

<学部・学科・専攻名>

学部名	短期大学部
学科名	家政科
専攻名	家政専攻

<ディプロマ・ポリシー (DP) >

DP1	幅広い知識・教養および専門的知識・技術力を身につけ、社会・家庭人としての確に判断し積極的に行動できる能力を備えている。
DP2	専門的知識と技術力を身につけ、社会に貢献できる能力および生涯学び続ける意欲と習慣を身につけている。
DP3	大妻で育んだ豊かな教養と知性に基づいた生活マナーを身につけ、他者との良好な関係のもとに自立できる能力を備えている。
DP4	資格取得に向けて必要とされる学力を身につけている。

各DPと授業の到達目標との関係  
○：特に関係する ○：関係する

科目コード	科目名	単位	配当年次	担当者	授業の概要、ねらい	到達目標	DP1	DP2	DP3	DP4
210011003	衣生活論	2	1年	中村 邦子	本講義では、衣生活を幅広くとらえることを目的として、文化的・歴史的な視点と科学的な視点から論じます。また、実際に社会に出て役立つ、様々なシーンにおけるドレスコード、T・P・Oの考え方、冠婚葬祭における服装についてなど、具体例を挙げて説明します。現代人にとっての服装は、人として社会生活を営む上で最も、基本となるマナーであるので、人間関係をスムーズにするために、気持ちよく社会生活を送るために正しく理解できるような解説します。	衣生活に関する総合的な知識を習得し、賢い消費者として実生活に生かすことができることを目的としています。	○	○	○	
210011004	食生活論	2	1年	下坂 智恵	健康で豊かな食生活を営むためには、正しい栄養知識に基づいた適切な食生活を身につけ実践することが大切です。本授業では、栄養に関する基礎知識及び健康で豊かな食生活を営むために必要な基礎知識について学び、適切な食生活を実践できる能力を身につけます。また、各ライフステージにおける特性、現在の食生活における問題点を学ぶことで、各年代を配慮した望ましい食生活のあり方、生活習慣病を予防する食生活を実践できる能力を育成することを目的としています。さらに資格取得に向けて必要とされる学力を身につけます。	本授業では、栄養に関する基礎知識及び健康で豊かな食生活を営むために必要な基礎知識について学び、健康で豊かな食生活について考察することにより、各年代を配慮した望ましい食生活のあり方、生活習慣病を予防する適切な食生活を実践することができるようになることを目標にしています。	○	○	○	○
210011005	住生活論	2	1年	前湯 由美子	私たちの住生活には、現在、「心豊かな生活」が求められています。しかし、一方で、古くから発展してきた、日本の歴史風土に適した住まいのかたちや生活文化が、明治期以降の生活の洋風化によって激変し、昭和戦後期から現在も続く、生活の大量生産化によって物質的には豊かになったものの、大量消費によって心の豊かさは失われつつあります。この授業では、こうした変化をみることで、住生活の見識を深め、古くから日本で育まれた住生活の中に、これからの私たちに合った心豊かな生活のヒントを模索すること、そして、それを新しいアイデアとしてアウトプットし、プレゼンテーションすることをねらいとします。	①日本の住生活について見識を深めること②知り得た見識をインテリア計画としてアウトプットすること③自分のアイデアを相手にプレゼンテーションすること④相手のプレゼンテーションを評価すること	○	○	○	
210011005	住生活論	2	1年	荒井 詩万	住まいを考えることは、どう暮らすのか、どう生きるのかを考えること。この授業では、私たちが暮らす日本における住まいの歴史・風土を学び、今何が問題になり何を考える必要があるのかを学びます。座学だけではなく、様々なインテリアに関する素材に触れたり、人体採寸をしながら使い勝手のいい住居を体験したり、実際にインテリアコーディネーター演習をすることでより具体的に豊かな住生活についての見識を深めることを目的とします。	①日本の住生活に関する基礎知識を学び、どう実際の空間に活かしていくかを演習を通して習得することを目標にしています。	○	○	○	
