

## 62001

## 生活科学概論

S 小松かおり

〔授業題目〕 日常生活の衣・食・住

〔概要〕 生活科学とは、生活に関わる事象を対象にした学問である。生活の発展、向上をめざして、生活に根ざした諸問題を解決するために、理論的、科学的な視点から生活科学を論じる。

〔到達目標〕 日常生活の衣・食・住を単独ではなく総合的に捉え、今後の社会生活の中で必要な実践事項を的確に見定める。

〔授業計画〕

- |                |              |              |
|----------------|--------------|--------------|
| 1 生活科学とは       | 6 食生活について    | 11 家庭生活の管理   |
| 2 生活科学の歴史      | 7 食生活とその問題点  | 12 人間と福祉について |
| 3 生活科学の研究対象と方法 | 8 住生活について    | 13 生活と環境     |
| 4 衣生活について      | 9 住生活とその問題点  | 14 生活科学の現代課題 |
| 5 衣生活とその問題点    | 10 生活の中の家族関係 | 15 定期試験      |

〔テキスト〕 プリント配布

〔参考文献〕 講義の際、適宜紹介

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験（70%）、レポート等提出物（15%）、出席状況（15%）

## 62002

## ビジネス文書

S 森山廣美

〔授業題目〕 様々なビジネス文書を理解する

〔概要〕 高度情報化時代であっても「正確で」「わかりやすい」ビジネス文書を書くことがビジネス社会で求められている。本講義では簡潔なビジネス文書の作成をはじめ、社会人の常識としての敬語表現、封筒やハガキの書き方、文章に関する一般常識などを幅広く習得する。さらに厚生労働省推進のYES-プログラムの基礎学力「読み書き」の領域に関する内容を無理なく学び、ビジネス文書検定にも対応させたい。

〔到達目標〕 必要に応じて、正確なビジネス文書を作成できる。

〔授業計画〕

- |                |                   |
|----------------|-------------------|
| 1 ビジネス文書はなぜ必要か | 9 社交文書の作成         |
| 2 ビジネス文書の基礎知識  | 10 一般文書の書き方       |
| 3 ビジネス文書の種類と特徴 | 11 便せん・ハガキ・封筒の書き方 |
| 4 社内文書の種類と注意点  | 12 敬語表現の常識        |
| 5 社内文書の作成      | 13 グラフの作成         |
| 6 社外文書の種類と注意点  | 14 郵便の知識          |
| 7 社外文書の作成      | 15 定期試験           |
| 8 社交文書の種類と注意点  |                   |

〔テキスト〕 天野恒男・伊藤倫男編著『ビジネス文書』（早稲田教育出版）

〔参考文献〕 『ビジネス文書技能検定受験ガイド1・2級』（早稲田教育出版）

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 定期試験60%、平常点など40%

## 62003

## ビジネスマナー

W 森山廣美

〔授業題目〕 社会人基礎力を身につける

〔概要〕 近年のビジネス環境は激変しているだけでなく、職務を遂行するために高度な専門能力が職業人に求められている。そこで、ビジネスに関するさまざまな知識、および基本的なビジネス・スキルをVTR、ロールプレイ等を通して修得する。さらに、厚生労働省推進のYES-プログラムの「ビジネスマナー」の領域に関する内容を無理なく学ぶことも目標とする。

〔到達目標〕 ビジネスに関する知識・業務遂行能力を修得する。

〔授業計画〕

- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| 1 企業の仕事と職業人の職務  | 9 出張業務             |
| 2 仕事の進め方        | 10 企業におけるビジネス文書（1） |
| 3 職場の人間関係と言葉づかい | 11 企業におけるビジネス文書（2） |
| 4 敬語の使い方        | 12 会議              |
| 5 来客応対          | 13 情報の収集と活用        |
| 6 他社訪問          | 14 情報管理とファイリング     |
| 7 電話応対          | 15 全体のまとめ          |
| 8 慶弔業務          |                    |

〔テキスト〕 塚原昭人他著『オフィス実務〔改訂版〕』（学文社）

〔参考文献〕 森山廣美他著『実践オフィスワーク』（樹村房）

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 定期試験60%、平常点など40%

## 62004

### ビジネス実務概論

S 森山廣美

〔授業題目〕職務遂行能力を理解する。

〔概要〕近年のビジネス環境の激変に対応しうる、ビジネスに関するさまざまな知識と基本的職務遂行能力を習得する。さらに、厚生労働省推進のYES-プログラムの「職業人意識」の領域に関する内容を無理なく学ぶことも目標とする。

〔到達目標〕社会人基礎能力である、ビジネス実務能力を習得する。

〔授業計画〕

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 1 社会と会社のしくみ (企業とは) | 9 コミュニケーション能力    |
| 2 社会と会社のしくみ (会社とは) | 10 状況対応能力・問題解決能力 |
| 3 組織と仕事            | 11 企業における能力開発    |
| 4 職種・職業            | 12 働くことの意義       |
| 5 多様な働き方           | 13 職業人として働く前に    |
| 6 職務遂行能力           | 14 まとめ           |
| 7 情報活用能力           | 15 定期試験          |
| 8 個人と組織のかかわり合い     |                  |

