を使つての----- 文字打ち、レイアウト、ロゴタイプ＆アイコン制作の基礎的な知識を身につける。							
【DP1:知識・技能】							
2. Photoshop(フォトショップ・ソフト)を使つての----- 写真加工、ロゴタイプ＆アイコンの立体化の基礎的な知識を身につける。【DP1:知識・技能】							
3.“グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3:主体性・多様性、協働性】							
4.イラレ＆フォトショを使つて、迅速な作業方法の開発＆習得できるようになる。【DP2:思考力、判断力、表現力】							
5.『ご当地・駅弁＆観光紀行』のコンセプト、及び、デザインを企画・立案できる考え方を身につける。【DP2:思考力、判断力、表現力】							
※特に、授業内での発言力と、提出物等の完成度が高く、アイデアのすばらしさが認められた場合には、さらに上の、A、又は、Sの評価が与えられます。							
単位取得（成績評価C） 目標							
【 イラストレーター・ソフト＆フォトショップ・ソフトの活用方法をマスターする。】							
1. Illustrator(イラストレーター・ソフト)を使つての----- 文字打ち、レイアウト、ロゴタイプ＆アイコン制作の基礎的な知識を身につける。							
【DP1:知識・技能】							
2. Photoshop(フォトショップ・ソフト)を使つての----- 写真加工、ロゴタイプ＆アイコンの立体化の基礎的な知識を身につける。【DP1:知識・技能】							
3.“グループワークにおいて、リーダーシップ、及び、チームワーク”などの問題解決等の能力を身につける。【DP3:主体性・多様性、協働性】							
4.イラレ＆フォトショを使つて、迅速な作業方法の開発＆習得できるようになる。【DP2:思考力、判断力、表現力】							
5.『ご当地・駅弁＆観光紀行』のコンセプト、及び、デザインを企画・立案できる考え方を身につける。【DP2:思考力、判断力、表現力】							
以上、1.～ 5.までを理解し、実行できれば合格。							
教科書							
授業内で、プロジェクターにて、投影。							
参考書・資料							
授業内で、プリントを配布。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は、評価したのち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
授業に対する姿勢・態度はもとより、イラストレーター・ソフト＆フォトショップ・ソフトの攻略法は、ただ一つです。							
ノートに。▶▶ メモる。							
※授業の順番あるいは内容を変更する場合があります。							
成績評価方法		成績評価基準					
アイデア案・提出物（70％）授業態度（30％）の総合評価。		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している					
		A(89-80点)：到達目標を達成している					
		B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している					
		C(69-60点)：単位修得目標を達成している					
		D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない					
		R：未受験					
		Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
デジタルデザイン演習	選択	生デ	2年 後学期	演習	2	パッケ 伊東	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	基本 Lesson（イラストレーター）001	イラストレーターの基本・操作方法方法。	
	事前学習 20分	イラストレーター・ソフト&フォトショップ・ソフトは、どんなものか調べておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
2	基本 Lesson（イラストレーター）002	フォント（書体）選び。アイコンの作り方。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
3	基本 Lesson（フォトショップ）001	フォトショップの基本・操作方法方法。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
4	基本 Lesson（フォトショップ）002	写真加工の仕方、ロゴタイプ&アイコンの立体化。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
5	私のプロフィール・名刺（めいし）創り	自分名刺をイラストレーター・ソフトを使って制作。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
6	かんたんな基本図形マスター	愛短のキャラクターを創って、立体化する。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
7	フォトショップのミニ紙芝居_001	フォトショップを使って、ミニ紙芝居のラフスケッチ。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
8	フォトショップのミニ紙芝居_002	フォトショップを使って、ミニ紙芝居をフォトショで制作。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
9	ネイリストのネイルカレッジ	実際に自分のてをスキャンして、ネイルデザイン。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
10	『ご当地・観光紀行』の企画・コンセプト	実際に、学生のビジュアルデータにそって、プレゼンテーション。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

11	『ご当地・駅弁』の料理食材合成	料理写真&食材写真の合成。シズル写真のフォトショップ合成。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
12	『ご当地・駅弁』の割り箸・袋 デザイン	おもてなしの心を包む。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
13	『ご当地・駅弁』の包む・デザイン	味わいのパッケージデザイン・プロデュース	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
14	ありえない おもしろご当地・風景広告	『ご当地・駅弁』、トリック・いい旅 ぽっちゃり紀行ポスターを制作。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
15	最終・プレゼンテーション	実際に、学生のビジュアルデータにそって、プレゼンテーション。	
	事前学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	
	事後学習 20分	配布された、プリントを読み返し覚えておく。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
食品加工学実習	選択	生デ	2年 後学期	実習	1	みつほ 三星 さおり 沙織	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7, 9, 12
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
食品の加工・保蔵方法に関する知識と技術を理解し実践することは、限られた食資源を有効に活用する手段の一つであり、豊かで持続可能な食生活をプロデュースすることへとつながる。本科目では、各食品中の成分や特徴を利用した食品の加工法・保蔵法について実習を通して理解する。また、これまでの知識と技術を応用して製品開発に取り組み、パッケージを含めた全体のデザインを提案する。開発は、計画・実施・評価・改善を意識して進める。							
到達（成績評価A）目標							
・各種食品の成分や特徴を理解して、食品の加工や保存が適切にできるようになる。 ・本科目で取り上げた加工・保存食品について、すべての製造原理が概説できるようになる。 ・これまでに学んだ食およびデザインの知識と技術を活用し、課題および解決法を見いだして製品開発に取り組むことができるようになる。 ・自らが開発に取り組んだ製品についての成果を発表を通して具体的に説明することができるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・各種食品の成分や特徴を理解して、食品の加工や保存に関する基礎的な操作ができるようになる。 ・本科目で取り上げた加工・保存食品について、製造原理が概説できるようになる。 ・課題および解決法についての助言等をもとに製品開発に取り組むことができるようになる。 ・自らが開発に取り組んだ製品についての成果を発表を通して概説することができるようになる。							
教科書							
谷口亜樹子編著：『食品加工学と実習・実験 第2版』 光生館（2016）¥2,310							
参考書・資料							
参考書 谷口亜樹子編：『食品学各論・食品加工学〔演習問題付〕』光生館(2017) 高橋幸資、山辺重雄編著：『新ポケット食品・調理実験辞典 改訂増補 第1版』 幸書房（2018） 資 料 必要に応じてプリントを配布する。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
後半の製品開発の中で、学校で入手困難な食材を使用する場合には各自で準備する場合もある。							
課題に対するフィードバック							
課題、レポートは添削等ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
ほぼ毎回の授業で、製造した食品について試食を行い市販品と比較する（ただし、食事ではない）。 【注意事項】①調理ができる身支度を整えて、名札をつけて入室すること。貴重品は各自で管理すること。 ②欠席が事前にわかる場合は申し出ること。当日欠席の場合もできる限り連絡を入れること。 ③材料発注の都合で授業の順番を変更する場合がある。							
成績評価方法				成績評価基準			
課題・レポート(60%)、成果発表(20%)、受講態度(20%)の総合評価。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食品加工学実習	選択	生デ	2年 後学期	実習	1	みつばし 三星 さおり	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7,9,12

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	オリエンテーション、味噌の仕込み	授業の概要、シラバスの説明、味噌の仕込み	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。味噌の製造原理と手順を確認してくる。	
	事後学習 60分	味噌の種類およびその他の調べた事項をレポートにまとめる。	
2	乳の加工1	ヨーグルト、カッテージチーズ、バター	
	事前学習 45分	乳の凝固原理、エマルションについて調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 60分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
3	果物の加工と保存1 びん詰 製品開発について	ジャム(びん詰) 製品開発について	
	事前学習 30分	ジャムの製造原理について調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 90分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。 開発したい製品に関する事前調査とコンセプトの検討。	
4	穀類の加工1	パン	
	事前学習 30分	パンの製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 60分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
5	畜肉の加工	ソーセージ	
	事前学習 30分	ソーセージの製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 70分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。JASマーク付の市販食肉製品を売り場で確認する。	
6	豆類の加工1	豆腐、おからドーナツ	
	事前学習 30分	大豆の加工品の種類、豆腐の製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 70分	市販豆腐の凝固剤の種類を売り場で確認する。市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
7	いも類の加工、種実類の加工	こんにゃく、ピーナッツクリーム、原価計算	
	事前学習 30分	こんにゃくの主成分、製造原理を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 90分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。ビン詰めした製品のデザインを考えて提出する。	
8	果物の加工と保存2 缶詰 製品開発準備	実習：果物のシラップ漬け(缶詰) 製品開発準備：全体デザインの確認	
	事前学習 30分	缶詰が長期保存可能な理由を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 90分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。 次回試作に関する発注、準備等。	
9	製品開発1	製品の試作、改善点について検討する	
	事前学習 30分	試作手順について確認してくる。	
	事後学習 60分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	
10	穀類の加工2	うどん・中華めん	
	事前学習 30分	麺に適した小麦粉、かん水について調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 70分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。市販の中華麺の色と材料を比較する。	

11	製品開発2	製品の試作、問題点の改善	
	事前学習 30分	試作手順について確認してくる。	
	事後学習 60分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	
12	豆類の加工2	小豆あん（天草寒天）	
	事前学習 30分	あんの種類を調べてくる。加工手順を教科書で確認してくる。	
	事後学習 60分	市販との違いを考えまたは調べてレポートにまとめる。	
13	製品開発3	製品の試作、問題点の改善、パッケージ・全体デザインの確認	
	事前学習 30分	試作手順について確認してくる。	
	事後学習 60分	試作を振り返り、問題点の改善法を考案して提出する。	
14	製品開発4	レシピの決定、パッケージおよびデザインの決定	
	事前学習 45分	最終手順の確認とパッケージの事前準備をしてくる。	
	事後学習 60分	今回の開発について全体を振り返り、発表内容をまとめる。	
15	成果発表(プレゼンテーション)	開発した製品についての成果についてプレゼンテーションする	
	事前学習 60分	発表内容の確認と準備をしてくる。	
	事後学習 20分	発表に対する感想とコメントをまとめて提出する。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
介護食実習	選択	生デ	2年 後学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7, 9, 15
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
咀嚼機能や嚥下機能が低下した高齢者や障がい者の方は、食形態を調整しないと上手に食べる事ができない。本授業では、高齢者や障がい者の身体的、精神的特徴を理解し、それらに適した調理の基本技術をマスターするため、歯茎でつぶせる硬さのものからゼリー状の形状のものまで様々な形状のものを実習し、高齢者・障がい者に適した食事作りの実習を行う。実習毎に介護食としての調理の工夫点についてまとめる。							
到達（成績評価A）目標							
1. 高齢者・障がい者の身体的、精神的特徴について詳細に説明できる。 2. 安全で美味しい介護食の食事作りの基本知識を詳細に説明できる。 3. 安全で美味しい介護食の食事作りを、学んだ基本知識を意識しながら班員と協力して行うことができる。							
単位取得（成績評価C）目標							
1. 高齢者・障がい者の身体的、精神的特徴について概要を述べることができる。 2. 安全で美味しい介護食の食事作りの基本知識の概要を説明できる。 3. 高齢者・障がい者のための安全で美味しい食事作りを、行うことができる。							
教科書							
実習のテーマごとにプリントを配布する。							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配布する。							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業の内容と順番を変更する場合がある。 ・欠席が事前にわかる場合は、事前に連絡をする。また、当日欠席する場合は担当教員に電話を入れ、教員もしくは助手に連絡を入れる。							
成績評価方法		成績評価基準					
授業態度(50%) 実技(40%) 課題(10%) の総合評価		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
介護食実習	選択	生デ	2年 後学期	実習	1	おだしま ゆみこ 小田島 祐美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					6・7,9,15