210011006	保育学	2	1年	柴田 てる子	現在、まったく乳幼児にかかわったことがないまま親になる母親が54%と、半数を超えているという事実があります。このように子育ての現場が大きく変化した中で、学生達は保育者として専門職にはつながらないが、将来母親となり、子どもの養育にかかわることになるでしょう。本講義は、保育の理念、現代社会における乳幼児の生活状況、乳幼児の発達の特徴、乳幼児の生活、子どもの福祉と保育に関する法令、保育施設の現状、保育の問題への援助、保育の展望という内容になっています。これが学生達にとって一般論や抽象論におわらず、生きた保育学となることをねらいとします。今現在、目の前にいる子どもの状況をどうとらえるか、子どもの気持ちを理解し子どもに寄り添うかわり方とはどういふものか、子どもと共に育つあり方、かわり方を考えていきます。	保育について体系的に学ぶことにより、育つ側と育てる側の視点から考えるようになります。さらに子育てに関する様々な問題について他人事ではなく自分事として考えるようになります。また、自分と向き合うことは人生について考える機会にもなります。以上のことを目標とします。	○	○	○	○
211008010	アパレル設計・生産及び実習	2	2年	中村 邦子	被服構成のための人体計測法について実習を通して学び、体型と衣服サイズの関係を理解します。また、立体構成のための基礎的技法として平面製図法を学び、体型とパターンの関係、フィット性の高い衣服の設計法について理解を深めます。実習は台付ツキシャツ・ブラウスの製作を通して、縫製の基礎と縫製機器の基礎的取り扱い方法を学び、『衣服を作る』という一連の工程を理解し、アパレルの企画から設計、生産、品質・品位の評価に至る合理的な生産過程について学ばせます。縫製工程を通して、消費者側から品質を評価する眼を養います。	アパレル製品の基本的な縫製工程・方法を学び、完成度の高い製品のチェックポイントを理解することを目標としています。	○	○		
211008011	染色学及び実習	2	1・2年	中村 立子	私たちの身の回りの繊維製品にはほとんど染色が施されている。従って、繊維製品の消費者としても、製品を企画管理、販売する側にも立つとしても、染色に関する基礎理論、染色加工製品の消費性能、クレーム発生に対応する基礎知識を理解しておくことが必要である。講義、実験、実習を通して染色の理論や手法、消費性能としての染色物の堅牢性に関する基礎知識を身につける。	講義や実験、実習を通して学んだ経験した基礎知識を、日常の生活に活用し、実際に問題が生じたときにも応用できる力を身につける。	○	○		
211008012	アパレル企画論及び演習	2	1年	中村 邦子	アパレル産業における、商品と店舗企画の方法論と手法を学ばせます。アパレルについて、地域、環境、社会、デザインなどの視点から現状を学び、考察します。ファッションブランドを自ら提案することで、アパレル企画の面白さを体験し、その知識を会得します。ファッションブランドを立ち上げるために、ターゲットの設定、コンセプト立案、調査リサーチ、ビジュアル資料作成、服飾造形、プレゼンテーションの作業を行い自分のアイデアを具体的に論理的に表現する手法を学ばせます。アパレルブランドを企画し、提案することにより、発想力や創造性を養うことを目的とします。	ライフスタイルや購買行動、社会状況などに興味を持ち、アパレル企画の基礎知識を習得することを目標とします。	○	○		