〔テキスト〕塚原昭人他 著『新ビジネス実務論 (改訂版)』(学文社)

〔参考文献〕水原道子編著『社会人への準備』(学文社)

〔授業形態〕講義

〔成績評価の方法〕定期試験 60%、平常点等 40%

## 62005

### コミュニケーション論

S 木村三千世

〔授業題目〕コミュニケーション能力の養成

〔概要〕対人コミュニケーション能力の必要性やそのしくみについて理解を深める。さらに、様々な演習や事例をとおして、各自のコミュニケーション・パターンを認識するとともに、他者を受容できるコミュニケーション能力を養成する。

〔到達目標〕円滑なよりよい人間関係を構築することができるコミュニケーション能力を養成する。

〔授業計画〕

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 1 オリエンテーション           | 9 面接とコミュニケーション         |
| 2 自己開示                | 10 交渉とコミュニケーション        |
| 3 他者と自己のコミュニケーションスタイル | 11 対立とコミュニケーション        |
| 4 コミュニケーションの過程        | 12 顧客とのコミュニケーション       |
| 5 非言語コミュニケーション        | 13 協働のためのコミュニケーション     |
| 6 組織におけるコミュニケーション     | 14 リーダーとしてのコミュニケーション能力 |
| 7 傾聴コミュニケーション         | 15 定期試験                |
| 8 効果的な職場コミュニケーション     |                        |

〔テキスト〕ジューディス・ドワイヤー、W.A. スピックス著『ビジネス コミュニケーション ハンドブック』(社会経済生産性本部生産性労働情報センター)

〔参考文献〕林香都恵著『ビジネス・コミュニケーション』(生産性出版)

〔授業形態〕講義・演習・双方向授業

〔成績評価の方法〕定期試験 60%、平常点 40%

## 62006

### 経営学概論

W 生駒道弘

〔概要〕経営学の対象は企業である。企業は利益をあげないと存続できないし、存在価値がない。企業では人々はどうのように働き、賃金を受取ってきたか。企業が出資者や消費者に対して正当な社会的役割を果たすにはどうすればよいかを論じます。

〔到達目標〕社会における企業の役割を理解する。同時に消費者とか従業員として自らの利益を守る賢さも学ぶ。

〔授業計画〕

- |             |             |                 |
|-------------|-------------|-----------------|
| 1 企業の歴史     | 6 仕事の組織     | 11 自己金融         |
| 2 テイラー・システム | 7 分権管理と事業部制 | 12 利益留保と経営者     |
| 3 フォード・システム | 8 合名会社と株式会社 | 13 所有と支配の分離     |
| 4 フォードの経営哲学 | 9 株式と株式価値   | 14 コーポレート・ガバナンス |
| 5 賃金        | 10 創業者利益    | 15 期末テスト        |

〔テキスト〕生駒道弘著『経営学のあゆみ』 同文館

〔参考文献〕

〔授業形態〕講義

〔成績評価の方法〕テスト 100%

## 62007

## マーケティング論

S 原田保秀

〔概要〕 市場成熟化時代において、消費者をいかに満足させるかが企業の明暗を分ける。このような背景のなかで「売れる仕組み」を創造するマーケティング活動の重要性はますます増している。本講義では、マーケティングの基礎を体系的に学習する。

〔到達目標〕 企業を含むあらゆる組織でマーケティング活動が重視されている理由を理解させる。また、日本商工会議所の販売士検定試験に一部対応した知識の習得を目指す。

## 〔授業計画〕

- |               |          |               |
|---------------|----------|---------------|
| 1 現代市場の特徴     | 6 商品管理   | 11 流通経路①      |
| 2 マーケティングの発展  | 7 製品計画①  | 12 流通経路②      |
| 3 マーケティングリサーチ | 8 製品計画②  | 13 プロモーション活動① |
| 4 販売政策        | 9 販売価格①  | 14 プロモーション活動② |
| 5 仕入政策        | 10 販売価格② | 15 定期試験       |

〔テキスト〕 藤原徹三他著『テキスト マネジメント』（学文社）

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験 80 %、平常点 20 %

## 62008

## 秘書学概論

W 仁平征次

〔概要〕 秘書業務は、事務業務やサービス業務の集約的な業務である。したがって、秘書について学ぶことは様々な業務の基本になるので、秘書と秘書以外の職業の共通点を比べながら職業を考える。