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ガイダンス、調理実習基礎 1	ガイダンス、実習の目的、心得、包丁の持ち方、計量方法、出汁の取り方 市販品の試食	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 10分	計量、包丁の持ち方、出汁のとり方について復習する。	
2	調理実習基礎2	塩味の比較、野菜の切り方、介護食に適した魚の料理法 おにぎり 沢煮鮎 さんまの塩焼き	
	事前学習 5分	配布された資料を読んでくる。	
	事後学習 15分	高齢者にとっての食事の意味、献立を作る上で配慮すること、野菜の切り方について復習する。	
3	高齢者の普通食の基本料理法1	栗のポタージュ、ふわふわオムライス、柿ゼリー	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	食事を作る上で配慮すること、残存機能の活用、実習の調理の工夫について復習する。	
4	高齢者の普通食の基本料理法2	ミネストローネ、スパゲティ、りんごのコンポート	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	食欲のないときの対応、作る上での留意点、実習の調理の工夫について復習する。	
5	高齢者の普通食の基本料理法3	蟹のふわふわご飯、やわらか酢豚、ヤクルトゼリーの 人参ソースかけ	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	食べやすい・飲み込みやすい食材、下処理、実習の調理の工夫について復習する。	
6	高齢者の軟菜食の基本料理法4	粥、オクラのとりみ汁、豆腐饅頭、野菜ジュースゼリー	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	嚥下しやすくする工夫と実習の調理の工夫について復習する。	
7	高齢者の軟菜食の基本料理法5	かつ丼、れんこんのすり流し汁、三色なます	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	咀嚼しやすくする工夫と実習の調理の工夫について復習する。	
8	高齢者の軟菜食の基本料理法6	パン、クリームコーンのポタージュ、海老白菜ロール、桃缶ゼリー	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	食材の下ごしらえ、やわらかくするための調理法、つなぎについて、実習の調理の工夫について復習する。	
9	行事食：年越しそば	とろろそば、天ぷら、トマトゼリー	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	食べやすい野菜の切り方、下ごしらえ、実習の調理の工夫について復習する。	
10	行事食：お正月料理	お雑煮、ゆずきんとん、イチゴゼリー	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	調理法で食べやすくする工夫、実習の調理の工夫について復習する。	

11	行事食：クリスマス料理（立案）	クリスマス料理の立案	
	事前学習 10分	クリスマス料理の献立とレシピについて考えてくる。	
	事後学習 20分	立案した献立について修正をする。	
12	行事食：クリスマス料理（実習）	クリスマス料理実習テスト	
	事前学習 10分	作成する料理の手順について見直してくる。	
	事後学習 60分	実習のレポートを作成する。	
13	予防食：減塩食	粥、根菜汁、焼売、かぼちゃ羊羹	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	減塩の方法と調理の工夫と実習の調理の工夫について復習する。	
14	予防食：便秘予防食	ひじきご飯、納豆汁、おからの煮物、オクラの和え物	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	便秘予防と調理の工と実習の調理の工夫について復習する。	
15	ムース食	粥、味噌汁、焼き鮭、ほうれん草のおひたし アンパン入り豆乳シェイク	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んでくる。	
	事後学習 15分	介護用食器、食事介助の方法、実習の調理の工夫について復習する、	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
ファッション販売演習	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	畑 久美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					4, 8, 9, 14, 16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
ファッション・アドバイザーとして主体的に店舗運営に参画できる能力を身に付けるため、ファッション小売業の販売業務に携わるために必要な知識・技能とコミュニケーション能力のレベルアップを目指す。はじめに、小売業について、接客、ストアオペレーション、販売における計数などを学ぶ。その後、ファッション商品、ファッション業界、ファッション商品のマーケティングなど、特にファッション商品販売に必要とされる知識・技能を学ぶ。アパレルショップの観察・調査を行い、実務の現場を知ることによって理解を深める。							
到達（成績評価A）目標							
・商品知識を習得し、市場の多様なファッション商品の分類と特徴について具体的に説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 ・アパレル販売の現場を観察し、商品・サービス提供者と生活者の両視点から、店舗やサービスの課題を指摘し改善案を提案できる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・ファッション業界のしくみと小売りの業態、商品流通など、販売業務を取り巻く状況について理解し、企業における販売スタッフの役割を認識しつつ、サービス業務の質の向上について具体的に述べる事ができる。【DP3:主体性・多様性・協働性】							
単位取得（成績評価C）目標							
・商品知識を習得し、市場の多様なファッション商品の分類と特徴を列挙できるようになる。【DP1:知識・技能】 ・アパレル販売の現場を観察し、商品・サービス提供者と生活者の両視点から、店舗やサービスの課題を指摘できる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・ファッション業界のしくみと小売りの業態、商品流通など、販売業務を取り巻く状況について理解し、サービス業務の質の向上について述べる事ができる。【DP3:主体性・多様性・協働性】							
教科書							
(財)日本ファッション教育振興協会：『ファッション販売3』（最新版）¥2,268							
参考書・資料							
(財)日本ファッション教育振興協会『ファッション販売能力検定試験問題集3級 改訂版』¥1,440 織研新聞、月間『ファッション販売』（商業界）、各種ファッション雑誌							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
希望者のみ：ファッション販売能力検定試験 受験料5,500円（2019年参考）							
課題に対するフィードバック							
課題、ワークシート、小テスト等は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・教科書は2回目の授業から使用する。書店で店頭販売していないことが多いので、早めに注文しておくこと。 ・授業内で小テスト・模擬テストを行う。実施日は事前に知らせるので欠席しないように。 ・検定試験の日程に合わせ、授業スケジュールを変更することがある。 ・授業中の私語やスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 ・忘れ物をしたことにより授業が成り立たない場合には受講態度の評価を減点する。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。							
成績評価方法			成績評価基準				
以下の項目の総合評価とする。 小テスト・模擬テスト(40%) 演習課題(40%) 受講態度(20%)			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
ファッション販売演習	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					4, 8, 9, 14, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ファッション業界について	検定試験について、ファッション業界と職種、ファッションとアパレル	
	事前学習 30分	シラバスを読む。アパレル販売店へ足を運び観察する。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
2	ファッション小売業について	流通の構造、ファッション小売業の業種と業態	
	事前学習 20分	教科書 p. 8～12を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店へ足を運び観察し、授業内容について理解を深める。	
3	お客様と店舗	店舗の機能とサービス、「顧客」とは、ライフスタイルショップ	
	事前学習 20分	教科書 p. 15～19を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店へ足を運び観察し、授業内容について理解を深める。	
4	ファッション販売技術1	接客の基本動作とセールステクニック基礎	
	事前学習 20分	教科書 p. 20～31を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店へ足を運び観察し、授業内容について理解を深める。	
5	ファッション販売技術2	お客様の購買動機と心理、お客様との接し方、ロールプレイング演習	
	事前学習 20分	教科書 p. 32～40を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店へ足を運び観察し、授業内容について理解を深める。	
6	ファッション販売技術3	包装と贈答	
	事前学習 20分	教科書 p. 41～45を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	包装技術を高めるために繰り返し練習する。	
7	商品知識1	アイテムの分類、商品名称とデザインイメージ	
	事前学習 20分	教科書 p. 46～51を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店へ足を運び観察し、授業内容について理解を深める。	
8	商品知識2	アイテムの分類と名称（レディス）	
	事前学習 20分	教科書 p. 51～65を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	ファッション雑誌やファッションサイト等を確認しアイテムについて理解を深める。	
9	商品知識3	アイテムの分類と名称（メンズ、ニット、キッズ）	
	事前学習 20分	教科書 p. 66～75を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	ファッション雑誌やファッションサイト等を確認しアイテムについて理解を深める。	
10	商品知識4	アイテムの分類と名称（インナーウェア、アクセサリ、雑貨）	
	事前学習 20分	教科書 p. 76～93を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	ファッション雑誌やファッションサイト等を確認しアイテムについて理解を深める。	

11	商品知識5	シルエットとディテール	
	事前学習 20分	教科書 p. 102～117を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	ファッション雑誌やファッションサイト等を確認しアイテムについて理解を深める。	
12	店舗運営1	商品計画、仕入計画、品揃え、在庫管理の知識	
	事前学習 20分	教科書 p. 198～206を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
13	店舗運営2	販売スタッフの事務と商品管理、係数計算	
	事前学習 20分	教科書 p. 206～213を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	授業で行った内容を復習し、知識の定着を目指す。	
14	店舗演出とVP展開1	売り場環境づくりと演出、商品陳列とVP	
	事前学習 30分	教科書 p. 152～173を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	アパレル販売店の売り場演出についてリサーチを行う。	
15	店舗演出とVP展開2	店舗観察、レポート、発表	
	事前学習 20分	アパレル販売店の売り場演出についてリサーチを行い、発表準備をする。	
	事後学習 30分	アパレル販売店へ足を運び観察し、授業内容について理解を深める。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
インテリアコーディネート演習	選択	生デ	2年 後学期	演習	2	やまむら みほり 山村 美保里	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		「住生活論」B評価以上の者					9, 11, 12, 15
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
豊かなコミュニケーション力を活かし、インテリアアドバイザーとして生活経営や社会活動に主体的に参画できるようになるために、前半では、インテリアを構成する各要素の基礎事項とプランニングの一般的なルールを学び、後半では前半で学んだ基礎知識を基にプレゼンテーションする課題に取り組む。また希望者はインテリアデザイン技能検定に必要な平面図、デザインコンセプト等を学習する。							
到達（成績評価A）目標							
インテリアの基礎知識とコーディネートの基礎技能を概ね習得する。それらの学びを応用してアドバイザーとして提案できるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
インテリアの基礎知識とコーディネートの基礎技能を習得する。それらの学びを実践生活で使用することができるようになる。							
教科書							
必要な資料は適宜配布							
参考書・資料							
『素敵なインテリアの基本レッスン』 主婦の友社（最新版） ¥1,404 『インテリアデザイン技能検定公式テキスト』 日本教育訓練センター ¥2,700							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
特になし							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・ 授業中の携帯電話の操作禁止（指示のある場合は除く） ・ 私語厳禁 ・ グループワークは各自責任をもち、協力して進める。 ・ 他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある							
成績評価方法			成績評価基準				
受講態度(20%) 授業ノートと作成物(40%) プレゼンテーション(40%) の総合評価			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
インテリアコーディネート演習	選択	生デ	2年 後学期	演習	2	やまむら みほり 山村 美保里	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		「住生活論」B評価以上の者					9, 11, 12, 15