211008017	基礎調理及び実習	2	1年	瀬尾 弘子	この授業では、実習を通して調理の基礎を身につけることを目的とする。基本となる調理器具の取り扱い方や調理の基本技術を習得させるとともに、より良い調理ができるように、使用する食品の調理性や調理法、様式別調理(日本料理、西洋料理、中国料理など)などの一般的な基礎知識を学ばせる。また、校外実習にて日本料理の食卓作法も習得させる。	実習を通して食品の調理性や調理法を学び、基礎的な調理ができるようになる。また、得られた知識・技術を実生活に生かし、より良い食生活が営めるようになることを目標とする。	○	○	○	○
211008018	食物学及び基礎実験	2	1年	高橋 ユリア	各食品の調理性やおいしさという観点から、実験を行います。自分で実験することにより、調理過程での諸現象を、意識的に観察したり、調理による食品の変化を理解します。食品がもつ栄養的特徴や調理性の理解を実験により深め、実際の調理操作や技術の向上に活用できるようにします。この教科はフードスペシャリスト資格を希望する学生は必修です。また資格認定試験の1科目です。資格認定試験受験者は全員合格を目指します。	実験をすることにより、調理による食品の変化を理解し、食品がもつ調理性や、栄養学的特徴を実験により深め、実際の調理操作や調理技術の向上に活用できるようにすることを到達目標とします。フードスペシャリスト認定試験受験者は、試験に合格することも到達目標とします。	○	○	○	○
211008018	食物学及び基礎実験	2	1年	青木 智子	調理の過程でみられる物性や成分の変化は、各食品の調理性に基づくものです。この授業では、食品がもつ調理性の理解を深め、実験において諸現象を確認し、実際の調理に活用すべき点を見つけることを目標に進めます。この授業は、フードスペシャリスト資格を希望する学生は必修です。	フードスペシャリスト資格認定試験の1科目です。資格認定試験受験者は全員合格を目指します。	○	○	○	○
211008019	応用調理及び実習	2	2年	田辺 洋子	「基礎調理及び実習」で習得した基本的な調理の知識と技術をもとに、様々な食材や調理法を知ることで、食品の調理性、調理操作の目的、食文化等に対する知識を習得する。合わせて食生活に役立つ調理技術の向上をめざす。授業は日本料理、西洋料理、中国料理を通して行い、日常食および行事食について実習する。	授業で得た知識や技術を実際の食生活に活用し工夫する力を身につける。	○	○	○	○
211008020	フードプランニング論及び実習	2	2年	下坂 智恵	健康と食生活は関わりが深く年齢に応じた食べ方があります。本授業では、献立作成の理論と手順、食品の購入と選択、食品衛生について学び、各ライフステージ毎に特性を配慮した食事、生活習慣病予防食、長寿食、クリスマスや正月料理などの行事食について実習し、講義と調理実習を通して幅広い知識および専門的知識・技術力を身につけ、健康な食生活を積極的に実践できる能力を育成することを目的としています。基礎から応用まで幅広く実習するので、1年次開講の『基礎調理及び実習』を履修した学生も履修可能です。	本授業では、各ライフステージ毎に特性を配慮した食事、生活習慣病予防食、長寿食、クリスマスや正月料理などについて講義と実習を通して学び考察することにより、健康な食生活を実践できるようになることを目標にしています。	○	○	○	○
211008021	食品学及び実験	2	2年	松本 憲一	本授業科目は、フードスペシャリスト課程(食品の官能評価・鑑別論)の必修科目です。講義では、植物性食品、動物性食品、発酵食品、機能性食品等について、主な鑑別・鮮度判定、官能評価と実施法、食品の安全性とその評価法等について学びます。実験では、基礎的分析法や食品の官能評価の実施法等についての知識と技術を修得することを目的とします。	食品の品質を鑑別するための官能評価、化学的評価法、物理的評価法等を修得することにより、食に関する幅広い知識と技術を身につけることを目標とします。	○	○		○