〔到達目標〕 秘書的センスを身につけた有能な事務職やサービス職を目指す。

## 〔授業計画〕

- |                      |                |
|----------------------|----------------|
| 1 オリエンテーション          | 9 専門秘書         |
| 2 ・秘書教育の意義・学生と社会人の違い | 10 秘書の資質       |
| 3 産業と日本経済の現状         | 11 対人コミュニケーション |
| 4 会社のしくみ             | 12 秘書の歴史       |
| 5 秘書とは何か             | 13 働くことの意義     |
| 6 秘書の業務              | 14 自己啓発        |
| 7 秘書と機密              | 15 定期試験        |
| 8 秘書の種類              |                |

〔テキスト〕 河田清一郎監修『職業人の基礎知識 秘書学概論』（共栄出版）

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験 60 %、レポート 20 %、平常点 20 %

## 62009

## 秘書実務

S 東野國子

〔概要〕 秘書業務は、接遇業務、情報処理業務、総務業務に大別されるが、これらの業務に対する職務遂行能力は秘書職だけに求められるものではなく、あらゆる職業人に共通して求められる能力であるといえる。本講義では、効果的な秘書業務や実践的な職務遂行のための基本的能力を養うことを目標とする。

〔到達目標〕 ビジネス社会において即戦力になるよう、基本的な知識とスキルをロールプレイ等を通して修得する。

## 〔授業計画〕

- |            |             |                 |
|------------|-------------|-----------------|
| 1 印象と身だしなみ | 6 出張業務      | 11 情報の収集と活用     |
| 2 敬語と言葉づかい | 7 会議        | 12 ファイリング       |
| 3 電話応対     | 8 スケジュール管理  | 13 ファシリティマネジメント |
| 4 訪問と来客の応対 | 9 ビジネス文書    | 14 総合演習         |
| 5 慶弔業務     | 10 通信・郵便の知識 | 15 定期試験         |

〔テキスト〕 開講時に指示します。

〔参考文献〕 森脇道子編著『秘書実務』（建帛社）

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 定期試験 60 %、平常点 30 %、提出物等 10 %

## 62010 簿記演習 I

S 生駒道弘

〔概要〕 簿記は企業の活動を残らず記録に残して、どんな取引が行われたかを明らかにします。そして企業が利益をあげているかどうかを計算し、また企業の財政状況を数字で明らかにすることができます。

〔到達目標〕 全国経理協会簿記能力検定

〔授業計画〕

- |                          |              |
|--------------------------|--------------|
| 1 5つの勘定つまり資産・負債・資本・収益・費用 | 8 債権と債務      |
| 2 貸借対照表と損益計算書            | 9 試算表        |
| 3 勘定と借方・貸方               | 10 試算表の作成    |
| 4 仕訳と総勘定元帳               | 11 繰越(残高)試算表 |
| 5 商品取引・三分法               | 12 決算整理      |
| 6 手形・現金・当座預金             | 13 決算仕訳      |
| 7 固定資産                   | 14 精算表       |
|                          | 15 期末テスト     |

〔テキスト〕 藤原・木村・原田共著『検定簿記概論』 学文社

〔参考文献〕

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 期末テストほか小テスト・平常点など100%

## 62021 簿記演習 II

W 原田保秀

〔概要〕 本講義では簿記演習 I で学習した基礎的な簿記知識を前提として、株式会社の簿記について、より高度で体系的な会計処理を学ぶ。講義の中では、知識および技術の定着のため、できるだけ問題演習にも取り組む時間を確保していきたい。

〔到達目標〕 簿記演習 I で学んだ個人商店会計処理に加えて、株式会社特有の会計処理をしっかりと身に付け、講義の終了時には、全国経理教育協会が実施する簿記能力検定2級に合格できる程度の力を養う。

〔授業計画〕

- |               |                |               |
|---------------|----------------|---------------|
| 1 簿記演習 I の復習  | 6 株式会社の会計 II   | 11 決算 I       |
| 2 損益計算書と貸借対照表 | 7 社債           | 12 決算 II      |
| 3 特殊商品売買取引 I  | 8 損益取引と税金      | 13 帳簿組織と伝票式会計 |
| 4 特殊商品売買取引 II | 9 本支店の会計処理 I   | 14 まとめと総復習    |
| 5 株式会社の会計 I   | 10 本支店の会計処理 II | 15 定期試験       |

〔テキスト〕 藤原徹三他著『検定簿記概論』(学文社)

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 定期試験80%、平常点20%

## 62022 キャリア形成演習 I

W 森山廣美

〔授業題目〕 ビジネス遂行能力の向上を目指す

〔概要〕 優秀なアシスタントとして求められる、秘書の資質、職務知識、一般知識、マナー接遇に加えて、効果的な文書管理やチームワークおよびコミュニケーション等の各分野の内容を広く、深く学び、専門知識を充実させるとともに、高度な実務遂行能力を養成することを目標とする。秘書技能検定試験2級・準1級、およびビジネス能力検定試験2級に合格できる能力をも養成する。

