

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	
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 学修成果確認のための試験(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 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	全体の振り返りと学修成果確認のための試験	
	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。	

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それぞれを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、豊かな食生活を送ることができる。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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】 各種食品の調理性を理論的に説明できる。【DP1：知識・技能】 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、各種調理に活用できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 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】 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】 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】 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							
<ul style="list-style-type: none"> 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】 各種食品の調理性を理解できる。【DP1：知識・技能】 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、いくつかの調理に活用できる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 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】 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】 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】 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							
<ul style="list-style-type: none"> 長尾慶子編：『調理を学ぶ（第3版）』 八千代出版（2021）¥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 2021 3級資格認定試験対応テキスト』 柴田書店（2021）¥3,300（購入済） 							
参考書・資料							
<ul style="list-style-type: none"> 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							
<ul style="list-style-type: none"> 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							
<ul style="list-style-type: none"> 授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。 授業中指示がない限り、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。 中間および学修成果確認のための試験の準備では、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			
学修成果確認のための試験(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 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、エコロジッククッキング	
	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。学修成果確認のための試験の準備	
14	まとめ / 全体の振り返り、学修成果確認のための試験	全体の振り返り、学修成果確認のための試験	
	事前学習 160分	学修成果確認のための試験の準備	
	事後学習 20分	学修成果確認のための試験内容の見直しと確認を行う。	

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の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興味をもつこと。 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			
学修成果確認のため試験(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 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 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（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	全体の振り返りと学修成果確認のための試験	
	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把握する。	
	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。	

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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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							
プリントを配布する							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 学修成果確認のための試験(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 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	繊維の分類と特徴、繊維の観察	
	事前学習 20分	手持ちの衣類のタグを見て、素材を観察してくる。	
	事後学習 30分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
3	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	衣服の汚れの要因は何か、予想を立ててみる。	
	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。	
4	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	洗濯をすると汚れが落ちるのはなぜか、予想を立ててみる。	
	事後学習 30分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
5	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	自宅にある洗濯洗剤の成分を調べてくる。	
	事後学習 30分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
6	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 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	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	自宅にある漂白剤の成分を調べてくる。	
	事後学習 30分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
8	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	自宅にある柔軟剤の成分を調べてくる。	
	事後学習 60分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
9	衣類の洗濯	家庭洗濯と商業洗濯	
	事前学習 20分	クリーニング店に依頼する衣服の特徴をまとめてくる。	
	事後学習 60分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
10	布について	布の組織、模様	
	事前学習 20分	手持ちの衣服の布の表面や模様を観察してくる。	
	事後学習 60分	今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	

11	非繊維素材	皮革、毛皮、アパレル副資材	
	事前学習 20分 事後学習 60分	手持ちの衣服の布の表面や模様を観察してくる。 今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
12	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 事後学習 60分	手持ちの衣類のタグを見て、保管方法を調べてくる。 今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
13	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 事後学習 30分	衣服にまつわる社会問題について調べてくる。 今回学んだ内容について実生活の中で実行してみる。	
14	まとめ	全体の振り返りと学修成果の確認のための試験	
	事前学習 20分 事後学習 30分	1～13回の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。 試験で間違えたところを見直し、正しい知識を身につける。	

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	やまなか 山中 まさし 将司	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							
アウトドアメーカーにて、商品開発、デザイン、パッケージデザインなどを担当。2020年イタリアA' Design Award Silver受賞。							
授業の概要							
グラフィックソフトなどを用いて、自分に意思を表現し受け手に伝えることは学校生活や会社など生涯において様々な場所で求められます。本授業では、講師の商品企画デザイナーとしての実務経験から、グラフィック表現技法をアクティブラーニング形式で実践的に学びます。この講義では以下の3つの能力の習得を目指します。 ①実行力：目標を達成するため、手を動かし主体的に行動する。 ②視覚表現力・伝達力：相手に伝わりやすいようグラフィックデザインの観点からデザインし発信する。 ③企画力：情報をもとに自分なりの仮説を立て、相手の心を動かすようなアイデアを考える。							
到達（成績評価A）目標							
以下、1～3を到達目標とする。 1. 適切なデザインとは何かを十分に理解し説明ができる。【DP1：知識・技能】 2. ツールを適切なデザインを製作でき、それを魅力的にプレゼンテーションできる。【DP2：思考力、判断力、表現力】 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修得し実際に活用できるようになる。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
単位取得（成績評価C）目標							
以下、1～3を到達目標とする。 1. デザインの基本を理解し説明ができる。【DP1：知識・技能】 2. ツールを用いてデザインを製作でき、それをプレゼンテーションできる。【DP2：思考力、判断力、表現力】 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修得する。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
教科書							
特になし							
参考書・資料							
技術評論社「伝わるデザインの基本」著者：高橋佑磨・片山なつ 価格：¥2,178							
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							
授業内で講評する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
※進行状況に応じて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			
授業貢献度(20%) 制作物(30%) プレゼンテーション(50%)で評価します。				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 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
グラフィックソフト実習	選択	生デ	1年 後学期	実習	1	やまなか 山中 まさし 将司	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	デザインとは何か	そもそもデザインとは何か、役割や目的を学ぶ。	
	事前学習 10分	あらかじめシラバスをよく読んでおく。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
2	情報の発信の基礎	パワーポイント等を使い簡単な自己紹介の資料を発表する。	
	事前学習 60分	各自、自分のパーソナリティが伝わるように自己紹介資料を作っておく。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
3	プレゼンテーションの基礎	伝わりやすいプレゼンテーションの心得を学ぶ。	
	事前学習 20分	次回の発表に向けて反省点を覚えておく。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
4	デジタルソフトの基礎	デザイン編集ソフトを使い名刺をデザインする。	
	事前学習 20分	指定されたデジタルソフトをYoutubeなどで検索して調べておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
5	デジタルソフトの基礎2	デザイン編集ソフトを使い写真を加工する。	
	事前学習 20分	指定されたデジタルソフトをYoutubeなどで検索して調べておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
6	トンマナとフォントの選び方	デザインの雰囲気を決める要素であるトンマナとフォントについて学ぶ。	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
7	ロゴデザイン	デザイン編集ソフトを使いオリジナルロゴデザインを製作する。	
	事前学習 20分	アイデアスケッチを描いておく。	
	事後学習 20分	ロゴをデザインしておく。	
8	ロゴデザイン2	デザインしたロゴが入ったオリジナルTシャツのデザインを発表する。	
	事前学習 60分	ロゴをデザインしておく。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
9	レイアウトデザイン	デザインのレイアウトについて学ぶ。	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
10	グラフィックにおける色の使い方	2D表現における色の使い方について学ぶ。	

	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
11	パンフレットのデザイン	学校のオープンキャンパスのパンフレットターゲットとコンセプトを決める。	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
12	パンフレットのデザイン2	学校のオープンキャンパスのパンフレットをデザインする。	
	事前学習 60分	アイデアスケッチを描いておく。	
	事後学習 20分	デザインを製作する。	
13	中間発表	デザインしたパンフレットをメンバーに発表し、フィードバックを生かしてブラッシュアップさせる。	
	事前学習 60分	プレゼン資料を作っておく。	
	事後学習 20分	フィードバックを元にデザインを改善させる。	
14	最終プレゼンテーション	デザインしたパンフレットを職員へプレゼンテーションする。	
	事前学習 60分	プレゼン資料を作っておく。	
	事後学習 20分	自分のプレゼンを分析しておく。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
マーケティング概論	選択	生デ	1年 後学期	実習	2	やまなか まさし 山中 将司	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							
アウトドアメーカーにて、商品開発、デザイン、パッケージデザインなどを担当。2020年イタリアA' Design Award Silver受賞。							
授業の概要							
グラフィックソフトなどを用いて、自分に意思を表現し受け手に伝えることは学校生活や会社など生涯において様々な場所で求められます。本授業では、講師の商品企画デザイナーとしての実務経験から、グラフィック表現技法をアクティブラーニング形式で実践的に学びます。この講義では以下の3つの能力の習得を目指します。 ①実行力:目標を達成するため、手を動かし主体的に行動する。 ②視覚表現力・伝達力:相手に伝わりやすいようグラフィックデザインの観点からデザインし発信する。 ③企画力:情報をもとに自分なりの仮説を立て、相手の心を動かすようなアイデアを考える。							
到達（成績評価A）目標							
以下、1～4を到達目標とする。 1. 包括的なマーケティングプロセスを理解し説明ができる。【DP1：知識・技能】 2. 実践的なマーケティング戦略を立てプレゼンテーションができる。【DP2：思考力、判断力、表現力】 3. 商品を見た際、どのようなマーケティング戦略が取られているか説明ができる。【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修得し実際に活用できるようになる。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
単位取得（成績評価C）目標							
以下、1～3を到達目標とする。 1. マーケティングとは何か説明ができる。【DP1：知識・技能】 2. 基礎的なマーケティング戦略を立てプレゼンテーションができる。【DP2：思考力、判断力、表現力】 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修得する。【DP3：主体性・多様性、協働性】							
教科書							
特になし							
参考書・資料							
イーストプレス『世界一わかりやすいマーケティングの本』著者:山下貴史 価格:1,386円（税込）							
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							
授業内で講評する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
※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			
レポート（30%） プレゼンテーション（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 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
マーケティング概論	選択	生デ	1年 後学期	実習	2	やまなかまさし 山中将司	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	マーケティングとは？	授業ガイダンス、マーケティングの基本	
	事前学習 20分	マーケティングとは何かあらかじめ調べておく。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
2	ニーズとウォンツ	消費者心理について学ぶ	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
3	4Pと4C	マーケティングの基本である4Pと4Cについて学ぶ	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
4	ターゲットとペルソナ	消費者のセグメントとペルソナについて学ぶ	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
5	エモーショナルプログラム (EP)	感性マーケティングツールを用いたグループワーク	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
6	エモーショナルプログラム (EP) 2	調べてきたEPマップの発表	
	事前学習 60分	EPマップを作っておく。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
7	ブランド理論	マーケティングの要であるブランディングについて学ぶ	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
8	SWOT分析の基本	商品の強みと弱みがわかるSWOT分析について学ぶ	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
9	SWOT分析の基本 2	各自作ったSWOT分析をプレゼンテーションする	
	事前学習 60分	SWOT分析を作っておく。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
10	販売のためのマーケティング	心理学を用いた接客方法について学ぶ	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	