<学部・学科・専攻名>

学部名	短期大学部
学科名	家政科
専攻名	家政専攻

<ディプロマ・ポリシー (DP) >

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

科目コード	科目名	単位	配当年次	担当者	授業の概要、ねらい	到達目標	各DPと授業の到達目標との関係			
							DP 1	DP 2	DP 3	DP 4
211008030	服飾デザイン論	2	1・2年	林 雅樹	衣服に対する理解を深め、アパレル・デザインの基礎的な知識を学ぶ。衣服を生活者(消費者)と市場(マーケット)の両面から眺め、アパレル・デザインを商品設計として理解する。同時にファッション産業の仕組みや構造を明らかにし、生活者の美意識や価値観の変化に基づいたアパレル・デザインの方法論を学ぶ。	衣服設計の基礎知識習得とアパレル・デザインの現状の理解	○	○		○
211008035	被服整理学	2	1・2年	中村 立子	被服をはじめとする繊維製品は、日常的なケア(管理)を行いつつ使用することを前提として作られています。また、必要としています。適切な管理を行えば清潔で快適な被服生活を送ることが出来るとともに購入時の形態や機能も長く保持していく事が出来ます。本授業では、日常的に行う洗濯を中心に、その効果を補ったり高めたりする漂白、柔軟仕上げや糊付けなども含め、被服管理の基礎知識を理論的に学び、合理的な衣生活を実行できる能力を培います。	学んだ被服管理の基本的な知識を活用し、消費者として衣料品を購入する際に、自信を持って慧眼な選択ができること、および自分の被服を洗濯をはじめとして上手に管理できる力を獲得することが目標です。また、地球市民として地球環境問題やグローバルな世界の観点から、衣料品の3R(リデュース、リユース、リサイクル)についても積極的に考えられる力を身に着けます。	○	○	○	
211008036	被服繊維学	2	1・2年	平井 郁子	繊維製品の品質を考えるうえで、最も大きく関わってくるのが繊維の品質である。すなわち、繊維の種類、繊維の太さ(織度)、断面形状、側面形状、巻縮、繊維長などの要因が糸や布の構造や性質に大きく関わっている。特に吸湿性、吸水性、熱的性質、帯電性、耐薬品性、染色性、防虫性などの品質特性は、原料繊維の固有の性質に大きく依存している。被服繊維学では、繊維、糸、布(織物、編物)、その他の素材の特性を学び、繊維製品の品質評価の基礎的知識を身につけさせることを目的とする。	繊維の種類、繊維の太さ(織度)、断面形状、側面形状、巻縮、繊維長などの繊維特性、さらに吸湿性、吸水性、熱的性質、帯電性、耐薬品性、染色性、防虫性などの繊維の品質特性の基礎的知識を学び、衣服の品質について考察することにより、着用目的にあった衣服を選択できるようにすることを目標とする。	○	○	○	
211008038	食品学	2	1年	池田 恵美子	今日では豊かな食生活の中で健康への関心が高まり、食に関する情報は溢れています。嗜好に任せた食生活では健康を望むことはできません。食品の成分と性質、機能について学び、食品の適切な選択や扱い方を修得して健康の維持増進に役立てることを目標とします。フードスペシャリスト認定試験の受験にも基礎となる授業です。	1、日本食品標準成分表を正しく理解し活用できるようになる。2、食品成分の構造と機能に関する知識を修得し、さらに調理、加工、貯蔵における食品成分の変化について理解を深めて、食品の適切な選択や扱い方ができるようになる。3、特定保健用食品や栄養機能食品などを正しく理解し適切に使えるようになる。	○	○	○	○
211008039	食品加工学	2	2年	池田 恵美子	植物性食品および動物性食品の種類と特徴、一般成分および特殊成分などについて学びます。さらに食品加工の意義と必要性、食品の保存法や加工法を学習します。食品加工の基礎知識を修得し、購入および保存・消費について食品商品学の視点から理解することを目標とします。	1、多種類の食品を体系的に把握する。2、食品材料の分類と種類、成分特性と機能に関する知識を修得する。3、加工技術の原理を把握し、加工食品の原料や成り立ちを理解して健康増進や生活に役立てる。4、食品の貯蔵や流通の技術を理解し、資源の有効活用や食料の無駄の軽減などに意識を持つ。	○	○	○	○
211008040	栄養学	2	1年	六鹿 清子	この授業では、我が国の食生活や健康状況、栄養行政、栄養素の体内での働き、栄養素等の摂取と疾病の関わりなどについて解説する。	溢れる食情報の中から適正な情報を見抜き、人々を健康に導けるよう、フードスペシャリストとして必要な栄養学の知識を習得する。	○	○	○	○