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ガイダンス	授業の目的及び方針の説明	
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 10分	授業方針の確認をする	
2	家具Ⅰ	家具の種類と役割、家具の寸法	
	事前学習 30分	身近な家具の寸法を計測する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
3	家具Ⅱ	家具の配置計画 著名な家具のスケッチ	
	事前学習 30分	家の家具や家具売り場を見ておく	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
4	照明Ⅰ	照明の種類と役割、著名な照明のスケッチ	
	事前学習 30分	自宅や店舗の照明をみておく	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
5	照明Ⅱ	照明計画	
	事前学習 30分	自宅や店舗の照明をみておく	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
6	色彩Ⅰ	色彩の基礎と日本の伝統的色彩	
	事前学習 30分	色彩の基礎を参照しておく	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
7	色彩Ⅱ	色彩計画	
	事前学習 30分	好きな空間の色彩を観察しておく	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
8	窓回り	窓回りの基礎知識	
	事前学習 30分	カーテンやブラインドを観察しておく	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
9	平面図Ⅰ	1/50の平面図と縮尺	
	事前学習 30分	学習したインテリアの基礎事項を復習する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
10	平面図Ⅱ	1/100の平面図と縮尺	
	事前学習 30分	学習したインテリアの基礎事項を復習する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	

11	コーディネート分析	学習した内容からコーディネートの分析を練習する	
	事前学習 30分	学習したインテリアの基礎事項を復習する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
12	プレゼンテーションボードの作成	与えられた課題に対してコーディネートを考え、プレゼンテーションのためのボードを作成する。	
	事前学習 30分	学習したインテリアの基礎事項を復習する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
13		与えられた課題に対してコーディネートを考え、プレゼンテーションのためのボードを作成する。	
	事前学習 30分	学習したインテリアの基礎事項を復習する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
14		与えられた課題に対してコーディネートを考え、プレゼンテーションのためのボードを作成する。	
	事前学習 30分	学習したインテリアの基礎事項を復習する	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
15	発表会と総括	発表会と振り返り	
	事前学習 30分	学習したインテリアの基礎事項を復習する	
	事後学習 30分	発表者のアイデアを確認する	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
フードデザイン・マネジメント論	選択	共通	1年 後学期	講義	2	よねやま 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC・RS) 食物栄養専攻科目 (FC)		特になし					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
フードサービスビジネスに必要な食空間のデザインや施設管理、マネジメントの基本を講義し、空間プランニングやマネジメント実務を学習する。フードコーディネータ3級、レストランサービス技能士取得のために必要な知識を習得する。							
到達（成績評価A）目標							
フードコーディネータ3級・レストランサービス技能士3級養成課程の必修科目である。 1. 経営的立場に立って、フードサービス事業の立ち上げから運営までを総合的にマネジメント出来るようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 2. 施設管理の知識を総合的に理解し説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 3. 食空間のデザイン、空間プランニングを総合的に説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 4. レストランサービス技能検定過去問題（該当箇所）に間違えずに解答することができる【DP1：知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
フードコーディネータ3級・レストランサービス技能士3級養成課程の必修科目である。 1. 経営的立場に立って、フードサービス事業の立ち上げから運営までの基本的事項ををマネジメント出来るようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 2. 施設管理の基本的知識について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 3. 食空間のデザイン、空間プランニングの基本的事項を説明できるようになる。【DP1：知識・技能】							
教科書							
①日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2020 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（2020）（購入済み） ②日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法(2版)』 職業訓練教材研究会（2019）（購入済み）							
参考書・資料							
必用に応じてプリントを配布する							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
なし							
課題に対するフィードバック							
小テストは添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 単元ごとに小テストを行う 2. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（許可時以外の電卓、検索機能及び記録のための撮影機能は不可） 3. 私語厳禁							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験 (60%) 小テスト (30%) 授業態度 (10%) の総合評価		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードデザイン・マネジメント論	選択	共通	1年後学期	講義	2	よねやま ようこ 米山 陽子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC・RS) 食物栄養専攻科目 (FC)		特になし					16

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	食空間と内装デザイン (1)	食空間の様々な内装	
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 5分	授業の復習をノートにまとめておく	
2	食空間と内装デザイン (2)	食空間と内装デザイン	
	事前学習 15分	教科書を読んでもくる	
	事後学習 30分	食空間についてノートにまとめ、復習しておく	
3	食空間と内装デザイン (3)	食空間と内装デザイン	
	事前学習 15分	教科書を読んでもくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
4	食空間と内装デザイン (4)	食空間と内装デザイン	
	事前学習 15分	教科書を読んでもくる	
	事後学習 30分	施設の知識をまとめ、わからないところ等をまとめておく	
5	食空間と内装デザイン (5)	食空間と内装デザイン	
	事前学習 15分	教科書を読んでもくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
6	食空間と内装デザイン (6)	食空間と内装デザイン (施設設備)	
	事前学習 15分	教科書を読んでもくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
7	食空間と内装デザイン (7)	防災、施設の維持管理	
	事前学習 15分	教科書を読んでもくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
8	苦情対応と遺失物の取扱い (1)	料飲サービスにおける不満・苦情 好ましくないお客への対応	
	事前学習 15分	教科書を読んでもくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
9	苦情対応と遺失物の取扱い (2)	遺失物の取扱い	
	事前学習 15分	教科書を読んでもくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
10	フード・マネジメント (1)	現代フードサービス産業の歴史	
	事前学習 15分	教科書を読んでもくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	

11	フード・マネジメント (2)	経営の基礎知識	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
12	フード・マネジメント (3)	業態開発と出店計画	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
13	フード・マネジメント (4)	事業計画書の作成	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
14	フード・マネジメント (5)	開店業務と販売促進	
	事前学習 15分	教科書を読んでくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめ、今までの復習をする。	
15	まとめ	定期試験 まとめと振りかえり	
	事前学習 30分	今までの復習をする復習をする。	
	事後学習 10分	試験でできなかったところを見直しておく	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
フードプランニング論	選択	共通	1年 後学期	講義	2	のせ みさこ 能勢 美佐子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC・RS) 食物栄養専攻科目 (FC)		特になし					3, 6, 16
実務経験のある教員による科目							
ホテル・レストラン等の食環境コンサルティングや、雑誌やパンフレット等の撮影経験など23年。短大・大学での食関係の教育歴18年。							
授業の概要							
レストランサービスやフードプランニングに必要な知識と、企画を実践するために必要不可欠なスキルについて講義。実際に各自で様々なプランニングシートを作成してみる。							
到達（成績評価A）目標							
レストランサービスやフードプランニングに必要な、メニューの歴史やプロトコール、プランニングの基本的な知識を学び、魅力的な企画書の作成や実施が出来るようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性・協働】							
単位取得（成績評価C）目標							
レストランサービスやフードプランニングに必要な、メニューの歴史やプロトコール、プランニングの基本的な知識を学び、魅力的な企画書の作成や実施が出来るようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性・協働】							
教科書							
①日本フードコーディネーター協会編：『新・フードコーディネーター教本2020 3級資格 認定試験対応テキスト』柴田書店（2020）¥3,300 ②日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理飲 料接客サービス技法』 職業訓練教材研究会（2019） ¥3,718							
参考書・資料							
必要に応じてプリントを配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は各自に返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業中の携帯電話操作を禁ずる（電卓、検索機能及び記録のための撮影機能としても不可）。 2. 私語厳禁 3. 他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることもある。							
成績評価方法		成績評価基準					
期末レポート(60%) 授業時提出レポート (20%) 授業時提出物(10%) 授業態度(10%) の総合評価		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードプランニング論	選択	共通	1年 後学期	講義	2	のせ みさこ 能勢 美佐子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC・RS) 食物栄養専攻科目 (FC)		特になし					3, 6, 16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	教科書②第1章第5節：メニュー	プランニングの世界：実際の仕事内容とは	
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 5分	授業の復習	
2	教科書②第1章第5節：メニュー	メニューの歴史、作成、構成	
	事前学習 30分	教科書②P. 62～P. 73を読んでおく	
	事後学習 30分	授業の復習	
3	教科書②第1章第5節：メニュー	メニューの歴史、作成、構成	
	事前学習 30分	教科書②P. 62～P. 73を読んでおく	
	事後学習 30分	授業の復習	
4	教科書②第3章第12節：食事の国際習慣	プロトコールについて	
	事前学習 30分	教科書②P. 148～P. 156を読んでおく	
	事後学習 30分	授業の復習	
5	教科書②第3章第12節：食事の国際習慣	プロトコールについて	
	事前学習 30分	教科書②P. 148～P. 156を読んでおく	
	事後学習 30分	授業の復習	
6	教科書①12章：メニュープランング	第1～4節	
	事前学習 30分	教科書①P. 280～P. 284を読んでおく	
	事後学習 30分	授業の復習	
7	教科書①12章：メニュープランング	第5～7節	
	事前学習 30分	教科書①P. 284～P. 286を読んでおく	
	事後学習 30分	授業の復習	
8	教科書①12章：メニュープランング	プランニングシート作成	
	事前学習 30分	教科書①12章を復習しておく	
	事後学習 30分	授業の復習	
9	教科書①12章：メニュープランング	プランニングシート作成	
	事前学習 30分	教科書①12章を復習しておく	
	事後学習 30分	授業の復習	
10	教科書①12章：メニュープランング	プランニングシート作成	
	事前学習 30分	教科書①12章を復習しておく	
	事後学習 30分	授業の復習	