11	マーケティング戦略	今までの学習を生かしマーケティング戦略の立て方を学ぶ	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
12	マーケティング実践	実際の商品のマーケティング戦略を立てる	
	事前学習 20分	前回の講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
13	マーケティング実践2	各自のマーケティング戦略をプレゼンテーションする	
	事前学習 20分	プレゼン資料を作っておく。	
	事後学習 20分	講義内容を振り返り、次回の講義に生かすこと。	
14	まとめレポート	今までの学習をまとめて振り返り、レポートを提出する。	
	事前学習 20分	今までの講義内容をよく学習しておくこと。	
	事後学習 20分	自分なりにマーケティングを理解する。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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							
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、個人衛生と公衆衛生、環境衛生、日常の食生活および飲食業界における飲食の衛生管理と疾病の予防の方法について学ぶ。さらに、食品衛生に関する一般的な知識として、食中毒、寄生虫 ねずみ、ゴキブリ、はえ、化学物質等による食品汚染や腐敗、変敗、輸入食品、遺伝子組み換え食品、食品添加物やアレルギー食品及び調理器具の取扱、洗浄について学ぶ。一般生活からフードコーディネーター、レストランサービスに活かすことができる。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。【DP1：知識・技術】 ・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。【DP1：知識・技術】 ・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・説明することができ、フードコーディネーター、レストランサービスとして実践できる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・飲食物を介して人に悪影響を与えるものとは何か理解できるようになる。【DP1：知識・技術】 ・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。【DP1：知識・技術】 ・一般的な知識として、食の衛生管理を実践するための要点が理解できるようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 							
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 適宜補足プリントを配布する							
参考書・資料							
参考書 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2021 3級資格 認定試験対応テキスト』柴田書店(2021)、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）							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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			
学修成果確認のための試験(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 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	食品衛生学と目的	我が国の食品衛生の現状、個人衛生と公衆衛生、疾病、法規	
	事前学習 5分	教科書p1～p31 , 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、確認する。	
2	食品成分の変化	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、ねずみ、ゴキブリ、はえ	
	事前学習 10分	教科書 p 63～ p 74、プリントを読んでくる。寄生虫、ねずみ、ゴキブリ、はえ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・洗剤	
	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(3)	器具、容器、包装	
	事前学習 10分	教科書 p 137～ p 143を読んでくる。	
	事後学習 15分	器具、容器、包装による食品汚染の原因物質を整理しておく。	

11	食品添加物について	食品添加物の目的	
	事前学習 10分 事後学習 15分	教科書 p 113～ p 112を読んでくる。 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 事後学習 15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 事後学習 15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。 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	全体の振り返りと学修成果確認のための試験	
	事前学習 20分 事後学習 10分	全体の学習内容を振り返る 試験問題を見直し、間違いを修正する	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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							
<p>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。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<p>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級養成課程の規定科目である。</p> <p>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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】</p> <p>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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性、多様性、協働性】</p> <p>3. 世界各地の食事のマナー、宗教的タブーの知識を身につけ、特徴を説明することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性、多様性、協働性】</p> <p>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【DP1：知識・技能】</p>							
単位取得（成績評価C）目標							
<p>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級養成課程の規定科目である。</p> <p>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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】</p> <p>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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性、多様性、協働性】</p> <p>3. 世界各地の食事のマナー、宗教的タブーの知識を身につけ、基本的事項について説明することができる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】</p>							
教科書							
特になし 授業内でプリントを配布							
参考書・資料							
<p>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）（購入済み）</p> <p>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）</p>							
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							
<p>1. 単元ごとに小テストを行う（順番にファイルしておくこと）</p> <p>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）</p> <p>3. 私語厳禁</p>							
成績評価方法				成績評価基準			
<p>受講態度・取組み姿勢(10%)</p> <p>小テスト(20%)</p> <p>学修成果確認のための試験(70%)</p> <p>の総合評価</p>				<p>S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している</p> <p>A(89-80点)：到達目標を達成している</p> <p>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</p> <p>C(69-60点)：単位修得目標を達成している</p> <p>D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない</p> <p>Z：受験資格失格</p>			

※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	
14	まとめ	前学期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。	
	事前学習 60分	小テストを復習し、全体を復習する。	
	事後学習 20分	全体を振り返り、疑問点を解決しておく。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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	
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							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 【DP1:知識・技能】 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。 【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力、判断力、表現力】 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。 【DP3:主体性、多様性、協働性】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 【DP1:知識・技能】 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。【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力、判断力、表現力】 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。【DP3:主体性、多様性、協働性】 							
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)							
演習の際に、はさみ・糊を使用するので各自準備しておく。							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 学修成果確認のための試験(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 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、色相環、グレースケール、純色・清色・濁色	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	色彩体系を作成しながら、今回の内容について理解を深める。	
3	色彩の体系2	ヒュー&トーン、補色、色立体	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	色彩体系を作成しながら、今回の内容について理解を深める。	
4	色彩理論	色の成り立ち：混色、視覚と色、色彩心理	
	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	配色理論	配色の基礎理論	
	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	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。	
9	ファッション産業と色彩	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。	
10	理論のまとめ	学修成果確認のための試験と解説	
	事前学習 30分	これまでの理論をまとめ理解しておく。	
	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。	

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。	

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 あつこ きばやし しょうこ 秋山 敦子・木林 祥子	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製作を通して、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点の作品を製作する。「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製作する。「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、作品を製作する。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・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製作ができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・作品製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、製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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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、作品製作ができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・作品製作の難しさや楽しさを理解し、製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							
『編みもの基礎BOOK 初級編』、日本ヴォーグ社、2018年、¥1,100							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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 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 あつこ 敦子・きばやし 木林 しょうこ 祥子	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・「刺し子」の技法の習得1	授業概要の説明、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	
2	「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	
3	「刺し子」の技法の習得3	刺し子布を用いた作品製作	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	作品を仕上げしておく	
4	「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	
5	「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	
6	「刺しゅう」の技法の習得3	刺しゅうの基礎（区限刺しゅう、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	
7	「刺しゅう」の技法の習得4	刺しゅう布を用いた作品製作	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	作品を仕上げしておく	
8	「棒針編み」の技法の習得 1	編み方の練習、記号図の読み方	秋山
	事前学習 10分	テキストP. 5～11, P. 14, P. 16を読んでおく	
	事後学習 60分	編み方の復習をする	
9	「棒針編み」の技法の習得 2	編み方の練習、帽子製作（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、編み方の復習をする	
10	「棒針編み」の技法の習得 3	帽子製作（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	
	事後学習 150分	任意の深さまで帽子を編み進める	

11	「かぎ針編み」の技法の習得1	編み方の練習、記号図の読み方	秋山
	事前学習 10分	テキストP. 37～41, P. 44, P. 45を読んでおく	
	事後学習 60分	編み方の復習をする	
12	「かぎ針編み」の技法の習得2	編み方の練習、コースター製作	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、編み方の復習をする	
13	「かぎ針編み」の技法の習得3	コースター製作	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	
14	「棒針編み」「かぎ針編み」作品の仕上げ	帽子製作（目数を減らし綴じる）、コースター製作（アイロン仕上げ）	秋山
	事前学習 30分	作品を仕上げられるように準備しておく	
	事後学習 30分	学んだことを実生活で活かせるように、授業全体を振り返る	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
テキスタイルデザイン実習Ⅱ (工芸実習Ⅱ、クラフト実習)	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や、日本伝統の古布再生の文化を学び、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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。【DP1:知識・技能】 ・適切な道具、用具、材料を自ら選んで正しく使うことができ、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デザインができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力、判断力、表現力】 ・現代社会における手工芸の意義と重要性や日本伝統の古布再生の文化について理解し、自分の考えを含めて独自性のある作品制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】【DP3:主体性、多様性、協働性】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・手工芸の技法を列挙でき、各技法の特徴について述べるができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・道具、用具、材料を選び使う際に適切な資料を参照することができ、正しい手順を確認しながら作業工程を進めることができ、手作業ならではの特徴を理解してデザインができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力、判断力、表現力】 ・現代社会における手工芸の意義と重要性や日本伝統の古布再生の文化と関連付けて作品制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】【DP3:主体性、多様性、協働性】 							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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（60%） レポート(10%) 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 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Ⅱ (工芸実習Ⅱ、クラフト実習)	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	