〔到達目標〕 状況対応能力・問題解決能力等を修得する。

〔授業計画〕

- |                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| 1 接遇マナー                | 9 対人関係とコミュニケーション   |
| 2 一般知識                 | 10 インターネットと情報収集・加工 |
| 3 ビジネスの場にふさわしい話し方と言葉遣い | 11 ビジネス文書          |
| 4 プレゼンテーション            | 12 ワーカーとしての資質・能力   |
| 5 顧客意識と品質・納期・時間意識      | 13 社会保険と税金         |
| 6 目標・強調意識と改善・コスト意識     | 14 状況対応能力・問題解決能力   |
| 7 効率的・合理的な仕事の進め方       | 15 全体のまとめ          |
| 8 社会人としてのルールと企業倫理      |                    |

〔テキスト〕 開講時に指示する。

〔参考文献〕 1.『秘書検定試験集中講義2・準1級』早稲田教育出版2006年 2.『ビジネス能力検定2・1級テキスト』日本能率協会マネジメントセンター2007年

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 定期試験にかわる小テスト等70%、平常点等30%

## 62024

## キャリア形成演習Ⅲ

W 原田保秀

〔概要〕 本授業科目では、小売業の種類、商品の知識、マーチャンダイジング、商品管理と販売管理、ストアオペレーション、ディスプレイ、小売業のマーケティング、商圏の設定、販売員の法律知識、販売事務と計数管理、検定試験の対策などの内容を学習することで、将来、販売に関する職業につきたいと希望している学生が、小売店舗運営の基本的な仕組みを理解できる内容となっている。

〔到達目標〕 販売員としての基礎的な知識と技術を身につけて、日本商工会議所の「販売士検定試験3級に合格できる程度の能力を修得することを目標とする。

## 〔授業計画〕

- |               |               |              |
|---------------|---------------|--------------|
| 1 小売業の種類①     | 6 ストアオペレーション① | 11 商圏の設定     |
| 2 小売業の種類②     | 7 ストアオペレーション② | 12 小売業の法令    |
| 3 小売業の種類③     | 8 ストアオペレーション③ | 13 販売事務・計数管理 |
| 4 マーチャンダイジング① | 9 顧客管理の基本的役割  | 14 売り場の人間関係  |
| 5 マーチャンダイジング② | 10 販売促進の基本的役割 | 15 定期試験      |

〔テキスト〕 『販売士検定試験練習問題集』（一橋出版）

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 定期試験 80 %、平常点 20 %

## 62025

## 情報処理論

W 斎藤敏之

〔授業題目〕 コンピューター入門

〔概要〕 毎日の暮らしの中で、「情報」ということばを目にすることは多い。しかし「情報とは何か？」と問われると、ほとんどの人は答えに窮するであろう。それは情報を支える技術や、情報をとりまく社会が日々目まぐるしく変化しているためと考えられる。そこで本授業では、情報及びその収集に使われるコンピューターについて基礎的な概念と技術を理解することを目指す。

〔到達目標〕 情報とコンピューターについて、その概念と技術を理解する

## 〔授業計画〕

- |            |                    |
|------------|--------------------|
| 1 序論       | 9 パソコンとデータ         |
| 2 情報とは何か？  | 10 インターネットの仕組み     |
| 3 情報と確率    | 11 ホームページとタグ       |
| 4 情報を測る    | 12 インターネットと Web2.0 |
| 5 エントロピー   | 13 インターネットとセキュリティ  |
| 6 パソコンと OS | 14 電子メール           |
| 7 パソコンに繋ぐ  | 15 定期試験            |
| 8 パソコンのしくみ |                    |

〔テキスト〕 なし

〔参考文献〕 『「情報」を学び直す』石井健一郎著（NTT出版）『パソコンの仕組みとカラクリがわかる本』唯野司著（ソシム）

〔授業形態〕 講義・

〔成績評価の方法〕 定期試験 100 %

## 62026

## 被服学

S 田中暎子

〔授業題目〕 被服学の概説

〔概要〕 被服は、人体を保護するだけでなく、審美性・社会性を伴う個性表現の手段でもある。そこで、着装した人間と被服との関連において被服を多面的にとらえ、科学的な立場から考察する。

〔到達目標〕 被服そのものと、人間と被服の関わりを科学的立場から理解するとともに、よりよい衣生活のあり方を工夫できる能力を身につける。

## 〔授業計画〕

- |                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| 1 被服学とは             | 9 被服の着装と衛生（2） 被服と体温調節 |
| 2 被服の起源、目的と機能       | 10 被服の着装と衛生（3） 被服と安全性 |
| 3 被服材料（1） 繊維・糸・布    | 11 被服管理（1） 衣生活の計画     |
| 4 被服材料（2） 被服材料の加工   | 12 被服管理（2） 被服の汚れと洗浄   |
| 5 被服材料（3） 被服材料の性能   | 13 被服管理（3） 被服の保管      |
| 6 被服造形（1） 色彩、デザイン   | 14 被服の消費性能、既制服の選択     |
| 7 被服造形（2） 被服の構成     | 15 定期試験               |
| 8 被服の着装と衛生（1） 服装と流行 |                       |