11	教科書①13章：食の企画・構成・演出の流れ	第1～2節	
	事前学習 30分	教科書①P. 288～P. 293を読んでおく	
	事後学習 30分	授業の復習	
12	教科書①13章：食の企画・構成・演出の流れ	第3～6節	
	事前学習 30分	教科書①P. 294～P. 299を読んでおく	
	事後学習 30分	授業の復習	
13	教科書①13章：食の企画・構成・演出の流れ	期末レポート提出	
	事前学習 30分	今までの復習を良くしておくこと	
	事後学習 30分	授業の復習	
14	教科書①13章：食の企画・構成・演出の流れ	期末レポート提出	
	事前学習 30分	今までの復習を良くしておくこと	
	事後学習 30分	授業の復習	
15	授業のまとめ	期末レポート返却と総まとめ	
	事前学習 なし	今までの復習を良くしておくこと	
	事後学習 なし	授業の復習	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
フードコーディネート実習	選択	共通	2年前学期	実習	1	おおishi まさこ 大石 正子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC) (RS) 食物栄養専攻科目 (FC)		特になし					6・7
実務経験のある教員による科目							
ティーマナー、テーブルマナー、テーブルコーディネート教室主催 英国紅茶協会認定ティーマスター テーブルセッティング ティーマナーマスター、日本ティーインストラクター							
授業の概要							
フードコーディネーター3級資格取得に必要な食器の知識や具体的なコーディネート方法を習得する。食に関するコーディネートのプランニングシート作成や実際にテーブルクロスや食器、カトラリー等を使って実習をおこない理解する。またレストランサービス技能士のサービスに必要な知識やマナーについて学び、実践する知識と技能を身につける。							
到達（成績評価A）目標							
1. フードコーディネーターとして必要な、食空間とコーディネートを総合的に結び付けて考え説明できるようになる。 2. フードコーディネーターとしてサービスとマナーについて実践的知識と技能を身につけ、主体的に業務に参画することができるようになる。 3. レストランサービス技能士として必要な、サービスとマナーについて実践的知識と技能を身につけ、主体的に業務に参画することができるようになる。 4. 周りに配慮しつつコミュニケーションをとりながらグループワークを進めることができるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
1. フードコーディネーターとして必要な、食空間とコーディネートをいくつか結び付けて考えられるようになる。 2. フードコーディネーターとしてサービスとマナーについて実践的知識と技術を身につけ、基本的事項について実践できるようになる。 3. レストランサービス技能士として必要な、サービスとマナーについて実践的知識と技術を身につけ、基本的事項について実践できるようになる。 4. 周りとコミュニケーションをとりながら実習を進めることができる。							
教科書							
日本フードコーディネーター協会編：『フードコーディネーター教本2019 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店（2019）（購入済み）							
参考書・資料							
日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法 2版』 職業訓練教材研究会（2019） ¥3,650							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（電卓、検索機能及び記録のための撮影機能としても不可） 2. 私語厳禁							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験 (60%) 授業時提出物等（レポート含） (30%) 授業態度 (10%) の総合評価		S (100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A (89-80点)：到達目標を達成している B (79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C (69-60点)：単位修得目標を達成している D (59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードコーディネート 実習	選択	共通	2年 前学期	実習	1	おいしい まさこ 大石 正子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (FC) (RS) 食物栄養専攻科目 (FC)		特になし					6・7

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	食空間	第7章：食空間のあり方 第9章：食空間とテーブルコーディネート	
	事前学習 15分	テーブルコーディネートとは何か、教科書を読んでおく。	
	事後学習 30分	食空間、テーブルコーディネートについてノートにまとめておく。	
2	第9章：食空間とテーブルコーディネート	テーブルコーディネートの基本的理論	
	事前学習 15分	前回の復習をしておく。	
	事後学習 30分	テーブルコーディネートについてノートにまとめておく。	
3	第9章：食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成～洋食、テーブルセッティング	
	事前学習 15分	洋食のテーブルコーディネートについて教科書で調べておく。	
	事後学習 30分	実習の内容をまとめておく。	
4	第9章：食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成～洋食～ テーブルセッティング	
	事前学習 15分	前回の復習をしておく。	
	事後学習 30分	洋食のテーブルコーディネートについて実習内容をまとめておく。	
5	第9章：食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成～和食～ テーブルセッティング	
	事前学習 15分	和食のテーブルコーディネートについて教科書で調べておく。	
	事後学習 30分	和食のテーブルコーディネートについて実習内容をまとめておく。	
6	第9章：食空間とテーブルコーディネート	食空間の構成～中国料理～ テーブルセッティング	
	事前学習 15分	中国料理のテーブルコーディネートについて教科書で調べておく。	
	事後学習 30分	中国料理のテーブルコーディネートについて実習内容をまとめておく。	
7	第9章：食空間とテーブルコーディネート	実習(テーブルセッティング)	
	事前学習 15分	今まで行ったテーブルセッティングを復習しておく。	
	事後学習 30分	実習の反省をおこない、改善点を見つけ、できなかった所を解決しておく。	
8	第10章： テーブルマナーとサービス	テーブルマナー（西洋料理・日本料理・中国料理）(飲料のマナーを含む)、サービス（料理、料飲の種類に応じた正しいサービス)	
	事前学習 15分	テーブルマナーについて教科書で調べておく。	
	事後学習 30分	テーブルマナーについて実習内容をまとめておく。	
9	第10章： テーブルマナーとサービス	サービスマナー（料理、料飲の種類に応じた正しいサービス）、席次	
	事前学習 15分	サービスについて教科書でしらべておく。	
	事後学習 30分	サービスについて、実習内容をまとめておく。	
10	第10章： テーブルマナーとサービス	プロトコールと席次 パーティ、テーブルの種類に応じたセッティング	
	事前学習 15分	プロトコルについて、教科書で調べておく	
	事後学習 30分	プロトコル、席次、パーティ、テーブルの種類に応じたセッティングについて実習内容をまとめておく。	

11	第9章：食空間とテーブルコーディネート	実習（テーブルセッティング）	飲料の種類特徴を学ぶ	
	事前学習 15分	テーブルセッティングについて復習しておく。		
	事後学習 30分	実習の復習をし、わからないところを解決しておく。		
12	第9章：食空間とテーブルコーディネート	実習（テーブルセッティング）	飲料の種類特徴を学ぶ	
	事前学習 15分	前回の復習をしておく。		
	事後学習 30分	実習の復習をし、わからないところを解決しておく。		
13	第9章：食空間とテーブルコーディネート	実習（テーブルセッティング）	飲料の種類特徴を学ぶ	
	事前学習 15分	前回の実習の復習をしておく。飲料についても復習する。		
	事後学習 30分	実習の復習をし、わからないところを解決しておく。飲料についてまとめておく。		
14	まとめ	まとめ 定期試験		
	事前学習 15分	定期試験の準備。		
	事後学習 30分	定期試験を振り返り、間違えたところを解決しておく。		
15				

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
レストランサービス論	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	のせ みさこ 能勢 美佐子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目（RS）		3級レストランサービス技能士の資格取得を目指す人					17
実務経験のある教員による科目							
ホテル・レストラン等の食環境コンサルティングや、雑誌やパンフレット等の撮影経験など23年。短大・大学での食関係の教育歴18年。							
授業の概要							
レストランサービスに必要な食事用具の知識、接客の基本を学習し、快適な食空間を演出すると共に心地よくお食事してもらえるようなサービスを提供する技術を学習します。							
到達（成績評価A）目標							
サービスマンとしての知識を身に着け、サービスを受ける側（お客様）の立場に立って「サービスとは何か」を理解出来るようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
サービスマンとしての知識を身に着け、サービスを受ける側（お客様）の立場に立って「サービスとは何か」を理解出来るようになる。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】							
教科書							
日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法 2版』職業訓練教材研究会（2019） ¥3,718							
参考書・資料							
特になし							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
特になし							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業中の携帯電話操作を禁ずる（電卓、検索機能及び記録のための撮影機能としても不可） 2. 私語厳禁 3. 他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることもある							
成績評価方法				成績評価基準			
定期試験（90%） 授業態度（10%） の総合評価				S（100-90点）：到達目標を超えたレベルを達成している A（89-80点）：到達目標を達成している B（79-70点）：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C（69-60点）：単位修得目標を達成している D（59-0点）：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
レストランサービス論	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	のせ みさこ 能勢 美佐子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (RS)		3級レストランサービス技能士の資格取得を目指す人					17

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	第1章第6節：食事用具・備品	レストランとは	
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 5分	授業の復習	
2	第1章第6節：食事用具・備品	西洋料理における食事用具の種類と用途	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
3	第1章第6節：食事用具・備品	西洋料理における食事用具の種類と用途	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
4	第2章：接客の基本	接客について	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
5	第2章：接客の基本	接客について	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
6	第3章：宴会とレストランサービス	第1節：宴会	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
7	第3章：宴会とレストランサービス	第2節：レストラン	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
8	第3章：宴会とレストランサービス	第3～4 節：客席案内、注文	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
9	第3章：宴会とレストランサービス	第5節：テーブルサービス	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
10	第3章：宴会とレストランサービス	第6節：調理の仕上げ	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	

11	第3章：宴会とレストランサービス	第7～8節：予約・解約、メニュー管理	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
12	第3章：宴会とレストランサービス	第9～10節：料理、食器等の異常、一般的な救護方法	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
13	第3章：宴会とレストランサービス	第11～12節：食事のサービスマナー、食事の国際習慣	
	事前学習 30分	授業の予習	
	事後学習 30分	授業の復習	
14	復習	復習を兼ねたポップクイズ	
	事前学習 30分	今までの教科書を復習しておく	
	事後学習 30分	授業の復習	
15	復習	復習を兼ねたポップクイズ	
	事前学習 30分	今までの教科書を復習しておく	
	事後学習 30分	授業の復習	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
レストランサービス実習	選択	生デ	2年前学期	実習	2	おいし まさこ まじま くみ 大石 正子・真島 久美	オムニバス
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目（RS）		特になし					6・7
実務経験のある教員による科目							
大石【ティマナー、テーブルマナー、テーブルコーディネート教室主催 英国紅茶協会認定ティーマスター】 真島【ホテルレストラン、レストランでのサービスマン、ソムリエ（現職）】							
授業の概要							
レストランサービスに必要な食事用具の知識、テーブルセッティング、接客の基本を学習し、実践力を身に着ける。コミュニケーション力を豊かにし、接客力を身に着ける。 3級レストランサービス技能士取得を目指すことを目標とする。							
到達（成績評価A）目標							
1. サービスマンとしての知識を身に着け、テーブルマナーを体験することにより、サービスを受ける側を理解した接客を実践することができる。 2. サービスマンとして、実習したことを理解したうえで、正しい接客を実践することができる。 3. サービスマンとして、実習を理解したうえで、正しいテーブルサービスが実践できる。 4. 周りに配慮しつつコミュニケーションをとりながらグループワークを進めることができるようになる。 5. レストランサービス技能検定3級実技テストに合格することができるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
1. サービスマンとしての知識を身に着け、テーブルマナーを体験することにより、サービスを受ける側の立場の接客を理解することができるようになる。 2. サービスマンとして、実習し学んだことで、接客を実践することができるようになる。 3. サービスマンとして、実習を学んだことで、テーブルサービスができるようになる。 4. 周りとのコミュニケーションをとりながら実習を進めることができるようになる。							
教科書							
日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『西洋料理 飲料接客サービス技法 2版』 職業訓練教材研究会（2019） ¥3,650							
参考書・資料							
日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修：『基礎からわかる レストランサービススタンダードマニュアル』 職業訓練教材研究会（2018） ¥3,630							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業中のスマートフォン操作を禁ずる（許可時以外の電卓、検索機能及び記録のための撮影機能は不可） 2. 私語厳禁							
成績評価方法		成績評価基準					
定期試験（60%） 課題（30%） 授業態度（10%） の総合評価		S（100-90点）：到達目標を超えたレベルを達成している A（89-80点）：到達目標を達成している B（79-70点）：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C（69-60点）：単位修得目標を達成している D（59-0点）：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
レストランサービス実習	選択	生デ	2年前学期	実習	2	おいし まさこ まじま くみ 大石 正子・真島 久美	オムニバス
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目 (RS)		特になし					6・7