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、制作計画	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	手織り作業（裂き織り）	
	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	
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	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	
7	「織り」技法の習得6	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	「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	
10	「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	

11	「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	
12	「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	
13	「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	
14	まとめ、作品提出	レポートまとめ、提出、作品講評	
	事前学習 30分	これまでに作成した作品を提出できるように仕上げておく	
	事後学習 30分	これまでの作品制作を振り返る	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
ファッション造形実習 (ファッション造形実習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、洋服がどのように、構成、縫製されているかを製作を通して学ぶ。最初に基礎縫い実習を行い、その後、採寸、型紙作り、衣服材料の選定、裁断、しるしつけ、本縫い、仕上げ、着装を行う。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							
<ul style="list-style-type: none"> ・日常で着用している衣服の構成、材料について説明できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・自分の体のサイズに合った衣服の縫製技能を身に付ける。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力、判断力、表現力】 ・適切な道具、用具、材料を自ら選んで正しく使うことができ、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デザインができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力、判断力、表現力】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・日常で着用している衣服の構成、材料について理解できるようになる。【DP1：知識・技能】 ・自分の体のサイズに合った衣服の縫製が実践できるようになる。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力、判断力、表現力】 ・道具、用具、材料を選び使う際に適切な資料を参照することができ、正しい手順を確認しながら作業工程を進めることができ、手作業ならではの特徴を理解してデザインができるようになる。【DP1:知識・技能】【DP2:思考力、判断力、表現力】 							
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)							
布・付属品等の材料（おおむね2,000円位～）※各自で用意する材料については授業内に指示する。							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・毎時間進度チェックを行う。予定進度より遅れている場合は、授業以外の時間に各自で実習し、追いつくこと。 ・遅刻・欠席はしないように体調管理をきちんとすること。余儀なく欠席の場合は、登校した日に必ず、研究室に連絡を取ること。 ・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（60%） レポート(10%) 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 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
ファッション造形実習 (ファッション造形実習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	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	衣服の構成・材料、基礎縫い	衣服の構成(平面構成と立体構成)と製作方法、衣服材料 手縫い・ミシン縫いの基礎技法	
	事前学習 5分	シラバスを読んてくる	
	事後学習 30分	身近な被服材料を調べてくる	
2	製作計画、パターン作成、裁断	採寸、型紙作成、布の扱い、裁断、印付け	
	事前学習 30分	プリントを読み、作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	
3	しるしつけ	しるしつけ	
	事前学習 30分	プリントを読み、作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	
4	ワンピースの本縫い1	ロックミシンによる縫い代のしまつ	
	事前学習 30分	プリントを読み、作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	
5	ワンピースの本縫い2	ダーツ、タック	
	事前学習 30分	プリントを読み、作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	
6	ワンピースの本縫い3	スカート後ろ中心、上下後ろ身頃をつなぐ	
	事前学習 30分	プリントを読み、作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	
7	ワンピースの本縫い4	ファスナー付け	
	事前学習 30分	プリントを読み、作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	
8	ワンピースの本縫い5	上下前身頃をつなぐ、脇と肩	
	事前学習 30分	配布プリントを読んてくる	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	
9	ワンピースの本縫い6	見返し、見返しの始末	
	事前学習 30分	プリントを読み、作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	
10	ワンピースの本縫い7	袖作り、袖付け	
	事前学習 30分	配布プリントを読んてくる	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	

11	ワンピースの本縫い8	裾縫い	
	事前学習 30分	プリントを読み、作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	
12	ワンピースの本縫い9	ホック付け、仕上げ	
	事前学習 30分	プリントを読み、作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	
13	仕上げ	付属品・装飾	
	事前学習 30分	プリントを読み、作業の準備をしておく	
	事後学習 30分	進度が遅れている場合は追いつくようにする	
14	レポート作成、提出	仕上げ後、レポートの作成、作品提出、講評	
	事前学習 30分	レポート作成の準備をする	
	事後学習 30分	レポートの完成を確認する	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
アロマテラピー概論	選択	生デ	1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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。【DP1:知識・技能】 ・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。【DP1:知識・技能】 ・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。【DP1:知識・技能】 ・(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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。【DP1:知識・技能】 ・9種の精油について、各精油を活用できるようになる。【DP1:知識・技能】 ・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。【DP1:知識・技能】 ・(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』(2020年6月改訂版) 2,640円 2回目の授業迄に準備(改定年度を間違えないように注意)、または初回到教員へ申込み							
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)							
【希望者】アロマテラピー検定 受験料 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も嗅ぎ分けも行う。 <ul style="list-style-type: none"> ・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。 学修成果確認のための試験 (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 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	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	
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	範囲のテキストを読んでおく 小テスト範囲の復習	
	事後学習 20分	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	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	
14	総括	全体の振り返りと学修成果確認のための試験 精油嗅ぎ分け	
	事前学習 60分	前学期全体の学習内容を振り返り、知識を確認する	
	事後学習 30分	試験でできなかったところを見直し、学習を定着させる	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
アロマセラピー演習	選択	生デ	1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・7, 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							
アロマセ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、はじめにアロマセ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。アロマセラピー検定2級の合格を目指すこともできる。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・アロマセ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							
<ul style="list-style-type: none"> ・アロマセ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							
概論で使用した書籍（公社）日本アロマ環境協会：『アロマセラピー検定テキスト』（2020年6月改訂版） 2,640円							
参考書・資料							
授業中に説明							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
演習材料費 915円 【希望者】アロマセラピー検定 受験料 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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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参考にして、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 (70%) 取り組み姿勢 (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 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
アロマセラピー演習	選択	生デ	1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・7, 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	前期の復習 芳香浴を体験 9種の精油の復習	
	事前学習 90分	シラバスに目を通す 概論で学んだことを復習をする。	
	事後学習 90分	芳香浴法についてまとめ、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 手浴法その他、吸入法、	
	事前学習 60分	芳香浴法以外の利用法の復習をする。	
	事後学習 60分	授業の復習をし、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ぶ ルームスプレーを作成	
	事前学習 60分	使用する人による注意点の復習をする。作成物をどの精油を何の目的で選ぶのが良いかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用し考察、また復習後、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 60分	入浴の健康効果について調べ、沐浴後の心身の変化についてまとめる。作成物をどの精油を何の目的で選ぶかを予習しレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用し考察、また復習後、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	基材を活かして発泡入浴剤を作成	
	事前学習 60分	その他の基材について復習する。作成物をどの精油を何の目的で選ぶかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用し考察、また復習後、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を作成	
	事前学習 60分	水性の基材について復習する。作成物をどの精油を何の目的で選ぶかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用し考察、また復習後、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 60分	精油の安全性について復習する。作成物をどの精油で何の目的で選ぶかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用して考察、また復習後、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 60分	精油の製造法について復習する。作成物をどの香りで何の目的で選ぶかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用して考察、また復習後、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 60分	植物油について復習する。作成物をどの精油で何の目的で選ぶかを予習してレポートに記入しておく。	
	事後学習 90分	作成物を使用し考察、また復習後、関連情報を収集し、レポートをまとめる。	
10	関連法規	製作・販売にあたっての関連法規	
	事前学習 60分	これまでの復習をし、不明点が無いか確認する。	
	事後学習 90分	関連法規を踏まえ、①製品化するものを何にするか ②どのような物にしたいかについて考え、調べ、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何が必要か 作成物について各自発表後、制作グループ分け	
	事前学習 90分 事後学習 90分	作成したい製品について、授業で学んだことを踏まえ、より具体的に考えて情報収集をし、レポートにまとめ、発表に備える。 授業で学んだこと、グループで話し合ったことをもとに、より具体的に製品について考え、調べてレポートに記載をする。	
12	販売戦略	商品発表準備、POP作成	
	事前学習 90分 事後学習 90分	製品作成に向けて準備、情報収集をする。 製品作成に向けて準備、情報収集をする。	
13	製品の発表作成	商品発表準備、POP作成	
	事前学習 90分 事後学習 90分	関連情報を収集し、発表の準備をする。 関連情報を収集し、発表の準備をする。	
14	発表・総括・振り返り	レポートのまとめ 発表・考察	
	事前学習 90分 事後学習 30分	関連情報を収集し、発表の準備をする。 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							
<p>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。</p> <p>個々の作品のデザインをするところから始め、必要な道具や用品、材料などの基本的な選び方・扱い方を学びながら制作を行います。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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。【DP1:知識・技能】 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。【DP2:思考力・判断力・表現力】 【DP3:主体性・多様性・協働性】 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。【DP1:知識・技能】 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。【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力・判断力・表現力】 材料を選び、自らのデザインで制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】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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。【DP1:知識・技能】 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。【DP2:思考力・判断力・表現力】 【DP3:主体性・多様性・協働性】 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。【DP1:知識・技能】 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。【DP1:知識・技能】 【DP2:思考力・判断力・表現力】 							
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							
<ul style="list-style-type: none"> 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／七宝焼き(1)	手で作ることと作品制作について／技法体験（サンプルの作成）と基礎デザイン	/
	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(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	
3	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	
4	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	
5	ガラス工芸(トンボ玉)及び紐を用いた制作(組紐等) (1)	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	
6	ガラス工芸(トンボ玉)及び紐を用いた制作(組紐等) (2)	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	
7	ガラス工芸(トンボ玉)及び紐を用いた制作(組紐等) (3)	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(トンボ玉)及び紐を用いた制作(組紐等) (4)	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	
9	金工(アルミスプーン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	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	
10	金工(アルミスプーン②) (カトラリーやジュエリーなど)	基礎デザインおよび制作	/
	事前学習 30分	次の制作の準備をしておく	
	事後学習 30分	次回までにデザインをまとめておく	