〔テキスト〕 プリント配布

〔参考文献〕 適宜紹介

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験 60 %、レポート・小テスト等の成績 30 %、平常点 10 %

## 62027

### 基礎栄養学

S 山野秀樹

〔授業題目〕 基礎栄養を学び疾病予防に役立てる

〔概要〕 栄養素とその基本的機能を学習する。エネルギー代謝、糖質・脂質・タンパク質の栄養、無機質の栄養、ビタミンの栄養、水分代謝、機能性非栄養成分など。

〔到達目標〕 各栄養素の生理特性を知り、自らの食生活におけるそれらの過不足や疾病予防の判断に役立てる事を目標とする。

〔授業計画〕

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1 栄養と健康・栄養の意義    | 9 水、電解質        |
| 2 摂食とその行動        | 10 エネルギー代謝     |
| 3 糖質の種類と化学的性質    | 11 栄養と遺伝子      |
| 4 脂質の種類と化学的性質    | 12 非栄養素の機能     |
| 5 タンパク質の種類と化学的性質 | 13 ライフサイエンスと栄養 |
| 6 酵素の種類と化学的性質    | 14 我が国の栄養と健康状態 |
| 7 ビタミンの種類と化学的性質  | 15 定期試験        |
| 8 ミネラルの種類と化学的性質  |                |

〔テキスト〕 豊崎俊幸ほか、『基礎栄養学入門』、さんえい出版

〔参考文献〕 五訂食品成分表（女子栄養大学出版など）

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験 80 %、レポートと平常点等 20 %

## 62028

### 住居学

S 三谷幸司

〔授業題目〕 住空間の可能性

〔概要〕 住居は建物としての住宅だけでなく、住宅をとりまく環境、住んでいる家族の生活を包含したものと考え、住生活の意義と住宅のあり方、居住空間の形態、諸機能、構造、設備等について考察する。

〔到達目標〕 生活を豊かに暮らすための、住空間の可能性を学ぶ。

〔授業計画〕

- |           |               |                 |
|-----------|---------------|-----------------|
| 1 住居の変遷   | 6 家族周期と住居     | 11 住居の計画—1      |
| 2 気候風土と住居 | 7 住居の選択       | 12 住居の計画—2      |
| 3 生活様式と住居 | 8 住居の管理と安全    | 13 各室のインテリア計画—1 |
| 4 住生活と環境  | 9 空間の配列とゾーニング | 14 各室のインテリア計画—2 |
| 5 快適な室内環境 | 10 住居の構造      | 15 定期試験         |

〔テキスト〕 後藤久他著『基礎シリーズ 最新住居学入門』（実教出版株式会社）

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験 60 %、平常点 40 %

## 62029

### アパレル材料論

W 小松かおり

〔授業題目〕 アパレル材料の諸性能

〔概要〕 日常着用しているアパレル材料の基本的な特徴を、構成される繊維・糸・織物や編物の種類別に明らかにする。さらに、力学的・物理的性質実験を交えて、アパレル性能を明確に捉える。

〔到達目標〕 アパレル材料の力学的・外観的性能と着心地との関連を考える。また、アパレル消費の知識をアパレル材料性能を通じて確立する。

〔授業計画〕

- |                 |                  |                  |
|-----------------|------------------|------------------|
| 1 アパレル材料とは      | 6 化学繊維の種類と性質（1）  | 11 アパレル材料性能実験（2） |
| 2 アパレル材料の性能     | 7 化学繊維の種類と性質（2）  | 12 アパレル材料性能実験（3） |
| 3 衣料用繊維について     | 8 糸の構造と性質        | 13 理想的なアパレル材料    |
| 4 天然繊維の構造と性質（1） | 9 織物の構造と編物構造     | 14 アパレル材料の現代課題   |
| 5 天然繊維の構造と性質（2） | 10 アパレル材料性能実験（1） | 15 定期試験          |

〔テキスト〕 プリント配布

〔参考文献〕 講義の際適宜配布

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験（70 %）、レポート等提出物（20 %）、出席状況（10 %）

## 62041

## アパレルデザイン演習

W 村田浩子

〔授業題目〕衣素材を使つての作品製作

〔概要〕服飾デザインの基礎を幅広い視点から学ぶ。機能性、美的にすぐれたデザインについての理解を深めるとともに、さまざまなマテリアルを使用して、デザインする楽しみを味わう。