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	接客マナー：正しい接客ができること	1 正しい接客案内ができること	真島
	事前学習 15分	接客マナーについて教科書を読み調べておく。	
	事後学習 30分	接客マナーについてノートにまとめておく。	
2	接客マナー・テーブルサービス①	1. 正しい接客案内 2. 正しく注文が取れること	真島
	事前学習 15分	テーブルサービスについて教科書を読み調べておく。	
	事後学習 30分	テーブルサービス、接客案内についてノートにまとめておく。	
3	接客マナー・テーブルサービス②	2. 正しく注文が取れること	大石
	事前学習 15分	テーブルサービスについて、前回の復習をしておく	
	事後学習 30分	テーブルサービス、注文の取り方についてまとめておく	
4	接客マナー・テーブルサービス③	3. 客席での販売促進ができること	大石
	事前学習 30分	テーブルサービス、客席での販売促進について教科書を読み調べておく	
	事後学習 30分	テーブルサービス、客席での販売促進についてノートにまとめておく	
5	接客マナー・テーブルサービス④	3. 客席での販売促進ができること 4. 正しくオーダーを通せること	大石
	事前学習 15分	前回の復習をし、オーダーの通し方について教科書を読み調べておく。	
	事後学習 30分	客席での販売促進、オーダーの通し方についてノートにまとめておく。	
6	接客マナー・テーブルサービス⑤	4. 正しくオーダーを通せること	大石
	事前学習 15分	前回の復習をしておく。	
	事後学習 30分	正しいオーダーの通し方についてノートにまとめておく。	
7	接客マナー・テーブルサービス⑥	5. 伝票処理ができること	大石
	事前学習 15分	テーブルサービス、伝票の通し方について教科書を読み調べておく。	
	事後学習 30分	伝票処理について、ノートにまとめておく。	
8	接客マナー・テーブルサービス⑦	5. 伝票処理ができること 10. 食器類の後片付けができること	大石
	事前学習 15分	前回の復習をし、食器類の後片付けについて教科書を読み調べておく。	
	事後学習 30分	伝票処理、食器類の後片付けについてノートにまとめ、実技を復習しておく。	
9	接客マナー・テーブルサービス⑧	10. 食器類の後片付けができること	大石
	事前学習 30分	テーブルサービス、食器類の後片付けについて教科書を読み調べておく	
	事後学習 30分	食器類の後片付けについてノートにまとめ、実技の復習をしておく。	
10	接客マナー・テーブルサービス⑨	8. 料理、飲料の正しい運搬が出来ること	真島
	事前学習 15分	テーブルサービス、料理、飲料の運搬について教科書を読み調べておく。	
	事後学習 30分	料理、飲料の運搬についてノートにまとめ、実技を復習しておく。	

11	接客マナー・テーブルサービス⑩	8. 料理、飲料の正しい運搬が出来ること、 11. 料理をこぼすなどの突発事態に正しく対処できること	真島
	事前学習 15分	前回の復習をし、突発事故の種類について調べておく。	
	事後学習 30分	料理、飲料の運搬についてノートにまとめ、実技を復習しておく。	
12	接客マナー・テーブルサービス⑪	11. 料理をこぼすなどの突発事態に正しく対処できること	大石
	事前学習 15分	前回の実技の復習をしておく。	
	事後学習 30分	突発事故についてノートにまとめ、実技を復習しておく。	
13	接客マナー・テーブルサービス⑫	12. テーブルのの後片付けが正しくできること	大石
	事前学習 15分	テーブルの後片付けについて教科書を読み調べておく。	
	事後学習 30分	テーブルの後片付けについてノートにまとめ、実技の復習をしておく。	
14	まとめ	12. テーブルのの後片付けが正しくできること、 まとめ、 定期試験	大石
	事前学習 30分	今までの実習の復習をしておく。 確認テストの準備をする。	
	事後学習 30分	実習を振り返り、わからないところを解決しておく。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
福祉住環境コーディネーター概論	選択	生デ	2年前学期	講義	2	やまむら みほり 山村 美保里	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		「住生活論」単位取得（C評価以上）の者					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
福祉住環境コーディネーター3級に必要な知識全般について、豊かなコミュニケーション力を活かし、生活経営や社会活動に主体的に参画できるようになるために、テキストを用いて基礎から学び、同時に知識の確認のために練習問題を解く。							
到達（成績評価A）目標							
福祉住環境コーディネーターは、高齢者や障がい者の生活全体を配慮した住環境を提案できる技能を有するものである。そのために必要な福祉、医療、建築の基礎知識とサービスや制度についての必要な基礎知識を習得し、日常生活において応用できるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
福祉住環境コーディネーターは、高齢者や障がい者の生活全体を配慮した住環境を提案できる技能を有するものである。そのために必要な福祉、医療、建築の基礎知識とサービスや制度についての必要な基礎知識を習得し、述べるができるようになる。							
教科書							
『福祉住環境コーディネーター検定試験3級公式テキスト』東京商工会議所（改訂5版）¥2,750							
参考書・資料							
受験希望者は2020年度版の過去問題集を用意することを推奨する。							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
福祉住環境コーディネーター検定試験3級 受験料 ¥4,400がかかります。							
課題に対するフィードバック							
特になし							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業中の携帯電話の操作禁止 ・私語厳禁 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある							
成績評価方法				成績評価基準			
受講態度（20%） 小テスト（70%） 提出物（10%） の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
福祉住環境コーディネート概論	選択	生デ	2年前学期	講義	2	やまむら みほり 山村 美保里	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		「住生活論」単位取得（C評価以上）の者					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	暮らしやすい住環境をめざして(1)	少子高齢社会と共生社会への道	
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 10分	授業方針を確認する	
2	暮らしやすい住環境をめざして(2)	福祉住環境整備の重要性と必要性	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
3	暮らしやすい住環境をめざして(3)	在宅生活の維持とケアサービス	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
4	健康と自立をめざして(1)	高齢者の健康と自立	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
5	健康と自立をめざして(2)	障がい者の生活と自立	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
6	バリアフリーとユニバーサルデザイン(1)	ユニバーサルデザイン	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
7	バリアフリーとユニバーサルデザイン(2)	共用品と福祉用具	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
8	安全・安心・快適な住まい(1)	屋内の段差解消	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
9	安全・安心・快適な住まい(2)	インテリア	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
10	安全・安心・快適な住まい(3)	玄関から屋外	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	

11	住生活とまちづくり (1)	ライフスタイルの多様化	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
12	住生活とまちづくり (2)	住環境整備	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
13	住生活とまちづくり (3)	人にやさしいまちづくり	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
14	理解度の確認	理解度の確認	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	
15	実例の検証	バリアフリー整備された実例について検討する	
	事前学習 30分	教科書の該当箇所を読んでおく	
	事後学習 30分	授業内容を復習する	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
ユニバーサルデザイン概論	選択	生デ	2年後学期	講義	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		生活デザイン概論単位取得者					3, 4, 8, 11, 12, 15
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
生活経営や仕事、社会活動に主体的に参画できる能力と豊かなコミュニケーション能力を身に付けるために、ユニバーサルデザインの意義と本質について学ぶ。まずは、発祥と変遷、意義、考え方、原則などを学び、現代社会における必要性を知る。次に、多様な状態の利用者を知り、疑似体験によって理解を深める。自治体や企業におけるユニバーサルデザインの取り組みや実例などを知り、利用者と提供者の両面から考え、意見を出し合い、多様な利用者の生活がより快適で安全になるよう利便性を考える。							
到達（成績評価A）目標							
・ユニバーサルデザインの意義、考え方、原則などを学び、現代社会における必要性について具体例を挙げて説明できるようになる。 ・ユニバーサルデザインにとって、人間の多様な個性への理解と広い視野を持つことの重要性について具体例を挙げて説明できるようになる。 ・利用者と提供者の両面から日常生活の中の課題を見つけることができ、問題解決に向けて能動的に取り組むことができるようになる。							
単位取得（成績評価C）目標							
・ユニバーサルデザインの意義、考え方、原則などを学び、現代社会における必要性について具体例を挙げることができるようになる。 ・ユニバーサルデザインにとって、人間の多様な個性への理解と広い視野を持つことの重要性について具体例を挙げることができるようになる。 ・利用者と提供者の両面から日常生活の中の課題を見つけることができ、問題解決に向けて取り組むことができるようになる。							
教科書							
宮入賢一郎・実利用者研究機構著：『トコトンやさしいユニバーサルデザインの本 第2版』 日刊工業新聞社（2014） ¥1,512							
参考書・資料							
日経デザイン編『ユニバーサルデザイン事例集100』日経BP社（2004）¥4,860 全日本印刷工業組合連合会 著『メディア・ユニバーサルデザインーみんなに優しい情報制作のガイドラインー』印刷学会出版部（2009）¥5,184							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題、ワークシート、小テスト等は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・教科書は2回目の授業から使用する。書店で店頭販売していないことが多いので、早めに注文しておくこと。 ・授業内で小テスト・模擬テストを行う。実施日は事前に知らせるので欠席しないように。 ・検定試験の日程に合わせ、授業スケジュールを変更することがある。 ・授業中の私語やスマートフォン操作を禁ずる（活用する場合は指示する）。 ・忘れ物をしたことにより授業が成り立たない場合には受講態度の評価を減点する。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求めることがある。							
成績評価方法				成績評価基準			
以下の項目の総合評価とする。				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している			
模擬テスト(40%)				A(89-80点)：到達目標を達成している			
演習課題 (40%)				B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している			
受講態度 (20%)				C(69-60点)：単位修得目標を達成している			
				D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない			
				R：未受験			
				Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
ユニバーサルデザイン 概論	選択	生デ	2年 後学期	講義	2	はた くみこ 畑 久美子	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		生活デザイン概論単位取得者					3, 4, 8, 11, 12, 15