11	金工(アルミスプーン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	
12	金工(シルバークレイ①)	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	制作の遅れがあれば進めておく	
13	金工(シルバークレイ②)	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	作品を仕上げしておく	
14	金工(シルバークレイ③)・まとめ	制作と講評	
	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 (住空間デザイン演習)	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	やまむら 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		特になし				11, 12, 14	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
商業施設における店舗空間のデザインに関する基礎事項を習得し、それらを表現し、豊かなコミュニケーション力を活かして伝えることを学ぶ。前半は、中世の絵巻物から店舗発祥の時代の様子を観察し、近世以降の発達した商業空間までを概観することで、店舗デザインの普遍性を学習する。さらに、実際の店舗における什器や照明などの店舗インテリア、実際の店舗平面図の読み取りを学ぶ。最後に、店舗空間デザインの課題に取り組みプレゼンテーションを行う。							
到達（成績評価A）目標							
店舗空間デザインに関する基礎知識と、それらをデザインとして表す技能を習得し総合的に説明できるようになる【DP1:知識・技能】。必要と考える提案を図面を用いて表現し、論理的にプレゼンテーションができるようになる【DP2:思考力・判断力・表現力】。課題に対して班員とともに積極的に取り組み、様々な場面を想定して検討す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							
店舗空間デザインに関する基礎知識と、それらをデザインとして表す技能を習得し説明できるようになる【DP1:知識・技能】。必要と考える提案を表現してプレゼンテーションできるようになる【DP2:思考力・判断力・表現力】。課題に対して班員とともに必要な取り組みができるようになる【DP3:主体性・多様性・協働】							
教科書							
教科書は用いず、必要な資料は適宜配布する。							
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							
課題は評価したのち、返却する							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・他の学生の迷惑になる行為をした場合は退出を求められることがある。 							
成績評価方法				成績評価基準			
受講態度(20%) 学修成果確認のためのノート（プリントと課題のエスキス）、作成物（プレゼンテーション用のボード、設計平面図を含む）、プレゼンテーション（プレゼンボードを用いた課題についての発表）の総合評価(80%)				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 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 (住空間デザイン演習)	選択	生デ	1年 後学期	演習	2	やまむら 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		特になし				11, 12, 14	

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 15分	シラバスを読んでおく	
	事後学習 15分	授業方針の確認をする	
2	店舗の歴史 I	「見せ」から始まった中世の店舗、江戸の町民文化	
	事前学習 20分	江戸以前の絵を見ておく	
	事後学習 20分	学習した内容を確認する	
3	店舗の歴史 II	明治、大正、昭和の店舗の変遷	
	事前学習 15分	前回の復習をする	
	事後学習 20分	学習した内容を確認する	
4	商業施設	現代の商業施設	
	事前学習 15分	前回の復習をする	
	事後学習 20分	学習した内容を確認する	
5	店舗と防災	公共空間と防災の工夫	
	事前学習 15分	前回の復習をする	
	事後学習 20分	学習した内容を確認する	
6	店舗と季節	売り場における季節感の演出	
	事前学習 15分	前回の復習をする	
	事後学習 20分	学習した内容を確認する	
7	店舗空間のインテリア 1	什器、色彩、照明	
	事前学習 15分	前回の復習をする	
	事後学習 20分	学習した内容を確認する	
8	店舗空間のインテリア II	什器、色彩、照明	
	事前学習 15分	前回の復習をする	
	事後学習 20分	学習した内容を確認する	
9	店舗の平面図 I	店舗の平面図の読み取り	
	事前学習 20分	前回の復習をする	
	事後学習 20分	学習した内容を確認する	
10	店舗の平面図 II	店舗の平面図の読み取り	
	事前学習 20分	前回の復習をする	
	事後学習 20分	学習した内容を確認する	

11	プレゼンテーション課題	与えられた課題に対して、店舗デザインを検討する	
	事前学習 30分	これまでの内容を復習する	
	事後学習 30分	課題の検討を行う	
12	プレゼンテーション課題	与えられた課題に対して、店舗デザインを検討し、プレゼンテーションの準備を行う	
	事前学習 30分	テーマに即した店舗を観察する	
	事後学習 30分	プレゼンテーションの内容、方法を検討する	
13	プレゼンテーション課題	与えられた課題に対して、店舗デザインを検討し、プレゼンテーションの準備を行う	
	事前学習 30分	テーマに即した店舗を観察する	
	事後学習 30分	発表の準備をする	
14	発表会と総括	発表会と振り返り	
	事前学習 30分	発表練習をする	
	事後学習 30分	他の発表者のプレゼンテーション内容を確認する	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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							
調理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「家庭料理技能検定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。包丁技術を上達させるために、きゅうりの輪切りを5mm以下に切ること、りんごの皮むきがきれいになるようになる。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。							
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. 家庭料理技能検定3級が合格できるようになる。【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. 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。【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、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. 家庭料理技能検定3級を受検できるレベルの調理技術を身につける。【DP1：知識・技能】							
6. 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（2021）¥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2021 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店（2021）「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）「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）¥3,718 香川昭雄監修『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）¥2,640							
教科書以外にかかる費用（自己負担）							
実習テストの際に、指定範囲以外の食材を各自で準備する。							
課題に対するフィードバック							
提出物は添削ののち、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ul style="list-style-type: none"> ・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手洗いをしてから入室し、台の準備を行う。貴重品は責任をもって管理すること。 ・欠席が事前にかかる場合、当日欠席する場合ともに連絡をすること。 ・スマートフォン操作は実習結果撮影以外は原則禁止する。 ・包丁技術を上達できるように、普段から調理するように心がける 							
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 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 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	シラバスを読んでくる	
	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ページを読んでくる	
	事後学習 30分	実習内容についてまとめる。実習の復習：出汁をとる・	
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、コンソープ、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	実習内容についてまとめる。実習の復習：ゼラチンを使ってゼリーを作る	
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	実習内容についてまとめる。実習の復習：ムニエルを作る	
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	実習内容についてまとめる。実習の復習：味付け飯を作る	
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	実習内容についてまとめる。実習の復習：乾物を使った調理をする	
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	すし飯、でんぷん、かきたま汁について調べてくる	
	事後学習 30分	実習内容についてまとめる。実習の復習：かきたま汁を作る	
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	実習内容についてまとめる。実習の復習：炒飯をつくる	
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	実習内容についてまとめる。実習の復習：きゅうりの輪切りの練習をしサラダを造る	
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	実習内容についてまとめる。実習の復習：ハンバーグステーキを作る	

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	実習内容についてまとめる。実習の復習：りんごの皮むきの練習	
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	実習内容についてまとめる。実習テストの試作をする	
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	実習内容についてまとめる。実習の復習：寒天を使ってゼリーを作る	
14	全体の振り返りと試験	後期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための実習テスト。実技テスト(きゅうりテスト)を行う	
	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	実習を振り返り、今後調理することにかせるようにする	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
食べ・ストラテデザイン実習	選択	生デ	1年前学期	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	
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、広告、パッケージ、グラフィックデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、ロゴマーク、イラスト、筆文字をデザイン。資生堂、味の素、明治、ハウス食品、いなば食品、ASAHIビール、メルシャン等。★デザイン賞（USAクリオ賞など）多々・受賞歴あり。※以上の経歴が活かされる。							
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・広告デザインなどの企画・立案 ●おもしろ・うきうき、シズル・コマーシャルを鑑賞し、食べなくなる、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 ●言葉遊び、ネーミング制作 ●摩訶不思議な錯覚、トリック・アート論 ●インタラクティブアートの&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活用できるようになる。【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修得し実行できるようになる。【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し活用できる。【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修得し活用できる。【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、具体的に説明できるようになる。 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、自信のつけかたを抑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。 ※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。		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 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！

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年前学期	実習	1	パツケ <small>いとう</small> 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	ベネチュバル仮面舞踏会&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★レジン・アート★】	/
	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	アイドル『推しメンうちわ』新感覚デザイン	“アピール・うちわ”のアイデア&レイアウト、新発想。	/
	事前学習 12分	『推しメンうちわ』のスマホで、素材データを収集・持参する。	
	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。	
7	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。	
8	“レジンで創る” 楽しいジュエリーデザイン	レジンのレイヤー効果を使った、新しいコンセプト・アクセサリ。	/
	事前学習 12分	レジンで、自然の一部を切り取りデザインする。	
	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。	
9	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。	
10	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。	

11	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。	
12	愛短のAi个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。	
13	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。	
14	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)製菓に関する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)製菓に関する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欠席が事前にか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			
実習テスト(50%)、実習レポート(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 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／ゼラチンとアガー	注意事項伝達／コーヒーゼリー	/
	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。(初回授業で解説する)	
2	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。	
3	和菓子	あんこの炊き方、大福、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。	
4	練りパイ生地	リーフパイ	/
	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。	
5	クッキー生地	クッキー	/
	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。	
6	小さな焼菓子	レモンケーキ	/
	事前学習 10分	レモン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。	
7	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。	
8	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。	
9	スポンジ生地(共立て)	スポンジケーキ	/
	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。	
10	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	ロールケーキ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。	