〔到達目標〕マテリアルをデザインの中に取り入れるなどのデザイン力を身につける。

〔授業計画〕

- |                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| 1 アパレルデザイン（服飾デザイン）とは何か？ | 9 イラストレーション（顔）       |
| 2 デザインへのプロセスとデザイン美の諸原理  | 10 イラストレーション（コスチューム） |
| 3 様々なマテリアルについて          | 11 イラストレーション（自由作品）   |
| 4 様々なマテリアルを使つての実習（1）    | 12 イラストレーション（自由作品）   |
| 5 様々なマテリアルを使つての実習（2）    | 13 創作衣裳デザイン（1）       |
| 6 様々なマテリアルを使つての実習（3）    | 14 創作衣裳デザイン（2）       |
| 7 様々なマテリアルを使つての実習（4）    | 15 創作衣裳デザイン（3）       |
| 8 イラストレーション（人体プロポーション）  |                      |

〔テキスト〕プリント配布

〔参考文献〕講義中適宜指示する

〔授業形態〕演習

〔成績評価の方法〕定期試験に替わる提出物 70 %、平常点 30 %

## 62042

## アパレル構成論

S 田中暎子

〔授業題目〕被服の構成と消費性能

〔概要〕人体の構造および被服の構造を理解した上で、人体と被服の関わりを科学的に考察し、快適な被服の構成を追究するとともに、消費の立場から、既製服等を適切に選択し、その消費性能を評価できる力を養う。

〔到達目標〕人体の構造と被服の構造またその関連を考察し、快適な被服の構成方法を理解するとともに、消費科学的知識に基づく繊維製品の評価能力を身につける。

〔授業計画〕

- |               |              |              |
|---------------|--------------|--------------|
| 1 アパレル構成論とは   | 6 立体構成       | 11 動作適応上の着心地 |
| 2 アパレルデザインと構成 | 7 平面構成       | 12 被服の変形     |
| 3 アパレル材料と構成   | 8 製作の技術      | 13 コンピュータの活用 |
| 4 体型          | 9 既製服        | 14 高齢社会への対応  |
| 5 被服の構成法      | 10 保健衛生上の着心地 | 15 定期試験      |

〔テキスト〕プリント配布

〔参考文献〕適宜紹介

〔授業形態〕講義

〔成績評価の方法〕定期試験 80 %、平常点 20 %

## 62043

## 衣環境論

S 田中暎子

〔授業題目〕被服と健康

〔概要〕人体に密着した最も身近な環境である被服が人体に及ぼす影響と、着装した被服を通して関わらねばならない様々な外部環境への対応を考察し、安全で快適な被服と衣生活のあり方を追究する。

〔到達目標〕着装した被服が人体に及ぼす影響と、人体を取り巻く環境に対する被服の役割を理解し、安全で快適な被服と衣生活のあり方を考えることができる。

〔授業計画〕

- |                            |                 |              |
|----------------------------|-----------------|--------------|
| 1 衣環境論とは                   | 9 被服の人体への影響（2）  | 被服の汚染        |
| 2 体温調節作用（1）産熱と放熱           | 10 被服の人体への影響（3） | 被服圧          |
| 3 体温調節作用（2）皮膚の働き           | 11 被服の人体への影響（4） | 被服の皮膚刺激と皮膚障害 |
| 4 環境の温熱条件（1）温熱因子           | 12 被服の人体への影響（5） | 被服の帯電性       |
| 5 環境の温熱条件（2）温熱条件の総合的指標     | 13 被服の人体への影響（6） | 被服の燃焼性       |
| 6 被服による気候調節（1）被服気候と快適性     | 14 被服の人体への影響（7） | 被服による伝染病の媒介  |
| 7 被服による気候調節（2）被服の保温効果・防暑効果 | 15 定期試験         |              |
| 8 被服の人体への影響（1）被服重量と着衣量     |                 |              |

〔テキスト〕プリント配布

〔参考文献〕適宜紹介

〔授業形態〕講義

〔成績評価の方法〕定期試験 80 %、平常点 20 %

## 62044

### アパレル管理論

S 小松かおり

〔授業題目〕アパレル管理の方法

〔概要〕被服は一度の着用だけで廃棄されるべきものではなく、長期間にわたり機能性・外観特性を損なうことなく着用する必要がある。そのための衣服整理・管理の知識を科学的な立場から考察する。

〔到達目標〕衣服材料に応じた洗浄や管理保存の知識を確立し、自分で行うことを実験を通じた体験から、その適確な方法を習得する。

〔授業計画〕

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| 1 被服材料について         | 9 すすぎ・脱水・乾燥   |
| 2 着用による被服の機能低下 (1) | 10 漂白・増白      |
| 3 着用による被服の機能低下 (2) | 11 風合い・形態の回復  |
| 4 洗浄の条件            | 12 保存環境と機能低下  |
| 5 水による洗浄システム (1)   | 13 被服材料の吸水性能  |
| 6 水による洗浄システム (2)   | 14 洗剤をめぐる環境問題 |
| 7 有機溶剤による洗浄システム    | 15 定期試験       |
| 8 洗濯による機能低下        |               |