211008041	調理学	2	1年	高橋 ユリア	食事の役割は、食べた時美味しく満足し、身体の健康維持に役立つことです。調理は人間が生命を維持していく上で、重要な生命活動の一つです。調理学は食べ物の栄養性、安全性を基礎として、それを食べる人間の身体的・心理的状態を考えたうえで、快適性、嗜好性、健康維持を重視した食卓作りを目指しています。人間の成長、活動、生命維持に重要な調理の意義、目的、調理操作の分類、調理方法の特徴、食物の嗜好的要素、主要食品の調理性などを理解し、実際の調理に役立てられるようにします。また、調理と健康とのかわりなど最近の氾濫する食情報の正確な選択ができるようにします。この教科はフードスペシャリスト資格を希望する学生は必修です。また資格認定試験の1科目です。資格認定試験受験者は全員合格を目指します。	調理学の内容を、実際の調理に役立て、さらに、調理と健康とのかわりなどの食生活の的確な選択ができるようになることを到達目標とします。フードスペシャリスト認定試験受験者は、試験に合格することも到達目標とします。	○	○	○	○
211008042	食品衛生学	2	2年	松本 恵一	本授業科目は、フードスペシャリスト課程(食品の安全性に関する科目)の必修科目です。授業では、食品衛生学概念、微生物の種類及び性状、微生物と食中毒、食品をとりまく衛生管理としての環境汚染、水の衛生と水質基準、食品添加物の安全性と表示、食品衛生に関する行政と法規、新しい衛生管理としての食品の危険性分析・重要管理点方式(HACCP)等についての基本的な知識を修得することを目的とします。	本授業では、食品の安全性、食品の安全の確保、食品の安全管理、食品の流通と表示等についての食品衛生に関する正しい基礎知識を身につけ、食に関する幅広い分野での活躍ができることを目標とします。	○	○	○	○
211008043	フードスペシャリスト論	2	2年	高橋 ユリア	フードスペシャリストの役割と職域、食品の品質規格と鑑別・検査、食品の美味しさの生理・心理的作用、食品の調理・加工、味の評価、食品の流通・消費など、フードスペシャリストとして基本的な知識を習得します。さらに、料理・メニュー・食卓・食器を含めたトータルコーディネートを行える基礎理論とともに、クレーム処理などにおいても消費者が満足の得られる対応ができるような専門知識を習得します。この教科はフードスペシャリスト資格を希望する学生は必修です。また資格認定試験の1科目です。資格認定試験受験者は全員合格を目指します。	食をトータル的に考えることができ、総合的に演出できるようにすることを、到達目標とします。フードスペシャリスト認定試験受験者は、試験に合格することも到達目標とします。	○	○	○	○
211008054	生活色彩論	2	1・2年	平井 郁子	この授業では、身近な生活の中で応用できる色彩の基礎知識を総合的に習得することをねらいとしている。その中でも、マンセル体系やPCCSシステムなどのカラーシステムを学び、生活を豊かに彩る衣食住の色の理解ができるようになることを目標とする。	色彩心理学的な視点でイメージ表現の手法を学び、配色実習を通して、生活の中で実践的に色を使いこなすことができるようになる。高齢者や色弱者に対応するカラーユニバーサルデザインについて学ぶことで、色彩を通して社会を見る目も養う。色彩検定3級レベルの取得を目標とする。	○	○		○
211008056	生活環境論	2	1・2年	手品内 伸之	近年、地球環境について様々な問題点が指摘されてきました。二酸化炭素など温室効果ガスによる地球温暖化、フロン類による成層圏オゾン層の破壊、硫黄酸化物・窒素酸化物の放出による酸性雨の被害や土地の過剰利用による砂漠化などが指摘されています。また大量の一般ゴミや産業廃棄物の燃焼に伴う、ダイオキシンの排出も問題となっています。本授業では、このような地球の環境問題についてみなさんと一緒に考えていきたいと思っています。	地球の環境問題を学ぶことで積極的に環境について、考えを述べられることが目標です。	○	○		
211011004	秘書実務	2	1・2年	西本 万映子	この授業では ビジネス実務を遂行するために必要な知識・技術の知識を学び、必要となしに必要な実務ができるように育成することを目標としています。	この授業ではビジネス実務、特にビジネスマナーの習得を目的とします。敬語、言葉遣い、話し方、来客対応、電話対応、訪問、受命と報告、スケジュール管理、オフィスの環境整備などについての知識や技術を習得します。ビジネスマナーは知識として覚えるだけではなく、実際にその場に応じて「できる」ようにすることがポイントです。授業ではロールプレイングなどの演習を通して、ビジネスマナーと実務を体得できるようにします。	○	○	○	○
211011004	秘書実務	2	1・2年	未定	この授業では、ビジネス実務を遂行するために必要な知識・技術を、必要な時に必要な実務ができるように育成することを目的としています。	この授業ではビジネス実務、特にビジネスマナーの習得を目的とします。敬語、言葉遣い、話し方、来客対応、電話対応、訪問、受命と報告、スケジュール管理、オフィスの環境整備などについての知識や技術を習得します。ビジネスマナーは知識として覚えるだけでなく、実際にその場に応じて「できる」ようにすることがポイントです。授業ではロールプレイングなどの演習を通して、ビジネスマナーと実務を体得できるようにします。	○	○	○	○