11	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。	
12	実習テスト	実習テスト	
	事前学習 60分	これまでの授業の復習をし、実習テストのための準備をしておく。	
	事後学習 30分	実習テストの振り返り。	
13	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。	
14	シュー生地／まとめ	シュークリーム／全体の振り返り	
	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。	

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	
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てい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 （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）							
発表のパン製作の際、基本の材料以外各自が用意する。							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・材料発注の都合で授業の順番、内容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。 ・衛生に十分注意をし、実習をおこなう。 ・スマートフォン操作は実習結果撮影以外は原則禁止する。 ・欠席が事前にわかる場合、当日欠席する場合ともに連絡をすること。 ・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%)実技テスト(20%)、取り組み姿勢(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 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、パン生地の扱い方	
	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、白パン	
	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	外部講師	プロの製パン法を学ぶ	
	事前学習 30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	
4	基本の生地 ピザ	ピザ、フォカッチャ	
	事前学習 30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【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	パン発酵の仕方、ポイントを調べる	
	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	
6	基本の生地 包餡	アンパン、なでしこパン	
	事前学習 30分	パン生地の種類について調べる	
	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	基本の生地 デリカパン	フランクフルトロール、ツナマヨパン	
	事前学習 30分	デリカパンの具材について調べる	
	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	
8	フランスパン生地	ミニバタール・ベーコンエピ	
	事前学習 30分	フランスパンの材料、他のパンとの違い、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	
9	確認テスト	テーブルロールの実技テスト	
	事前学習 15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	
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る。粉(全粒粉、ライ麦について調べる)	
	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し、次の実習につなげる	

11	飾りパン	クリスマスリース	
	事前学習 30分 事後学習 30分	成形の仕方の種類を調べる 実習内容をまとめる。うまくできなかつたところの理由を分析し、次の実習につなげる。	
12	パンの計画（課題）	自分のパンを考える	
	事前学習 30分 事後学習 30分	作る計画を立て準備する 計画表を作る	
13	パンの計画実践	パンの試作	
	事前学習 30分 事後学習 30分	作る計画を立て準備する 作ってみて改善点をみつける。課題の練習行う。	
14	課題発表	課題の作成と発表　まとめ（後期実習内容の振り返り）	
	事前学習 60分 事後学習 30分	実技テストの内容を練習する。 実習テスト内容をレポートにまとめる。全体を振り返り不明点を解決しておく	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
介護食実習	選択	生デ	2年前学期	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							
<p>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。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<p>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。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】</p> <p>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。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】</p> <p>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。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性・協働】</p>							
単位取得（成績評価C）目標							
<p>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。</p> <p>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。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】</p> <p>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。【DP1：知識・技術】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性・協働】</p>							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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			
取り組み姿勢(40%) 実技(30%) 課題(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 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年前学期	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	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 塩味の比較(おにぎり)、野菜の切り方、	/
	事前学習 5分	シラバスを読んでくる。	
	事後学習 10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、包丁の持ち方、野菜の切り方、計量、出汁のとり方について復習する。	
2	高齢者の普通食の基本料理法1	ふわふわオムライス、いちごゼリー	/
	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。	
3	高齢者の普通食の基本料理法2	スパゲッティミートソース、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。	
4	高齢者の普通食の基本料理法3	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。	
5	高齢者の軟菜食の基本料理法4	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。	
6	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	/
	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。	
7	高齢者の軟菜食の基本料理法6	パン粥、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。	
8	行事食：年越しそば	とろろそば、天ぷら	/
	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。	
9	行事食：お正月料理	お雑煮、マンゴーゼリー	/
	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。	
10	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。	

11	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。	
12	予防食：減塩食	根菜汁、焼売	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んてくる。	
	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。	
13	予防食：便秘予防食	ひじきご飯、おからの煮物	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んてくる。	
	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。	
14	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 市販品の試食	
	事前学習 5分	配布されたレシピを読んてくる。	
	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
デジタルデザイン演習	選択	生デ	2年前学期	演習	2	パッケ <small>いとう</small> 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、広告、パッケージ、グラフィックデザイン、コーポレートアイデンティティ(CI)、ロゴマーク、イラスト、筆文字をデザイン。資生堂、味の素、明治、ハウス食品、いなば食品、ASAHIビール、メルシャン等。★デザイン賞（USAクリオ賞など）多々・受賞歴あり。 ※以上の経歴が活かされる。							
授業の概要							
【 PCでデザインをする人にとって、必要なソフトのトリセツ的・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 》 ●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。							
到達（成績評価A）目標							
『“グラフィック・ソフト”』の活用方法を身につける。以下、1～4までを理解し、実行できるようになる。 1. “グラフィック・ソフト”を使っての--- 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て活用できる。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て活用できる。【DP1：知識・技能】 2. グループワークにおいてリーダーシップ、チームワーク”などの問題解決能力を修得し活用できるようになる【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. “グラフィック・ソフト”を使って迅速な作業方法の開発&習得し実際に活用できる。【DP2：思考力、判断力、表現力】 4. 『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て表現できるようになる。【DP2：思考力、判断力、表現力】							
単位取得（成績評価C）目標							
『“グラフィック・ソフト”』の活用方法を身につける。以下、1～4までを理解し、説明できるようになる。 1. “グラフィック・ソフト”を使っての--- 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。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】 2. グループワークにおいてリーダーシップ、チームワーク”などの問題解決能力を修得。【DP3：主体性・多様性、協働性】 3. “グラフィック・ソフト”を使って迅速な作業方法の開発&修得。【DP2：思考力、判断力、表現力】 4. 『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修得。【DP2：思考力、判断力、表現力】							
教科書							
授業内で、プロジェクターにて、投影。							
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							
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 Z：受験資格失格			

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年前学期	演習	2	パツケ <small>いとう</small> 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	Canva (キャンバ)ソフト 004	Canvaの応用編。	/
	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。	
2	私のプロフィール・名刺 (めいし) 創り	自分のキャラクター創り。	/
	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。	
3	私のプロフィール・名刺 (めいし) 創り	自分名刺をCanva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。	
4	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。	
5	『ミニ紙芝居』企画、発案_001	ミニ紙芝居のストーリーを発想する。	/
	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	『ミニ紙芝居』イラストレーション_002	ミニ紙芝居のイラストを手書きで作る。	/
	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	『ミニ紙芝居』Canvaソフトとの融合_003	ミニ紙芝居をCanvaソフトを上手く使って制作。	/
	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。	
8	『ミニ紙芝居』プレゼンテーション_004	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。	
9	ネイリストのネイルカレッジ	実際に自分ののをスキャンして、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』企画コンセプト_001	コンセプト創り、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。	
11	『ご当地・駅弁』の料理食材合成_002	料理写真&食材写真の合成。シズル写真の合成。	
	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』の包む・デザイン_003	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。	
13	『ご当地・駅弁』おもしろご当地広告_004	『ご当地・駅弁』、トリック・いい旅 ありえない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。	
14	『ご当地・駅弁』プレゼンテーション_005	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
商品開発・企画演習	卒業必修	生デ	2年 後学期	演習	2	ひらお 平尾、 いとう 伊東、 はた 畑、 よねやま 米山、 あきやま きばやし、 秋山、 木林、 本郷、 もりさき 森崎	複数・ クラス分 け
科目区分		履修条件				AL	
生活デザイン専攻科目		卒業年度の生活デザイン専攻の学生				4, 5, 6・7, 11, 12, 16	
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自らデザインし、提案・実践できるようになるために、2年前学期までに学修した、生活に関する専門的知識・技能及び豊かなコミュニケーション力を活かし、担当教員とディスカッションを行いながら、オリジナル商品開発を企画する。演習のプロセスはPDCAサイクルに則り、創造的・具体的に計画を立てて実践し、その成果を中間発表する。そこで得られた意見や助言を開発内容に取り入れ、最終的な成果に反映させる。プロセスと結果をレポートにまとめ、成果物とともに提出し、最終発表を行う。							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・2年生前期までに学修した生活に関する専門的知識を十分に理解し技能を適切に用いて、自らの企画を計画的に組み、仕事や家庭での実践に活かすことができる。【DP1：知識・技能】 ・豊かで持続可能な生活をデザインし提案できる能力を身につけるために、自らの作品制作や研究に積極的に取り組むことができる。 ・最終的な作品の作成過程あるいは研究の目的・方法・結果をまとめて発表し、完成度の高いレポートを提出することができる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・豊かなコミュニケーション能力を活かし、担当教員とディスカッションを重ねながら主体的・積極的に演習を進めることができ、生活経営や社会活動に主体的に参画できる能力を磨く努力ができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・自分以外の企画に対して、効果的な助言や質問をすることができる。【DP1：知識・技能】 【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							
<ul style="list-style-type: none"> ・2年生前期までに学修した生活に関する専門的知識を理解し技能を用いて、自らの企画を計画的に組み、仕事や家庭での実践に活かすことができる。【DP1：知識・技能】 ・豊かで持続可能な生活をデザインし提案できる能力を身につけるために、自らの作品制作や研究に取り組むことができる。 ・最終的な作品の作成過程あるいは研究の目的・方法・結果をまとめて発表し、レポートを提出することができる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 ・コミュニケーション能力を活かし、担当教員の助言を理解しながら主体的・積極的に演習を進めることができ、生活経営や社会活動に主体的に参画できる能力を磨く努力ができる。【DP3：主体性、多様性、協働性】 ・自分以外の企画に対して、助言や質問をすることができる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性、多様性、協働性】 							
教科書							
各教員の指示による。							
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)							
作品制作および実験・実習を行うにあたり、学校で用意できる材料等以外に必要なものは、自己負担で準備する。							
課題に対するフィードバック							
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回各担当教員と意見交換することにより、細かい振り返りができ、次の作業に役立てることができる。 ・中間発表で他者の意見を聞き、改善点等を把握することができ、自分の企画に反映することができる。 							
履修上の注意・備考・メッセージ							
<ol style="list-style-type: none"> ①学事日程により、中間発表および最終発表の日を変更する場合がある。 ②活動日は担当教員と相談のうえ、各自100分間14回の時間数を確保すること。 ③欠席が事前にわかる場合あるいは当日欠席する場合は、必ず担当教員に連絡をすること。 ④授業開始前に手洗い等の準備をし、それぞれの身支度を整え準備を行う。 ⑤14回目の授業時にプロセスと結果をレポートにまとめ、成果物とともに提出し、最終発表を行う。 							
成績評価方法		成績評価基準					
全担当教員で評価を行う。 商品としての作品あるいは研究成果(40%)、レポート(40%)、中間発表(10%)、最終発表(10%)による総合評価。ただし、商品の提出およびレポートを提出しても、中間発表および最終発表が終了しなければ、成績は出せない。		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 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
商品開発・企画演習	卒業必修	生デ	2年後学期	演習	2	ひらお 平尾、 いとう 伊東、 はた 畑、 よねやま 米山、 あきやま きばやし、 秋山、 木林、 本郷、 もりさき 森崎	複数・ クラス分 け
科目区分		履修条件					AL
生活デザイン専攻科目		卒業年度の生活デザイン専攻の学生					4, 5, 6・7, 11, 12, 16