〔テキスト〕プリント配布

〔参考文献〕講義の際適宜紹介

〔授業形態〕講義

〔成績評価の方法〕定期試験 (70%)、レポート等提出物 (20%)、出席状況 (10%)

## 62045

### ファッションビジネス論 (集中講義)

S 島崎千江子

〔概要〕ファッションビジネスを理解するには、さまざまな分野と職種についての知識や技術が必要になります。本授業では業界の全体像を解説し、共通して必要とされる基本知識と専門知識を学びます。

〔到達目標〕ファッションビジネス能力検定の受験や、業界への就職に向けた専門知識として、また、消費者側に必要な日常の衣生活知識にも役立てます。

〔授業計画〕

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| 1 ファッションビジネスの概要と現状 | 9 ファッション造形知識         |
| 2 近代ファッションビジネスの歴史① | 10 ファッション造形知識のまとめ    |
| 3 近代ファッションビジネスの歴史② | 11 ファッション販売の知識       |
| 4 ファッション消費と消費者行動   | 12 ファッションビジネス能力検定対策① |
| 5 アパレル産業と小売業       | 13 ファッションビジネス能力検定対策② |
| 6 ファッションMDと流通構造    | 14 ファッショントレンドの知識     |
| 7 ビジネス基礎知識         | 15 定期試験              |
| 8 ファッションビジネス知識のまとめ |                      |

〔テキスト〕財団法人日本ファッション教育振興協会著『ファッションビジネス [ I ] ファッションビジネス能力検定試験 3 級準拠』(財団法人日本ファッション教育振興協会)

〔参考文献〕講義中適宜指示する

〔授業形態〕講義

〔成績評価の方法〕定期試験 50%、小テスト 20%、平常点 30%

## 62046

### 意匠文様文化論

S 吉田泰子

〔授業題目〕日本の文様色彩と着物のデザイン

〔概要〕三つの視点で日本の意匠文化を学ぶ。一、基礎知識を身につけるための学習。二、現代生活に重なり未来創造のための学習。三、日本の伝統衣装である着物の魅力にふれ体験する学習。

〔到達目標〕日本の伝統文様、伝統色等、古の意匠文化を学び、すばらしさを知り、その上で現代の意匠デザインの考察と実践的応用力を身につける。

〔授業計画〕

- |              |                    |
|--------------|--------------------|
| 1 日本の文様概論    | 8 日本の幾何、割付文様       |
| 2 日本の色彩概論    | 9 日本の行事と文様 I       |
| 3 日本の意匠構成概論  | 10 日本の行事と文様 II     |
| 4 日本の四季と文様   | 11 イメージ別にみる日本の色彩   |
| 5 公家文化の文様と色彩 | 12 着物のデザイン概論       |
| 6 武家文化の文様と色彩 | 13 着物のデザイン演習       |
| 7 町方文化の文様と色彩 | 14 着物のカラーコーディネート概論 |

〔テキスト〕社団法人 日本図案家協会、『日本の文様、色彩、意匠構成』

〔参考文献〕講義中適宜指示する。

〔授業形態〕講義・演習

〔成績評価の方法〕作品提出レポート 70%、平常点 30%

## 62047 実践栄養学

W 青樹久恵

〔概要〕 本講では基礎栄養学で修得した知識を実生活に活かすための工夫と実践の方法に視点を当て、健康寿命を伸ばすための食生活の有り方を追究する。

〔到達目標〕 日頃、何気なく食している食事でも食品の組合せや食べ方の順序などで、身体に与える影響が大きいことに気づき、食改善が出来る能力を培う。

〔授業計画〕

- |                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| 1 身体と食べ物               | タミン)            |
| 2 糖質(血糖とそのバランス)        | 9 酸素とフリーラジカル    |
| 3 虫歯・加齢・白内障            | 10 喫煙と健康とのかかわり  |
| 4 たんぱく質と筋肉             | 11 健康維持への調理のヒント |
| 5 油脂(飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸)     | 12 食物繊維とその役割    |
| 6 オリーブ油がよいのはなぜ         | 13 アルコールと肥満     |
| 7 コレステロールについて          | 14 長寿と健康        |
| 8 水溶性ビタミンと脂溶性ビタミン(主たるビ | 15 定期試験         |

〔テキスト〕 E.S カネラキス 林伸一訳『ユニーク栄養学講座』(フジメディカル出版)

〔参考文献〕

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験 80%、平常点 20%

## 62048 スポーツと栄養

S 青樹久恵

〔概要〕 生活習慣を整え、健康維持・増進させるためには運動と栄養両面からの管理が必要であり、一方、スポーツ選手にとっては栄養管理の是非が競技内容にも影響を及ぼすことを学ぶ。

