

家政総合コース

教育目標

- 1 衣、食、住など幅広く、また専門的知識を身につけた人材を育成する。
- 2 体験や実学を重視し、専門的実践的技術、知識、応用力を身につける。
- 3 豊かな教養と知性に基づく生活マナーの実践を通して大妻の気質を育む。

コースが求める学生像

- 1 将来どのような生活を創り上げていくかに関心のある人
- 2 社会の動きや日々の生活に興味と関心を示す意欲的な人
- 3 よく考えて自立して行動し、なお、誠実で思いやりのある人

2年間の学び

1 年次には、大妻教養講座やコタカ学などの一般教養や、専門教育科目などを履修しながら、将来の自分の進むべき方向を探り、その準備をする。英語やコンピュータの操作など、将来どの方向に進むにしても必要とされる基礎的な知識を修得しておくことが望まれる。

2 年次には、1 年次に定めた目標に向かって、さらなる準備を進めるとともに、その実現のために、実際に行動を起こす。具体的には、編入試験、就職試験、各種資格試験に挑戦し、卒業後の進路を具体化するとともに、卒業に向けて最後の仕上げをする。

履修モデル

1 食物を中心に学ぶ(フードスペシャリスト資格取得を中心に)

学年	全学共通科目	専門教育科目
1 年	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎科目 I (必)大妻教養講座 (必)コタカ学 I (選必)女性と健康 II (選必)情報基礎 PC(情報活用・PC 操作) II キャリアデザイン I ・教養科目 III (選必)生活の化学 IV (選必)スポーツと健康 ・外国語科目 (必)英語 IA 	食生活論 食品学 栄養学 調理学 基礎調理及び実習 食物学及び基礎実験 食品流通生活論 生活環境論
2 年	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎科目 II (選必)情報基礎 DS(表計算活用・データリテラシー) ・教養科目 III (選必)生命の科学 ・外国語科目 	フードスペシャリスト論 食品の官能評価・鑑別論演習 食品加工学 食品衛生学 応用調理及び実習 フードコーディネート論 食文化論

2 被服を中心に学ぶ(フォーマルススペシャリスト検定など)

学年	全学共通科目	専門教育科目
1 年	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎科目 I (必)大妻教養講座 (必)コタカ学 I (選必)日本語 A II (選必)情報基礎 PC(情報活用・PC 操作) II キャリアデザイン I ・教養科目 III (選必)生命の科学 IV (選必)スポーツ A ・外国語科目 (必)英語 IA 	衣生活論 アパレル科学論 生活商品販売論 手芸論及び実習 アパレル企画論演習 セレモニーと文化
2 年	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎科目 II (選必)情報基礎 DS(表計算活用・データリテラシー) ・教養科目 I (選必)地域と文化 ・外国語科目 	和服製作実習 アパレル設計・生産及び実習 服飾文化論 ファッションコーディネート論 プライダブルプロデュース論 アパレル商品論 カラーコーディネート論 インテリアコーディネート演習

3 住居を中心に学ぶ(インテリアコーディネーター)

学年	全学共通科目	専門教育科目
1～2年	・基礎科目 I(必)大妻教養講座 (必)コタカ学 I(選必)日本語 A II(選必)情報基礎 PC(情報活用・PC 操作) II キャリアデザイン I ・教養科目 III(選必)生命の科学 IV(選必)スポーツ A ・外国語科目 (必)英語 IA	住生活論 インテリアコーディネート演習 暮らしと住空間演習 住空間デザイン論 住まいの計画としくみ 子どもの生活と造形演習 住文化論 住空間の心理 インテリアコーディネート論 生活商品販売論 カラーコーディネート論