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	ユニバーサルデザインの理解1	ユニバーサルデザインとは何か、バリアフリーとの違い	
	事前学習 20分	シラバスに目を通しておく。	
	事後学習 30分	生活の中のユニバーサルデザインに目を向け、理解を深める。	
2	ユニバーサルデザインの理解2	ユニバーサルデザインの7原則	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	生活の中のユニバーサルデザインに目を向け、7原則について理解を深める。	
3	生活とユニバーサルデザイン1	利用者の多様性と理解	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	生活の中で様々な利用者に目を向け、理解を深める。	
4	生活とユニバーサルデザイン2	利用者の多様性と理解、疑似体験	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	生活の中で様々な利用者に目を向け、理解を深める。	
5	生活とユニバーサルデザイン3	自治体や企業のUD事例研究	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	学習した内容について、生活の中で実例を見つけ理解を深める。	
6	生活とユニバーサルデザイン4	環境への配慮	
	事前学習 30分	自身の生活と環境との関わりについて考えてくる。	
	事後学習 30分	学習した内容について、生活の中で実例を見つけ理解を深める。	
7	ユニバーサルデザインの調査と発想1	生活調査と課題の発見 (1) 事前調査	
	事前学習 30分	自身の生活とUDとの関わりについて考えてくる。	
	事後学習 30分	終わっていない作業は進めてくる。	
8	ユニバーサルデザインの調査と発想2	生活調査と課題の発見 (2) フィールドワーク	
	事前学習 30分	終わっていない作業は進めてくる。	
	事後学習 30分	終わっていない作業は進めてくる。	
9	ユニバーサルデザインの調査と発想3	課題解決と提案 (1) グループディスカッション	
	事前学習 30分	終わっていない作業は進めてくる。	
	事後学習 30分	終わっていない作業は進めてくる。	
10	ユニバーサルデザインの調査と発想4	課題解決と提案 (2) UDマップ、p p t 制作	
	事前学習 30分	終わっていない作業は進めてくる。	
	事後学習 30分	終わっていない作業は進めてくる。	

11	ユニバーサルデザインの調査と発想5	プレゼンテーション	
	事前学習 30分	発表に向け十分な準備をしておく。	
	事後学習 30分	発表内容を振り返る。	
12	ユニバーサルデザインコーディネーター1	ユニバーサルデザインコーディネーターとは、企業における役割	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでおく。	
	事後学習 30分	学習した内容について、生活の中で実例を見つけ理解を深める。	
13	ユニバーサルデザインコーディネーター2	ユニバーサルデザインコーディネーターの仕事と実例	
	事前学習 30分	教科書の該当ページを読んでおく。	
	事後学習 30分	学習した内容について、生活の中で実例を見つけ理解を深める。	
14	まとめ	全体の振り返りと模擬テスト、解説	
	事前学習 30分	これまでの学習内容をまとめ、試験に備えておく。	
	事後学習 30分	自身の回答と解説を照らし合わせ、復習しておく。	
15	ユニバーサルデザインの今後	これからのユニバーサルデザイン	
	事前学習 30分	自身の生活で今後UDをどう取り入れるか考えてくる。	
	事後学習 30分	この授業で学習した内容を実生活で活かすために自分にできることを考える。	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
医療事務サービス論 (医療事務)	選択	生デ	1年 前学期	講義	4	ないとう まき 内藤 麻紀	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		技能認定振興協会が実施する医療事務管理士技能認定試験の受験を前提とし、全14回の授業に参加する者（遅刻・欠席・早退不可）					—
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
豊かなコミュニケーション力を活かし、医療事務スタッフとして主体的に業務に参画できるようになるために、医療保険制度を基礎から学習し、専門職としての知識を身につける。主に、医療機関が診療行為によって発生する費用を請求する際に作成する、レセプト（請求のための用紙）の書き方と請求費用の計算方法について学習する。書き方と計算方法は「注射」「手術」「検査」など医療行為によって異なるため、行為ごとに学び、医療事務に関する専門的知識・技能を仕事での実践に活かせるようになる。							
到達（成績評価A）目標							
・診療報酬請求の算定方法並びにレセプトの書き方について、総合的な知識を有し、レセプトの記述ができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・医療機関で事務員として働くために必要な知識を十分に身につけ、実践できるようになる。【DP1:知識・技能】 ・受講態度が良好で、定期試験の点数が80％以上の者。且つ、全13回のレポート全て70％以上の成績であること。【DP1:知識・技能】 ・技能認定振興協会の主催する「医療事務管理士技能認定試験」の合格に必要な知識を有し、具体的に説明したり、記述できるようになる。【DP1:知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
・診療報酬請求の算定方法並びにレセプトの書き方について、基本的な知識を有し、レセプトの解釈ができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・医療機関で事務員として働くために必要な基礎的知識を身につけ、使用できるようになる。【DP1:知識・技能】 ・受講態度が良く、定期試験の点数が60％～70％の者。且つ、全13回のレポート全て50％以上であること。【DP1:知識・技能】 ・技能認定振興協会の主催する「医療事務管理士技能認定試験」を受験するために必要な知識を有し、基本的事項の説明、記述ができるようになる。。【DP1:知識・技能】							
教科書							
株式会社ソラスト作成 医療事務講座テキスト一式 ¥22,220 （学校にて注文）							
参考書・資料							
必要に応じてプリント配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
医療事務管理士技能認定試験を受験する場合は、別途費用が掛かります。							
課題に対するフィードバック							
課題は添削の後、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・毎回の授業で新しいことを学ぶため、各授業での内容を理解した上で次の授業に臨むこと。 ・教材を使い、各自、授業内容の理解に努めること。 ・毎回、レポートを課すので、次回の授業までに作成すること。 ・資格試験に合格することを目標とするため、全14回の参加を求める。							
成績評価方法			成績評価基準				
・13回分のレポート提出と添削内容(50%) ・受講態度(25%) ・定期試験(25%) の総合評価			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
医療事務サービス論 (医療事務)	選択	生デ	1年 前学期	講義	4	ないとう まき 内藤 麻紀	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		技能認定振興協会が実施する医療事務管理士技能認定試験の受験を前提とし、全14回の授業に参加する者（遅刻・欠席・早退不可）					—

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	医療制度と請求業務	病院概要・保障制度・請求事務の基本・レセプト（請求用紙）の基礎	
	事前学習 5分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 30分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
2	点数算定の原則・診察料(1)	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 30分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
3	診察料(2)・医学管理(1)	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 30分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
4	医学管理(2)・在宅医療	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 30分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
5	投薬(1)	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 60分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
6	投薬(2)・注射	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 60分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
7	処置(1)	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 60分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
8	処置(2)・リハビリテーション・検査(1)	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 60分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
9	検査(2)・病理診断	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 60分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
10	手術	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 60分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	

11	麻酔・画像診断(1)	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 60分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
12	画像診断(2)・精神科専門療法・放射線治療	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 60分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
13	入院	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 60分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
14	他制度・レセプトの点検・定期試験	各項目に関する診療報酬の算定方法とレセプトの書き方について学ぶ。定期試験の実施。	
	事前学習 10分	医療事務に関する用語を調べておく。	
	事後学習 60分	復習には十分な時間をかけ、疑問点については、必ず次の授業までに確認すること。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
医療事務サービス演習	選択	生デ	1年 前学期	演習	2	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		生活デザイン専攻科目の「医療事務サービス論（医療事務）」履修者					16
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
「医療事務の基礎知識」「点数算定とレセプトの書き方」「公費負担医療、その他の制度」について、医療事務の授業内容をわかりやすく解説し、点数算定の方法を整理・復習し、医療事務管理士技能認定試験に合格できる力を身につける。							
到達（成績評価A）目標							
・各診療報酬の算定方法を理解し、ミスなく確実に計算できるようになる。【DP1：知識・技術】 ・医療事務管理士技能認定試験学科実技に合格できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・「外来」「入院」のレセプト作成及び「レセプト点検」問題を自ら計画的に取り組むことができる。【DP3：主体性・多様性・協働性】							
単位取得（成績評価C）目標							
・各診療報酬の算定方法を理解し、計算できるようになる。【DP1：知識・技術】 ・医療事務管理士技能認定試験学科に合格できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・「外来」「入院」のレセプト作成及び「レセプト点検」問題を自ら取り組むことができる。【DP3：主体性・多様性・協働性】							
教科書							
株式会社ソラスト作成 医療事務講座テキスト一式 ¥21,700 （学校にて注文）							
参考書・資料							
社会保険研究所 医科診療報酬点数表 令和2年4月版							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
課題は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
医療事務管理士技能認定試験に合格するためには、「医療事務」の授業内容を確実に理解し、練習問題、過去問題をこなし、着実に学習を進める必要がある。「医療事務」の授業内容をわかりやすく解説し、一問でも多くの練習問題、過去問題に取り組み、合格に向けての勉強方法も指導していくので、欠席、遅刻、早退のないよう、授業に臨むこと。							
成績評価方法				成績評価基準			
定期試験(50%) 受講態度(30%) 演習課題(20%) の総合評価				S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格			

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
医療事務サービス演習	選択	生デ	1年 前学期	演習	2	なかの 中野 みやこ 都	単独
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		生活デザイン専攻科目の「医療事務サービス論（医療事務）」履修者					16

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	医療保障制度	医療機関・医療保障制度・保険給付及び医療事務管理士技能認定試験勉強について	
	事前学習 5分	シラバスを読み、「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 60分	医療保障制度の練習問題に取り組む。	
2	各診療報酬の算定方法とレセプト作成（1）	医療事務の基礎知識 初・再診料	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 60分	医療事務の基礎知識、初・再診料の練習問題に取り組む。	
3	各診療報酬の算定方法とレセプト作成（2）	医学管理	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 60分	医学管理の練習問題に取り組む。	
4	各診療報酬の算定方法とレセプト作成（3）	在宅医療	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 60分	教科書の練習問題に取り組む。	
5	各診療報酬の算定方法とレセプト作成（4）	投薬	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 240分	トレーニングブック1～4号のレセプトを作成する。	
6	各診療報酬の算定方法とレセプト作成（5）	注射	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 240分	トレーニングブック5～8号のレセプトを作成する。	
7	各診療報酬の算定方法とレセプト作成（6）	処置	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 240分	トレーニングブック9～12号のレセプトを作成する。	
8	各診療報酬の算定方法とレセプト作成（7）	リハビリテーション・検査（1）	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 60分	トレーニングブック13号のレセプトを作成する。	
9	各診療報酬の算定方法とレセプト作成（8）	検査	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 360分	トレーニングブック14～19号のレセプトを作成する。	
10	各診療報酬の算定方法とレセプト作成（9）	病理診断・手術・麻酔	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 240分	トレーニングブック20～23号のレセプトを作成する。	