<学部・学科・専攻名>

学部名	短期大学部
学科名	家政科
専攻名	家政専攻

<ディプロマ・ポリシー (DP) >

DP1	幅広い知識・教養および専門的知識・技術力を身につけ、社会人・家庭人としての確に判断し積極的に行動できる能力を備えている。
DP2	専門的知識と技術力を身につけ、社会に貢献できる能力および生涯学び続ける意欲と習慣を身につけている。
DP3	大妻で育んだ豊かな教養と知性に基いた生活マナーを身につけ、他者との良好な関係のもとに自立できる能力を備えている。
DP4	資格取得に向けて必要とされる学力を身につけている。

科目コード	科目名	単位	配当 年次	担当者	授業の概要、ねらい	到達目標	各DPと授業の到達目標との関係				
							DP1	DP2	DP3	DP4	
211011005	食品流通生活論	2	1年	村元 靖郎	フードスペシャリストの必須科目「食品流通生活論」は、(社)日本フードスペシャリスト協会発行の教科書「食品の流通と消費」の編集内容に沿って講義する。できるだけ現実の実態・事例にふれながら解説型の講義を行う。また、過去のフードスペシャリストの本試験を小テスト形式で繰り返し実施し、講義内容と食品流通の実態、試験問題をリンクさせ、フードスペシャリストの試験に合格できるよう講義する。	フードスペシャリストの本試験に合格できること。また、食品業界の実態について多少の理解が深まるものと思われる。		○		○	
211011010	秘書学概論	2	1・2年	未定	秘書の基本行動に必要な知識・スキルを習得し、ヘアワークの場において秘書実務を実践できるような秘書の資質・能力・知識を醸成することを目的としています。	この授業では、秘書の概念、秘書の資質、秘書の業務、組織における秘書の役割、組織の中の人間関係、コミュニケーションの取り方などについて学びます。秘書としての資質を高め、必要な知識を学ぶことにより、秘書の役割とその仕事を理解できるようになります。	○	○	○	○	
211015001	家政論	2	1年	小野瀬 裕子	本講義では、家政学専攻の学生が「家政学」とは何か、家政学の本質について考え、理解することを目的とします。「家政学」は、家庭と地域の生活を中心とした人間生活における人間と衣生活を含めた環境との相互作用について研究をし、よりよい生活と共生社会をめざしています。日本と諸外国の家政学の歴史をたどると社会の変化の中で、家政の果たす役割は変化してきました。家政学の定義、目的と対象、領域と体系、研究内容と方法等について知り、自らが家政学を学び、研究する姿勢を確立しましょう。そして、学生のみならずひとりひとりが、自らの人生を自分らしく生き、大学で学び研究する内容を自分の生活にも社会にも生かし、発展させましょう。	人格と人権が尊重され、幸福に生命を継続するには、家庭や地域の生活基盤を中心とした人間生活を総合的に捉えることが重要であることを、家族と生活の歴史、生活システムの変化や諸外国の生活文化との比較から理解しよう。	○	○		○	
211015007	生活のマナー	2	1・2年	上田 晶美	マナーとコミュニケーションはどちらも重要な、社会人としての基礎になるものである。生活とビジネスの両方に役立つマナーとコミュニケーションを実践的に習得することを目指す。そのため、適宜グループワークを取り入れる。お茶の淹れ方の作法などは実践的に行う。就職活動にも役立つ講義としていく。	社会人の前段階である、就職活動のマナーを身につける。生活のあらゆる場面で、大学生としてのマナーが実践できる。コミュニケーションの苦手意識をなくし、基本姿勢を理解する。	○	○		○	
211015010	フードコーディネート論	2	2年	高橋 ユリア	フードコーディネートの基本理念、食事の文化、食卓のコーディネート、食卓のサービスとマナー、メニュープランニング、食空間のコーディネート、フードサービスマネジメント、食企画の実践コーディネート、テーブルウェアの知識と演出方法について学びます。これらのフードスペシャリストとしての必要な知識を学び、食空間をトータルコーディネート出来る専門職としての知識を習得します。この教科書はフードスペシャリスト資格を希望する学生は必修です。また資格認定試験の1科目です。資格認定試験受験者は全員合格を目指します。	食空間をトータルコーディネートできる専門的知識を身につけ、食演出を総合的にできるようになることを到達目標とします。フードスペシャリスト認定試験受験者は、試験に合格することも到達目標とします。	○	○		○	○