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	全体のオリエンテーション、担当教員とのディスカッション	オリエンテーション、担当教員との意見交換	複数
	事前学習 20分	シラバスや事前の説明から、自分が実施したい企画を考えてくる	
	事後学習 60分	各自の企画書作成準備を行う	
2	企画書作成	担当教員とのディスカッション、企画書作成	クラス分け
	事前学習 20分	担当教員とのディスカッション、企画書提出の準備	
	事後学習 60分	次回からの作品制作あるいは実験・実習の準備	
3	作品制作あるいは実験・実習(1)	作品制作あるいは実験・実習実施	クラス分け
	事前学習 20分	作品制作あるいは実験・実習の予定を立てる	
	事後学習 60分	今回の作品制作の問題点あるいは実験・実習の結果をまとめる	
4	作品制作あるいは実験・実習(2)	作品制作あるいは実験・実習実施	クラス分け
	事前学習 20分	作品制作あるいは実験・実習の予定を立てる	
	事後学習 60分	今回の作品制作の問題点あるいは実験・実習の結果をまとめる	
5	作品制作あるいは実験・実習(3)	作品制作あるいは実験・実習実施	クラス分け
	事前学習 20分	作品制作あるいは実験・実習の予定を立てる	
	事後学習 60分	今回の作品制作の問題点あるいは実験・実習の結果をまとめる	
6	作品制作あるいは実験・実習(4)	作品制作あるいは実験・実習実施	クラス分け
	事前学習 20分	作品制作あるいは実験・実習の予定を立てる	
	事後学習 60分	今回の作品制作の問題点あるいは実験・実習の結果をまとめる	
7	中間発表の準備	中間発表のパワーポイント等の制作	クラス分け
	事前学習 20分	作品制作あるいは実験・実習の予定を立てる	
	事後学習 60分	中間発表の準備(目的・方法・現在までの結果がまとまり、パワーポイント制作、発表の準備の確認をする)	
8	中間発表	中間発表	複数
	事前学習 60分	中間発表の準備(目的・方法・現在までの結果をまとめる)	
	事後学習 60分	中間発表で得られた意見や助言をどのように取り入れるかを考える。	
9	作品制作あるいは実験・実習(5)	作品制作あるいは実験・実習実施	クラス分け
	事前学習 60分	新たな作品制作あるいは実験・実習の予定を立てる	
	事後学習 60分	今回の作品制作の問題点あるいは実験・実習の結果をまとめる	
10	作品制作あるいは実験・実習(6)	作品制作あるいは実験・実習実施	クラス分け
	事前学習 20分	作品制作あるいは実験・実習の予定を立てる	
	事後学習 60分	今回の作品制作の問題点あるいは実験・実習の結果をまとめる	

11	作品制作あるいは実験・実習(7)	作品制作あるいは実験・実習実施	クラス分け
	事前学習 20分 事後学習 60分	作品制作あるいは実験・実習の予定を立てる 今回の作品制作の問題点あるいは実験・実習の結果をまとめる	
12	作品制作あるいは実験・実習(8)	作品制作あるいは実験・実習実施	クラス分け
	事前学習 20分 事後学習 60分	作品制作あるいは実験・実習の予定を立てる 今回の作品制作の問題点あるいは実験・実習の結果をまとめる	
13	最終発表の準備	授業の振り返るための最終発表の準備（成果物、レポートの確認準備）	クラス分け
	事前学習 20分 事後学習 60分	成果物を仕上げる 最終発表とレポート提出の準備	
14	授業の振り返り	最終発表	複数
	事前学習 60分 事後学習 20分	最終発表の準備、レポートの確認 自分自身がこの演習を通してどれだけの能力がついたか、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
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	
実務経験のある教員による科目							
該当なし							
授業の概要							
<p>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。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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							
<ul style="list-style-type: none"> 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（2020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							
<ul style="list-style-type: none"> 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。 学修成果確認のための試験(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 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（レディース、メンズ、ニット、キッズ）	/
	事前学習 20分	教科書 p. 51～75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。	
9	商品知識3	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。	
10	商品知識4	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。	

11	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。	
12	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。	
13	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。	
14	まとめ	全体の振り返りと学修成果確認のための試験	
	事前学習 20分	1～13回の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。	
	事後学習 30分	試験で間違えたところを見直し、正しい知識を身につける。	

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		「衣・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。【DP2：思考力・判断力・表現力】							
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ようになる。【DP2：思考力・判断力・表現力】							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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られることがある 							
成績評価方法		成績評価基準					
受講態度(20%) 学修成果確認のための授業ノート・作成物(60%)とプレゼンテーション(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 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		「衣・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と部屋のコーディネートについて	
	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	好きな居住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	平面図Ⅰ	1/50の平面図と縮尺	
	事前学習 30分	学習した図面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	
9	平面図Ⅱ	1/100の平面図と縮尺	
	事前学習 30分	学習した図面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	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	

11	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	
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し、発表内容を検討する。	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
13	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し、発表内容を検討する。	
	事後学習 30分	学習した内容を確認する	
14	発表会と総括	発表会と振り返り	
	事前学習 30分	発表練習をする。	
	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 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							
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ー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							
<p>フードコーディネーター3級・レストランサービス技能士3級養成課程の規定科目である。</p> <p>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】</p> <p>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】</p> <p>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】</p> <p>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】</p>							
単位取得（成績評価C）目標							
<p>フードコーディネーター3級・レストランサービス技能士3級養成課程の規定科目である。</p> <p>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】</p> <p>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】</p> <p>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】</p>							
教科書							
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2021 3級資格 認定試験対応テキスト』柴田書店（2021）（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）（RS購入済み）							
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							
<p>1. 単元ごとに小テストを行う</p> <p>2. 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）</p> <p>3. 私語厳禁</p>							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(50%) 小テスト(30%) 取り組み姿勢(20%)の総合評価				<p>S(100-90点)：到達目標を超えたレベルを達成している</p> <p>A(89-80点)：到達目標を達成している</p> <p>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</p> <p>C(69-60点)：単位修得目標を達成している</p> <p>D(59-0点)：単位修得目標を達成できていない</p> <p>Z：受験資格失格</p>			

※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) (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 (7)	防災、施設の維持管理	
	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	
7	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 (2)	遺失物の取扱い	
	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	
9	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 (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	

11	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	教科書を読んてくる	
	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 (4)	事業計画書の作成	
	事前学習 15分	教科書を読んてくる	
	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 (5)	開店業務と販売促進	
	事前学習 15分	教科書を読んてくる	
	事後学習 30分	授業の復習をノートにまとめておく	
14	まとめ	後期全体の学習内容を振り返り、学修成果確認のための試験を行う。	
	事前学習 15分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果のための試験を行う	
	事後学習 30分	試験でできなかったところを見直し、間違えることのないよう学習を定着させる。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
フードプランニング論	選択	共通	1年 後学期	講義	2	もりさき まゆか 森崎 繭香	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							
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、フードプランニングについて学ぶ。							
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する。実際に各自でさまざまなプランニングシートを作成し、発表する。ケーススタディを通して、「食」に関するさまざまな場において、複雑な条件の調整、要求に応えられるような基礎的応用力を学ぶ。							
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、説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 食に関するさまざまな場（飲食店、小売店、イベントなど）において、複雑な条件を調整して満足できる状況を演出し、魅力的な企画書の作成や実施ができるようになる。【DP1:知識・技能】 【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、説明できるようになる。【DP1:知識・技能】 基本的な企画書の作成や実施が出来るようになる。【DP1:知識・技能】 【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2021 3級資格 認定試験対応テキスト』 柴田書店 (2021) ¥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） 2. 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。 期末レポート(40%) 授業内課題(40%) 授業態度(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 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	もりさき 森崎 まゆか 爾香	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				3, 6, 16	
食物業専攻科目 (FC)							