11	各診療報酬の算定方法とレセプト作成 (10)	画像診断	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 540分	トレーニングブック24～32号のレセプトを作成する。	
12	各診療報酬の算定方法とレセプト作成 (11)	精神科専門療法・放射線治療	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 120分	トレーニングブック33～34号のレセプトを作成する。	
13	各診療報酬の算定方法とレセプト作成 (12)	入院	
	事前学習 60分	「医療事務」の授業内容を復習する。	
	事後学習 810分	トレーニングブック35～43号のレセプトを作成する。	
14	点検・まとめ	レセプトの点検・定期試験	
	事前学習 180分	「医療事務」の授業内容を復習し、前学期の学習内容を振り返る。	
	事後学習 60分	試験でできなかったところを見直し、学習を定着させ、医療事務管理士技能認定試験に臨む。	
15			

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
サービス英語コミュニケーション	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	りちやーど・おすてん Richard S Austen えぐち まゆみ 江口 眞由美	オムニ バス
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		特になし					8, 9・10
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
英語でのコミュニケーションを積極的に図ろうとするマインド育成と異なる文化の違いを理解し適応能力や柔軟性を養い就職先や日常生活の中で活かせる英会話を身につける。 「英語応対能力検定」（2021年3月実施予定）の合格を目標にテキストに沿ってロールプレイやシミュレーションを加えながら実践的な英会話トレーニングなどを行う。 スピーキング&リスニング(80%) リーディング&ライティング(20%)							
到達（成績評価A）目標							
・学習した語句や表現法などの知識を使って自分の考えや情報などを英語で述べることができるようになる。【PD1: 知識・技能】 ・相手の話している内容や質問、依頼や指示などを理解し言葉で応えることができるようになる。【PD2: 思考力・判断力・表現力】 ・英語を使用している人々の日常生活や習慣など言葉の背景にある文化を配慮しながらコミュニケーションができるようになる。授業で学習した内容を整理し、積極的な発言や質問ができるようになる。【PD3: 主体性・多様性・協働性】 ・英語応対能力試験合格レベルに充分到達する。【知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
・学習した語句や表現法など英語やボディランゲージなど交えながら表現できるようになる。【PD1: 知識・技能】 ・相手の話している内容や質問、依頼や指示など、ある程度理解し単語を並べるなど工夫したりしながら応えることができるようになる。【PD2: 思考力・判断力・表現力】 ・英語を使用している人々の日常生活や習慣など言葉の背景にある文化を配慮しながら理解しようと努めるようになる。【PD3: 主体性・多様性・協働性】 ・英語応対能力試験合格可能レベルに到達する。【知識・技能】							
教科書							
番場直之：『「聞く」「話す」を徹底強化！接客英会話ワークブック基礎編』カシオ計算 機株式会社（2019年）2,200円							
参考書・資料							
必要に応じてプリント配布							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
検定試験代金（2021年2/3月に実施予定） 5,850円(税別) 1科目あたりの検定代金							
課題に対するフィードバック							
宿題や小テストを回収後、解答の解説を行う。 中間と後半でそこまでの疑問点や質問の時間を設け振り返り学習を行う。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
授業担当、あるいは内容を変更する場合がある。 私語および携帯電話の使用を禁止する。 余儀なく欠席となる場合はすみやかに研究室に連絡をとること。 意欲的に授業に取り組むこと。 2021年の英語応対能力試験を目標にする。							
成績評価方法			成績評価基準				
テスト、インタビュー(70%) 宿題提出、授業態度(30%) の総合評価			S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格				

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へカリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
サービス英語コミュニケーション	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	Richard S Austen 江口 眞由美	オムニ バス
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		なし					8, 9・10
授業のスケジュール							
回	項 目		内 容				担当者
1	授業概要の説明と目標 Unit 1 案内業務		英語ウォームアップ お店での案内業務を学ぶ				江口
	事前学習 15分		シラバスを読んでくる。テキストを読んでくる。				
	事後学習 15分		宿題 テキストの復習				
2	Unit 2 受付業務		病院などでの応対を学ぶ				Richard
	事前学習 15分		授業内容を復習する。テキストで予習。				
	事後学習 15分		宿題 復習				
3	Unit 3 会計案内		金額提示や支払い方法を案内する				江口
	事前学習 15分		授業内容を復習する。テキストで予習。				
	事後学習 15分		宿題 復習				
4	Unit 4 商品案内		売り場での商品の有無や特徴を表現する				Richard
	事前学習 15分		授業内容を復習する。テキストで予習。				
	事後学習 15分		宿題 復習				
5	Unit 5 飲食店		注文や席の予約を受ける				江口
	事前学習 15分		授業内容を復習する。テキストで予習。				
	事後学習 15分		宿題 復習				
6	Unit 6 まちかど1		写真の撮影依頼を受ける 観光客のサポートをするなど				Richard
	事前学習 15分		テキストで予習				
	事後学習 15分		宿題 復習				
7	Unite 7 まちかど2		観光名所を案内するなど				江口
	事前学習 15分		テキストで予習				
	事後学習 15分		宿題 復習				
8	復習とまとめ		Unit1-7までの復習				Richard
	事前学習 15分		ここまでの疑問点や質問を考える				
	事後学習 15分		宿題 復習				
9	トラブルシューティング		落とし物を探す 病気、怪我など緊急事態の対応				江口
	事前学習 15分		テキストで予習				
	事後学習 15分		宿題 復習				
10	トラブルシューティング		クレーム処理、注文の確認、商品の返品対応				Richard
	事前学習 15分		テキストで予習				
	事後学習 15分		宿題 復習				

11	トラブルシューティング	地図を見て案内する	江口
	事前学習 15分	テキストで予習	
	事後学習 15分	宿題 復習	
12	トラブルシューティング	イベントなどの案内/免税について	Richard
	事前学習 15分	テキストで予習	
	事後学習 15分	宿題 復習	
13	復習とまとめ	トラブルシューティングの復習	江口
	事前学習 15分	ここまでの疑問点や質問を考える	
	事後学習 15分	復習	
14	復習とまとめ	テキストの復習 試験方法の傾向と対策	Richard
	事前学習 15分	ここまでの疑問点やもう一度学習したい事を考える	
	事後学習 15分	復習	
15	まとめ	英語応対能力検定試験対策	江口
	事前学習 15分	授業で学習したことを復習する	
	事後学習 60分	試験に向けての準備をする	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
栄養士実力養成演習Ⅱ	選択	食栄	2年 後学期	演習	1	え ぎ のぶこ かんだ せいこ 江木 伸子・神田 聖子	複数
科目区分		履修条件					AL
食物栄養専攻科目		栄養士資格取得見込み者が望ましい					6, 7

授業のスケジュール

回	項 目	内 容	担当者
1	演習問題試験	一年で学習した項目	江木
	事前学習 5分	過去問題集を読む	
	事後学習 30分	解答用紙を確認する。	
2	食品学総論	栄養士実力認定試験問題・食品学総論	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
3	食品学各論	栄養士実力認定試験問題・食品学各論	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
4	解剖・生理学	栄養士実力認定試験問題・解剖・生理学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
5	生化学	栄養士実力認定試験問題・生化学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
6	調理学	栄養士実力認定試験問題・調理学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
7	食品衛生学	栄養士実力認定試験問題・食品衛生学	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
8	栄養学総論	栄養士実力認定試験問題・栄養学総論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する。	
9	栄養学各論	栄養士実力認定試験問題・栄養学各論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
10	給食管理	栄養士実力認定試験問題・給食管理	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	

11	臨床栄養学概論	栄養士実力認定試験問題・臨床栄養学概論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
12	栄養指導論	栄養士実力認定試験問題・栄養指導論	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
13	公衆栄養学	栄養士実力認定試験問題・公衆栄養学	神田
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
14	公衆衛生学・社会福祉概論	栄養士実力認定試験問題・公衆衛生学・社会福祉概論	江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	
15	総合問題	栄養士実力認定試験問題・総合問題	神田 江木
	事前学習 30分	過去問題集を解く	
	事後学習 15分	解答を確認する	

科 目 名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担 当 教 員	形態
生活数理演習 (生活数理演習Ⅰ)	—	生デ	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独
科目区分		履修条件					AL
支援科目〔生デ〕		入学準備学習の数学試験で基準点を超えられなかった者					6・7
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
本演習は、家政専攻科目における必須知識、特に最重要とされる数学・科学的知識に焦点をあてて、ものの長さ・面積の測り方、重さ・容積の量り方、濃度、希釈に関する考え方などについて、細かい手先の作業や科学実験を通じて繰り返し練習し、他の専攻科目への導入とする。							
到達（成績評価A）目標							
(1)デザイン画の型切りについて、手先を使った細かい作業を繰り返し練習し、完全にできるようになる。【DP1:知識・技能】 (2)衣食住に求められる基本的な測量と測定を繰り返し練習し、完全にできるようになる。【DP1:知識・技能】 (3)衣食住に不可欠な測量と測定に関する数学的・科学的な基礎知識を総合的に活用できるようになる。【DP1:知識・技能】 (4)応用的な測量と測定への思考力を養成し、総合的に実行できるようになる。【DP1:知識・技能】							
単位取得（成績評価C）目標							
(1)デザイン画の型切りについて、手先を使った細かい作業を繰り返し練習し、基本的にできるようになる。【DP1:知識・技能】 (2)衣食住に求められる基本的な測量と測定を繰り返し練習し、基本的にできるようになる。【DP1:知識・技能】 (3)衣食住に不可欠な測量と測定に関する数学的・科学的な基礎知識をある程度活用できるようになる。【DP1:知識・技能】 (4)応用的な測量と測定への思考力を養成し、ある程度実行できるようになる。【DP1:知識・技能】							
教科書							
なし（毎回資料を配布する）							
参考書・資料							
なし							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
特になし							
課題に対するフィードバック							
授業の後半で解説し、授業中にできるだけ解決できるようにする。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
・授業回によっては、被服室と実験室を使い分けて行う。 ・毎回演習課題を課す。 ・14回目の授業では実技試験を行い、筆記試験対策を行う（定期試験では筆記に関する試験を行う）。							
成績評価方法		成績評価基準					
受講態度(20%) 課題提出(20%) 実技試験(30%) 筆記試験(30%) の総合評価		S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している A(89-80点)：到達目標を達成している B(79-70点)：到達目標と単位修得目標の間のレベルを達成している C(69-60点)：単位修得目標を達成している D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない R：未受験 Z：受験資格失格					

※授業のスケジュールは、HP在学生の方へ→カリキュラム (<https://www.aikoku-jc.ac.jp/student/>) に掲載されています。必ず確認をしてください。

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
生活数理演習 (生活数理演習Ⅰ)	—	生デ	1年 前学期	演習	1	まえだ やすとも 前田 康智	単独
科目区分		履修条件					AL
支援科目〔生デ〕		入学準備学習の数学試験で基準点を越えられなかった者					6・7