211015013	セレモニーと文化	2	1・2年	中村 邦子	本講義は、フォーマルスペシャリスト検定試験に対応した内容です。日本の年中行事の今あるべき姿、本来の姿を読み解くとともに冠婚葬祭といった人生の節目に際しての礼儀作法にも触れながら、フォーマルウェアの装い方について、日本及び外国での正式なセレモニーにおいても通用するよう、各シーン別に解説します。また、日本人の生活に脈々と受け継がれてきた伝統や、文化、中でも「年中行事」として形作られてきた風習は日本人の心のふるさとのようなものです。現代社会における「しきたり」や「習わし」には、世代を超えた生活の知恵や技の結晶が詰まっています。「しきたり」や「習わし」の伝達と継承は現代社会に生きる私たちが次の世代に伝えていくべきものであるといえ、それにかかわる服装がどのようなものであるのか併せて、解説します。	フォーマルウェアについての知識を学び、更生活に生かすことができることを目標としています。	○	○		○	○
211015017	ヘルシーライフ	2	1・2年	下坂 智恵	食べることは生きることです。毎日からだに優しい食べ物に口にし心の豊かさを感じながら自分と家族の生活習慣を確立し生涯を通して楽しく豊かなヘルシーライフをおくるための基本的知識について学びます。生活リズムは、目まぐるしく変化し、日本人の生活もここ数十年で激変しています。口から入る食べ物も欧米化や新商品の開発等により急速に変化していますが、自分のからだの生体リズムが変化するには時間がかかります。環境の異なるヒトが食べている食べ物すべて自分のからだに合った食べ物であるとは限りません。自分のからだに優しい食べ物とは、どのような食べ物なのでしょう。この授業では、元気で健康的なヘルシーライフをおくるための幅広い知識・専門的知識を身につけ、生涯学び続ける意欲と習慣を育成することを目的としています。	本授業では、自分と家族の生活習慣を確立し、生涯を通して楽しく豊かなヘルシーライフをおくるための基本的知識について学び、日本の食生活の変遷、日本型食生活、生体リズム等を考察することにより、健康についての理解を深め、元気で健康的なヘルシーライフが実践できる能力を身につけることを目標としています。	○	○		○	○
211017001	和服製作実習	2	2年	中村 邦子	日本の伝統的衣飾形態である和服について、構成や反物の色柄について理解し、人体計測値を用いて平面構成による裁断方法を学ばす。和裁独自の縫製方法における基礎技術や用語を理解し、さらに和服の着装・帯結びを体験し、和服に対する理解を深めます。また、一般的な着物のTPOについて素材・染織・構成面から解説します。実習は大裁ち女物単衣長着(ゆかた)を製作します。完成したゆかたで着装実習を行います。着物の着方、帯結びの種類について学習し、各自の人体計測値から割り出した浴衣の着心地についても検討します。	和服の構成について理解し、基本的な縫製技術を習得、浴衣を完成します。	○	○			
211017003	生活商品販売論	2	1・2年	早乙女 喜栄子	1.現在社会に流通している衣・食・住関連の商品とそれを使用・享受する消費者(生活者)の購買行動と心理を知り、販売の現場について知識と技能を学びます。2.卒業後、流通関連企業における販売スタッフや販売管理者になるための必須知識と販売技術を習得し、各種検定受験を推奨し資格取得により自己啓発と意識の向上を目指します。3.授業では衣・食・住にかかわる主な商品アイテムの基礎知識、業態別の流通システム、売り場づくり、計数管理などを学び卒業後、流通関連企業で幅広い活躍のできる人材育成を目指します。	実店舗での販売業務を速やかに担うことができる必要な知識と能力、技術を習得する。後期にファッション販売能力検定3級合格を目指す基礎の習得。また、任意での国家検定商品装飾展示技能検定3級取得(7月実施)を目指す。	○	○		○	○
211017005	子どもの生活	2	1年	松井 るり子	絵本に描かれた大人と子どもの生活を事例として、子どもと共に在る大人のふるまい方について学びます。大人の都合のよいように子どもを動かすのではなく、子どもの今と、未来の時間のために、どんな助けをすれば、子どもの成長力を伸ばせるかを考えます。そのために、絵本に書かれた文章だけでなく、絵の中に何が描かれているかを読み取りながら、自分自身の現在の暮らしや、子ども時代の体験と、重ね合わせて考えます。それを、時間内レポートに表現することを試みます。詩と絵画の総合芸術である。絵本の美しさに触れます。これまで学んできたことを全部使って、妥協なく「美しい」と思えるものを、子ども文化の中に、探してゆきます。絵本の首飾や、簡単な折り紙もします。	絵本を深く読みとり、「よい絵本とは何か」ということについての見識を持つことをめざします。話の要点や自分の考えを、文章化します。「自分の中の子ども」に出会い、「自分とは何か」の理解を深めます。首飾や折り紙、簡単な作文の実習を通じて、将来子どもとの時間を持つときに、自分から積極的に働きかけられるようになることをめざします。	○	○			○