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/メニューの歴史、作成、構成	/
	事前学習 20分	教科書②P. 62～P. 73を読んでおく	
	事後学習 20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 20分	教科書②P. 62～P. 73を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
3	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(1)	/
	事前学習 20分	教科書②P. 148～P. 156を読んでおく	
	事後学習 20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(2)	/
	事前学習 20分	教科書②P. 148～P. 156を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
5	教科書① 12章:メニュープランニング	第1～4節	/
	事前学習 20分	教科書① P. 280～P. 284を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
6	教科書① 12章:メニュープランニング	第5～7節	/
	事前学習 20分	教科書① P. 284～P. 286を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
7	教科書① 12章:メニュープランニング	プランニングシート作成(1)	/
	事前学習 20分	教科書① 12章を復習しておく	
	事後学習 20分	授業の復習	
8	教科書① 12章:メニュープランニング	プランニングシート作成(2)	/
	事前学習 20分	教科書① 12章を復習しておく	
	事後学習 20分	授業の復習	
9	教科書① 12章:メニュープランニング	プランニングシート作成(3)	/
	事前学習 20分	教科書① 12章を復習しておく□おく	
	事後学習 20分	授業の復習	

10	教科書①13章:食の企画・構成・演出の流れ	第1～2節	
	事前学習 20分	教科書① P. 288～P. 293を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
11	教科書①13章:食の企画・構成・演出の流れ	第3～6節	
	事前学習 20分	教科書① P. 294～P. 299を読んでおく	
	事後学習 20分	授業の復習	
12	教科書①13章:食の企画・構成・演出の流れ	期末レポート（企画書）作成(1)	
	事前学習 20分	今までの復習をしておく	
	事後学習 20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（企画書）作成(2)	
	事前学習 20分	今までの復習をしておく	
	事後学習 20分	授業の復習	
14	まとめ	期末レポートの総評と全体の振り返り	
	事前学習 20分	今までの復習をしておく	
	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ター 実習	選択	共通	2年 前学期	実習	1	さの 佐野 みやび 雅	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・7, 9, 16	
実務経験のある教員による科目							
カフェでのメニュー開発、厨房、料理家及びフードスタイリストのアシスタントを経て独立。書籍、雑誌、WEB広告、販促物のフードスタイリングやレシピ開発を中心に活動。スタイリング書籍「簡単シェラカップレシピ」「パウルー公認！アウトドアでホットサンド」等がある。							
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テーブルコーディネートの知識を実践を交えながら習得する。合わせて、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。身近にある、食に関する様々なフードコーディネートについて触れ、考察する。							
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テーブルコーディネートを総合的に結び付けて考え説明することができる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 2. フードコーディネーターとしてテーブルマナーとサービスについて学び、様々な状況や場面を考慮し、実践できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 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学び、正しい接客を身につけ、主体的に業務に参画することができるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 4. フードコーディネーターの仕事を通じ、食についてより一層興味を持ち、周囲と協力しながら実習を進めることができる。【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							
1. フードコーディネーターとして必要な食空間とテーブル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。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 2. フードコーディネーターとしてテーブルマナーとサービスについて学び、基本的事項について実践できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 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学び、正しい接客を身につけ、基本的事項について実践できるようになる。【DP1：知識・技能】 【DP2：思考力・判断力・表現力】 4. フードコーディネーターの仕事を通じ、食についてより一層興味を持ち、実習を進めることができる。【DP2：思考力・判断力・表現力】 【DP3：主体性・多様性・協働】							
教科書							
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）（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（RS資格、購入済み） 必要に応じてプリントを配布。参考書を適宜紹介する。							
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							
課題は添削の後、各自に返却する。							
履修上の注意・備考・メッセージ							
1. 授業の進行上、講義内容の順序を変更する場合がある。 2. 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） 3. 学生の迷惑になる行為をした場合は退席を求めることがある							
成績評価方法				成績評価基準			
以下項目の総合評価とする 授業内課題(30%) レポート(30%) 学修成果確認のための試験(20%) 授業態度(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 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	さの 佐野 雅 ^{みやび}	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・7, 9, 16	

授業のスケジュール

回	項目	内容	担当者
1	第7章：食空間のあり方	食空間とは、食空間の基本的要素	
	事前学習 15分	教科書P194～P200を読んでおく。	
	事後学習 40分	授業の復習。自分が好きな食空間について基本的要素を意識してまとめる。	
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、ビュッフェ・パーティーの種類	
	事前学習 15分	教科書P218～P225を読んでおく。RS参考書P89～90（プリント配布）を読んでおく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
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（晚餐・昼餐を含む）	
	事前学習 30分	教科書P226～234を読んでおく。料理用語（プリント配布）について事前学習しておく。	
	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る。	
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～和食～ テーブルセッティング	
	事前学習 30分	教科書P234～239を読んでおく。料理用語（プリント配布）について事前学習しておく。	
	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る。	
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 20分	前回の復習をしておく。料理用語（プリント配布）について事前学習しておく。	
	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る。	
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 20分	教科書P240～241を読んでおく。料理用語（プリント配布）について事前学習しておく。	
	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る。	
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、テーブルコーディネートのまとめ	
	事前学習 20分	洋食、和食、中国料理の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、テーブルコーディネートのまとめ	
	事前学習 20分	洋食、和食、中国料理の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。	
9	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）	
	事前学習 15分	授業の復習。	
	事後学習 30分	テーブルマナーを意識した食事を実践してみる。	
10	第10章：テーブルマナーとサービス	サービスマナー、プロトコル、席次、宴会とレストランサービス	
	事前学習 15分	教科書P256～264まで読んでおく。RS参考書P90～97（プリント配布）まで読んでおく。	
	事後学習 30分	料理や場面に応じた席次と、レストランサービスについて理解する。	
11	第9章：食空間とテーブルコーディネート	実習：テーブルコーディネート企画書作成	

	事前学習 30分	今までの授業の復習、企画書の書き方（参考資料配布）について事前学習しておく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
12	第9章：食空間とテーブルコーディネート	実習：テーブルコーディネート企画書作成	
	事前学習 30分	今までの授業の復習、企画書の書き方（参考資料配布）について事前学習しておく。	
	事後学習 30分	授業の復習。	
13	第10章：テーブルマナーとサービス	テーブルマナーとサービスについて総復習、企画書の総評	
	事前学習 15分	今までの授業の復習	
	事後学習 30分	授業の復習。	
14	まとめ	まとめ 学修成果確認のための試験	
	事前学習 60分	学修成果確認のための試験の準備。	
	事後学習 20分	学修成果確認のための試験を振り返り、間違えたところを解決しておく。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
レストランサービス論	選択	生デ	1年 後学期	講義	2	まじま 真島 くみ 久美	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・レストランでのサービスマン、シニアソムリエ、バリスタ (現職)							
授業の概要							
レストランサービスに必要な食器用具の知識、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つけ、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つけ、「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. 授業中の携帯電話の操作は指定するときのみとする。 2. 私語、居眠り厳禁							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(60%) 取り組み姿勢(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 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	真島 久美	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	レストランサービスに関する一般的な知識	①接客マナー②食器の種類および用途③レストランサービスの準備および点検	/
	事前学習 5分	シラバスを読んでおく。教科書p62～p67を読んでおく	
	事後学習 5分	授業の復習をする	
2	レストランサービスに関する一般的な知識	④客席案内⑤注文の取り方⑥料理の運搬方法⑦テーブルサービス⑧食事のマナー	/
	事前学習 30分	授業の予習 (教科書p62～p67)	
	事後学習 30分	授業の復習	
3	レストランサービスの種類、準備および方法	レストランサービスの準備に関する概略の知識①テーブルの準備②椅子の配置	/
	事前学習 30分	授業の予習 (教科書p98～p105)	
	事後学習 30分	授業の復習	
4	レストランサービスの種類、準備および方法	レストランサービスの準備に関する概略の知識①テーブルの準備②椅子の配置	/
	事前学習 30分	授業の予習 (教科書p98～p105)	
	事後学習 30分	授業の復習	
5	レストランサービスの種類、準備および方法	レストランサービスの準備に関する概略の知識・サービスの準備に関する概略の知識1) フレンチサービス	/
	事前学習 30分	授業の予習 (教科書p98～p105)	
	事後学習 30分	授業の復習	
6	レストランサービスの種類、準備および方法	サービスの準備に関する概略の知識 2) ルシアンサービス、3) イングリッシュサービス、4) アメリカンサービス	/
	事前学習 30分	授業の予習 (教科書p98～p105)	
	事後学習 30分	授業の復習	
7	飲料の種類および特徴	飲料の種類および特徴の概略の知識	/
	事前学習 30分	授業の予習 (教科書p33～p61)	
	事後学習 30分	授業の復習	
8	飲料の種類および特徴	ワインの種類および性質の概略の知識	/
	事前学習 30分	授業の予習 (教科書p33～p61)	
	事後学習 30分	授業の復習	
9	飲料の種類および特徴	ワインの産地、特徴。品質の概略の知識	/
	事前学習 30分	授業の予習 (教科書p33～p61)	
	事後学習 30分	授業の復習	
10	飲料の種類および特徴	ブドウの品種に関する概略の知識	/
	事前学習 30分	授業の予習 (教科書p33～p61)	
	事後学習 30分	授業の復習	