授業のスケジュール

回	項目	内 容	担当者
1	ガイダンス、生活数学1/型切り練習1	被服実習室の利用、生活に関する大きい数字、はさみ、カッターを使い、型切りの練習を行う(被服室)	
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる	
	事後学習 30分	大きい数字、カッター、はさみの使い方を確認する	
2	生活数学2/長さを測る、線を引く	生活に関する小さい数字、長さの単位の理解、竹定規で長さを測る、直線を引く(被服室)	
	事前学習 60分	大きい数字、カッター、はさみの使い方を確認する	
	事後学習 60分	小さい数字、長さの単位、定規の使い方を確認する	
3	生活数学3/物を分ける/型切り練習2	生活に関する長さ等の等分、等分にする練習、はさみ、カッターを使い、型切りの練習を行う(被服室)	
	事前学習 60分	小さい数字、長さの単位、定規の使い方を確認する	
	事後学習 60分	等分に長さを分ける方法を確認する	
4	生活数学4/マイナスと金額計算/図形の描画1	生活に関するマイナスとお金の計算、図形を描く練習(被服室)	
	事前学習 60分	等分に長さを分ける方法を確認する	
	事後学習 60分	マイナス、お金の計算、図形の作成の方法を確認する	
5	生活数学5/倍・分割と金額計算/図形の描画2	生活に関する倍・分割とお金の計算、平行垂直を描く練習(被服室)	
	事前学習 60分	マイナス、お金の計算、図形の作成の方法を確認する	
	事後学習 60分	倍、分割とお金の計算、各種図形の作成の方法を確認する	
6	生活数学6/概数とおつり銭の計算/図形と模様切り練習1	生活に関する概数とおつりの計算、多角形作成と細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(被服室)	
	事前学習 60分	倍、分割とお金の計算、各種図形の作成の方法を確認する	
	事後学習 60分	概数とおつりの計算、多角形の作成の方法を確認する	
7	生活数学7/割合とグラフ/図形と模様切り練習2	生活に関する割合の計算、グラフ描画、多角形作成と細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(被服室)	
	事前学習 60分	概数とおつりの計算、多角形の作成の方法を確認する	
	事後学習 60分	割合の計算とグラフ描画、多角形の作成の方法を確認する	
8	スプーン、カップで容積を測る/模様切り練習1	容積の単位の理解、液体個体のかさを量る、スプーンの使い方、細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(実験室)	
	事前学習 60分	割合の計算とグラフ描画、多角形の作成の方法を確認する	
	事後学習 60分	容積の単位と計量スプーンの使い方を確認する	
9	ハカリで重さを量る/模様切り練習2	重さの単位の理解、電子上皿天秤で液体と固体の重さを量る、細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(実験室)	
	事前学習 60分	容積の単位と計量スプーンの使い方を確認する	
	事後学習 60分	重さの単位と重さの量り方を確認する	
10	水溶液とは、食塩水濃度の計算/模様切り練習3	水溶液の理解、食塩水の濃度の計算、細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(実験室)	
	事前学習 60分	重さの単位と重さの量り方を確認する	
	事後学習 60分	水溶液、濃度の計算について確認する	

11	食塩水濃度と洗剤濃度の計算 /模様切り練習4	食塩水の濃度と洗剤(液体・粉末)濃度の計算、細微な模様切り(はさみ、カッターの練習)(実験室)	
	事前学習 60分	水溶液、濃度の計算について確認する	
	事後学習 60分	濃度の計算について確認する	
12	生活数学8, 9/長さを決められた比で分ける	生活に関する比例と比の計算、比で分け、はさみで切る(被服室) 時刻と時間の計算、速さ、平均、身体計測、気象、割引と割増、家計簿	
	事前学習 60分	濃度の計算について確認する 比例と比の計算、比で分ける方法について確認する	
	事後学習 60分	比例と比の計算、比で分ける方法について確認する、時刻と時間の計算、速さ、平均、身体計測、気象、割引割増、家計簿の各計算について確認する	
13	生活数学10/希釈の計算、電卓計算	生活に関する計算(郵便料金、住居の広さ、電気料金)、希釈の理解、調味料等による希釈の計算、電卓計算(被服室)	
	事前学習 60分	時刻と時間の計算、速さ、平均、身体計測、気象、買物の割引と割増、家計簿の各計算について確認する	
	事後学習 60分	希釈、電卓計算の方法について確認する	
14	実技試験と筆記試験	測量と測定の実技試験、定期試験(筆記)(被服室)	
	事前学習 60分	希釈、電卓計算の方法について確認する	
	事後学習 60分	電卓計算の方法について確認する	
15			

講 座 名	担 当 教 員	開講時期
医療事務支援講座Ⅰ	まえだ やすとも 前田 康智	1,2年前学期
受 講 条 件	医療事務・医療事務サービス演習を履修し、技能認定進行協会が実施する医療事務管理士技能認定試験の受験を前提とする者。	

講座の概要

「医療事務の基礎知識」「点数算定とレセプトの書き方」「公費負担医療、その他の制度」について、医療事務の授業内容をわかりやすく解説し、点数算定の方法を整理・復習し、最終的には医療事務管理士技能認定試験合格を目指す。

教科書・参考書・参考資料

教科書	「医療事務サービス論（医療事務）」の授業で使用している教科書
参考書資料	社会保険研究所 医科診療報酬点数表 平成30年4月版

講座についてのメッセージ

医療事務管理士技能認定試験に合格するためには、「医療事務」の授業内容を確実に理解し、練習問題をこなし、着実に学習を進める必要がある。本講座では、「医療事務」の授業内容をわかりやすく解説し、一問でも多くの練習問題に取り組んでいくので、欠席、遅刻、早退のないよう、授業に臨むこと。

講 座 名	担 当 教 員 名	開講時期
医療事務支援講座Ⅱ	なかの みやこ 中野 都	1,2年後学期
受 講 条 件	医療事務・医療事務サービス演習を履修し、技能認定進行協会が実施する医療事務管理士技能認定試験の受験を前提とする者。	

講座の概要

前期で行った「医療事務の基礎知識」「点数算定とレセプトの書き方」「公費負担医療、その他の制度」について、復習する。「点検」「外来」「入院」レセプト作成が確実にできるよう、練習問題、試験の過去問題などを多く実施し、最終的には医療事務管理士技能認定試験合格を目指す。

教科書・参考書・参考資料

教科書	「医療事務サービス論（医療事務）」の授業で使用している教科書
参考書資料	社会保険研究所 医科診療報酬点数表 平成30年4月版

講座についてのメッセージ

医療事務管理士技能認定試験に合格するためには、「医療事務」の授業内容を確実に理解し、練習問題、過去問題をこなし、着実に学習を進める必要がある。本講座では、前期の「医療事務」の授業内容をわかりやすく解説し、一問でも多くの練習問題、過去問題に取り組み、合格に向けての勉強方法も指導していくので、欠席、遅刻、早退のないよう、授業に臨むこと。

講 座 名	担 当 教 員	開講時期
情報技術活用講座	まえだ やすとも 前田 康智	1,2前学期・後学期
受 講 条 件	情報技術（情報技術Ⅰ）受講者、またはビジネスエクセル（情報技術Ⅱ）・ビジネスワード・ビジネスパワーポイント・情報技術Ⅲ・情報技術Ⅳ受講者で、パソコン操作や資格取得に意欲があり、積極的に取り組む姿勢のある学生を対象とする。	

講座の概要
Microsoft Word, Excel, PowerPointの各機能について、特に難しい操作について、繰り返し練習する。 Wordであれば、特にインデント、タブ、図形の作成について、Excelであれば、特に構成比、関数（順位、四捨五入、検索）の操作について、PowerPointであれば、特にインデント、スライドマスター等の操作についてそれぞれ繰り返し練習する。前学期は情報技術（情報技術Ⅰ）受講者を対象に6～7回程度、後学期はビジネスエクセル（情報技術Ⅱ）、ビジネスワード、ビジネスパワーポイント、情報技術Ⅲ、情報技術Ⅳ受講者を対象に8回程度実施する予定。

教科書・参考書・参考資料	
教科書	なし（各授業で使用した資料や教科書を使用し、必要に応じてプリントを配布する）
参考書 資料	特になし

講座についてのメッセージ
前期については、情報技術Ⅰabの受講者の中で、特に再練習が必要と思われる学生を個別に呼び出し、または個人的に練習を熱望する学生について、それぞれの学生の空き時間を設定して実施する。 後期については、情報技術Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ受講学生に対して、資格支援のために、授業の延長として実施する。

講 座 名	担 当 教 員	開講時期
デザインコンテスト講座	パッケ ^{いとう} 伊東	2前学期・後学期
受 講 条 件	●デザインに興味があり、やる気のある学生、 ●デザインに限らず、アイデアの出し方を学習したい学生。	

講座の概要
【デザインコンテストにおける 作品の完成度・アイデア・ブラッシュアップ・プレゼンなど戦略レクチャーを行います。】 ★アドバタイジングデザイン（広告）、Webデザイン、写真、インダストリアルデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、シンボルマークデザイン、タイポグラフィデザイン。ロゴタイプデザイン、筆文字（カリグラフィ）、切り絵・ちぎり絵、イラストレーション、キャラクターデザイン、店頭ファサード及びショップ名をデザイン、店舗内ブースの商品陳列を、パッケージデザイン（商品開発）、プロダクトアート・デザインetc

教科書・参考書・参考資料	
教科書	特になし
参考書 資料	必要に応じて、授業内でプリントを配布。

講座についてのメッセージ
楽しく、うきうきと、作品の完成度とアイデアの面白さを、引き出す強いモチベーション（やる気）で続けてやり抜きましょう。

講 座 名	担 当 教 員	開講時期
ファッション資格対策講座	はた くみ こ 畑 久美子	1, 2前学期・後学期
受 講 条 件	ファッションやアパレル系企業への就職を目指し、「ファッション販売演習」または「カラーコーディネート演習」を履修し、「ファッション販売能力検定」または「ファッション色彩能力検定」または「色彩検定」を受験する者。	

講座の概要

検定主催者が提供するテキストと問題集を使用し、「ファッション販売演習」または「カラーコーディネート演習」で得た知識を復習しながら繰り返し演習を行い知識の定着を図る。過去問題を解き、実際の検定試験対策を確実にし合格を目指す。

教科書・参考書・参考資料

教科書	「ファッション販売演習」または「カラーコーディネート演習」の授業で使用している教科書
参考書 資 料	適宜授業内で配布、または指示する

講座についてのメッセージ

ファッションやアパレル系の企業への就職を考えている場合、「ファッション販売能力検定」「ファッション色彩能力検定」「色彩検定」などの検定に合格することが望ましい。繰り返し問題を解くことで着実に合格に近づくので、合格への意志を持ち受講に臨むこと。