11	安全衛生に関する詳細	レストランサービスに関する安全衛生に関する詳細な知識	
	事前学習 30分	授業の予習 (p 227～ p 251)	
	事後学習 30分	授業の復習	
12	安全衛生に関する詳細	レストランサービスに関する安全衛生に関する詳細な知識	
	事前学習 30分	授業の予習 (p 227～ p 251)	
	事後学習 30分	授業の復習	
13	安全衛生に関する詳細	労働安全衛生関連法規のうち、レストランサービスに関する詳細な知識	
	事前学習 30分	授業の予習 (p 227～ p 251)	
	事後学習 30分	授業の復習	
14	全体の振り返りと試験	前期全体の学習内容を振り返り、学習成果の確認のための試験を行う	
	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	試験で出来なかった所を見直し、翌年のレストランサービス技能士3級筆記試験へ向け学習を定着させる	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
レストランサービス実習	選択	生デ	2年前学期	実習	1	まじま くみ よねやま ようこ 真島 久美・米山 陽子	複数
科目区分							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							
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)、パリスト】							
授業の概要							
<p>レストランサービスに必要な食器の知識、テーブルセッティング、接客の基本を学習し、実践力を身につける。コミュニケーション力を豊かにし、接客力を身につける。</p> <p>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。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. サービスマンとしての知識を身につけ、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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性、多様性、協働性】 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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 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。【DP3：主体性、多様性、協働性】 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。【DP1：知識・技能】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ol style="list-style-type: none"> 1. サービスマンとしての知識を身につけ、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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】【DP3：主体性、多様性、協働性】 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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 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。【DP1：知識・技能】【DP2：思考力・判断力・表現力】 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。【DP3：主体性、多様性、協働性】 							
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 (2020) ¥3,630 『平成30年度3級レストランサービス技能検定実技試験 課題と解説DVD』 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会							
教科書以外にかかる費用(自己負担)							
学外研修：テーブルマナー (¥3000～¥5000)							
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							
<ol style="list-style-type: none"> 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 3. 授業の順番が進行により変わることがある 4. 授業前半1コマを真島先生、後半1コマを米山が担当する 5. 筆記試験前（3級レストランサービス技能士受験）に、対策講座を開くので参加する 							
成績評価方法				成績評価基準			
学修成果確認のための試験(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 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	1	まじま くみ よねやまようこ 真島 久美・米山陽子	複数
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：テーブルサービス	1 正しい接客案内ができること	真島, 米山
	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	3. 客席での販売促進ができること	真島, 米山
	事前学習 15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	
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	真島, 米山
	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、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	4 正しくオーダーを通せること。	真島, 米山
	事前学習 30分	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	オーダーの通し方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	5 伝票処理ができること。	真島, 米山
	事前学習 15分	伝票処理の方法について教科書を読み調べておく。	
	事後学習 30分	伝票処理の方法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	6 パーティー、テーブル等の種類に応じた正しいセッティングができること。	真島, 米山
	事前学習 15分	パーティー、テーブル等の種類に応じた正しいセッティングについて教科書を読み調べておく。	
	事後学習 30分	パーティー、テーブル等の種類に応じた正しいセッティング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	7 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。	真島, 米山
	事前学習 15分	料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットについて教科書を読み調べておく。	
	事後学習 30分	料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセット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	8. 料理、飲料の正しい運搬が出来ること	真島, 米山
	事前学習 15分	料理、飲料の正しい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、飲料の正しい運搬についてノートにまとめておく。	
9	接客マナー・テーブルサービス⑧	9 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。	真島, 米山
	事前学習 30分	料理、飲料の種類に応じた正しい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	料理、飲料の種類に応じた正しいサービスについてノートにまとめておく。	
10	接客マナー・テーブルサービス⑨	10. 食器類の後片付けが正しくできること。	真島, 米山
	事前学習 15分	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、実技を復習しておく。	

11	接客マナー・テーブルサービス⑩	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, 米山
	事前学習 15分 事後学習 30分	料理をこぼすなどの突発事態についての対応について教科書を読み調べておく。 料理をこぼすなどの突発事態についての対応についてノートにまとめておく。実技の復習をする	
12	接客マナー・テーブルサービス⑪	12 テーブルの後片づけが正しくできること。	真島, 米山
	事前学習 15分 事後学習 30分	テーブルの後片づけについて教科書を読み調べておく。 テーブルの後片づけについてノートにまとめておく。	
13	テーブルマナー	学外研修	真島, 米山
	事前学習 15分 事後学習 30分	テーブルサービス、テーブルマナーについて復習しておく。 テーブルマナーの反省と感想をまとめる。	
14	全体の振り返りと試験	前期主体の学習内容を振り返り、学習成果の確認のための試験を行う。 (実技テスト)	真島, 米山
	事前学習 30分 事後学習 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。 実習を振り返り、わからないところを解決しておく。	

科目名	必修・選択	対象者	開講時期	授業	単位	担当教員	形態
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		「衣・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知識を総合的に習得し、日常生活において応用できるようになる。【DP1：知識・技術】							
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本的事項について、説明できるようになる。【DP1：知識・技術】							
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							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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られることがある 							
成績評価方法				成績評価基準			
受講態度（20%） 学修成果の確認のための試験（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 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		「衣・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	学修成果の確認のための試験	
	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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。【DP1:知識・技能】 ・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。【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・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。【DP3:主体性・多様性・協働性】 							
単位取得（成績評価C）目標							
<ul style="list-style-type: none"> ・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ができるようになる。【DP1:知識・技能】 ・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ができるようになる。【DP2:思考力・判断力・表現力】 ・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。【DP3:主体性・多様性・協働性】 							
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							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 学修成果確認のための試験(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 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	利用者の多様性と理解1	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。	
4	利用者の多様性と理解2	カラー・ユニバーサルデザイン	
	事前学習 30分	教科書を読み予習しておく。	
	事後学習 30分	生活の中で様々な利用者に目を向け、理解を深める。	
5	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、フィールドワーク	
	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を進めてくる。	
6	ユニバーサルデザインの調査と発想2	課題発見とアイデア創出	
	事前学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
	事後学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
7	ユニバーサルデザインの調査と発想3	課題に関する調査	
	事前学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
	事後学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
8	ユニバーサルデザインの調査と発想4	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。	
9	ユニバーサルデザインの調査と発想5	UDマップ、ppt制作	
	事前学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
	事後学習 30分	終わっていない作業を進めてくる。	
10	ユニバーサルデザインの調査と発想6	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。	

11	ユニバーサルデザインコーディネーター	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。	
12	生活とユニバーサルデザイン	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。	
13	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。	
14	まとめ	全体の振り返りと学修成果の確認のための試験	
	事前学習 20分	1～13回の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う。	
	事後学習 30分	試験で間違えたところを見直し、正しい知識を身につける。	

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							
<ul style="list-style-type: none"> 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、学修成果確認のための試験の点数が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							
<ul style="list-style-type: none"> 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、学修成果確認のための試験の点数が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							
<ul style="list-style-type: none"> 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			
<ul style="list-style-type: none"> 13回分のレポート提出と添削内容(50%) 受講態度(25%) 学修成果確認のための試験(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 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 事後学習 60分	医療事務に関する用語を調べておく。 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 事後学習 60分	医療事務に関する用語を調べておく。 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 事後学習 60分	医療事務に関する用語を調べておく。 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・学修成果確認のための試験	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。学修成果確認のための試験の実施。	
	事前学習 10分 事後学習 60分	医療事務に関する用語を調べておく。 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。	

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							
<p>「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。</p>							
到達（成績評価A）目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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							
<ul style="list-style-type: none"> 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			
学修成果確認のための試験(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 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・学修成果確認のための試験	
	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。	

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 えぐち まゆみ 江口 真由美	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, 16	
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ことを目的とする。 「英語応対能力検定」(2022年2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							
<ul style="list-style-type: none"> 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ようになる。【DP1: 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。【DP2: 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。【DP3: 主体性・多様性・協働性】 英語応対能力試験合格レベルに到達する。【DP1:知識・技能】 							
単位取得(成績評価C)目標							
<ul style="list-style-type: none"> 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。【PD1: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(2020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(2022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取ること。 意欲的に授業に取り組むこと。 2022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			
学修成果確認の為に試験とインタビュー(70%) 提出物、取り組み姿勢(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 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, 16	
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	病院などでの対応を学ぶ					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	Unit 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、英語対応能力検定試験対策	江口
	事前学習 15分	ここまでの疑問点や質問を考える、授業で学習したことを復習する	
	事後学習 15分	試験に向けて準備をする	
14	復習とまとめ	全体の振り返りと試験	Richard
	事前学習 360分	後学期全体の学習内容を振り返り、学修成果の確認のための試験を行う	
	事後学習 90分	試験でできなかったところを見直し、次回以降間違えることのないよう学習を定着させる	

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 最新版

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 最新版

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
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に行い合格を目指す。

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。