〔到達目標〕 健康維持・増進に必要な運動や食事管理が出来、スポーツ選手には競技の種類により、食事内容が異なることを理解し、自己管理が出来る能力を養う。

〔授業計画〕

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 1 「健康維持と増進の鍵」    | ①スタミナと糖質(ブドウ糖と果糖)   |
| ①寿命をコントロールしているもの | 9 ②スタミナと糖質(グリコーゲン)  |
| 2 ②老化と臓器の重量      | 10 ③スタミナと水分補給       |
| 3 ③老化とホルモン       | 11 ④スタミナとビタミン       |
| 4 ④老化と食事と運動      | 12 「疲労の予防と回復のための栄養」 |
| 5 「体づくり」         | ①筋肉疲労と栄養            |
| ①筋肉づくりのための食事     | 13 ②中枢性疲労と栄養        |
| 6 ②骨づくりのための食事    | 14 「トレーニング期と試合期の食事」 |
| 7 ③生活リズムと体づくり    | 15 定期試験             |
| 8 「スタミナと栄養」      |                     |

〔テキスト〕 下村吉治著『スポーツと健康の栄養学』(有限会社ナップ)

〔参考文献〕 『スポーツ栄養の科学的基礎』(杏林書院) 樋口満監訳

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験 80%、平常点 20%

## 62049 食品と調理

S 大橋陽子

〔概要〕 調理とは人間が生きるために「食べる」ことから始まったものである。さらに「おいしさ」を追及した結果、調理技術が進歩した。経験から得た調理を科学的な視点から考えることにより、食品と調理の適合性と可能性について学ぶ。

〔到達目標〕 食品の特性と食品に適した調理法を理解することにより食生活や健康に主体的に関わる「食べる力」を身につけることを目標とする。

〔授業計画〕

- |                |               |               |
|----------------|---------------|---------------|
| 1 調理の歴史、調理法の種類 | 6 植物性食品の調理性③  | 11 動物性食品の調理性④ |
| 2 食をとりまく環境     | 7 植物性食品の調理性④  | 12 成分抽出素材の調理性 |
| 3 おいしさとは       | 8 動物性食品の調理性①  | 13 嗜好品        |
| 4 植物性食品の調理性①   | 9 動物性食品の調理性②  | 14 食事計画と食事様式  |
| 5 植物性食品の調理性②   | 10 動物性食品の調理性③ | 15 定期試験       |

〔テキスト〕 南出隆久・大谷貴美子『栄養科学シリーズ NEXT 調理学』講談社サイエンティフィック

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験 80%、提出物 10%、平常点 10%

## 62050 食品と加工

S 山野秀樹

〔授業題目〕 食品とその状態を知る  
〔概要〕 食品とそれを加工するために必要な知識を学習する。水、脂肪、タンパク質、炭水化物などの食品中での状態。テクスチャー、レオロジーなど食品の物性論的状态。官能検査など加工食品の評価論。

〔到達目標〕 各食品成分の物理性を知る事により、食品加工の場において仕上がり食品の状態を容易に評価できるようになること。

〔授業計画〕

- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 食品学とは(概論)               | 9 食品の物性論的状态(4)テクスチャー      |
| 2 食品中の水と水分活性              | 10 食品物性の測定と評価法            |
| 3 食品中の脂質・脂肪・脂肪酸           | 11 発酵と加工食品                |
| 4 食品中のタンパク質とアミノ酸          | 12 味・色・香りと加工食品            |
| 5 食品中の炭水化物                | 13 食品物性の心理学的アプローチとサイコロロジー |
| 6 食品の物性論的状态(1)コロイドとエマルション | 14 食品の官能検査                |
| 7 食品の物性論的状态(2)分散系とミセル     | 15 定期試験                   |
| 8 食品の物性論的状态(3)レオロジー       |                           |

〔テキスト〕 宮川金二郎ほか著、『フードサイエンス』、化学同人

〔参考文献〕 五訂食品成分表(女子栄養大学出版など)、『新版、食品の官能評価・鑑別演習、第3版』日本フードスペシャリスト協会編(建帛社)

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験80%、レポートと授業態度20%

## 62062 日本の食文化

W 青樹久恵

〔概要〕 本講前半はいわゆる日本古来の伝統に則した食文化を中心に、後半は陶芸家で美食家としても名を馳せた北大路魯山人の思想を介して、現在の食文化に触れ、日本古来の食文化の妙味を学ぶ

〔到達目標〕 日本の食文化に興味を抱き、日本の食文化を誇りに思い、伝統を大切に守って行こうという心を養う

〔授業計画〕

- |                     |                |
|---------------------|----------------|
| 1 食文化とは(食文化を決定するもの) | 9 食文化の変化・現代の食卓 |
| 2 日本の食文化史           | 10 魯山人の人間像     |
| 3 食文化の多様性           | 11 魯山人の美学①陶芸   |
| 4 伝統文化と食①まつりと食文化    | 12 ②料理         |
| 5 ②茶道と食文化           | 13 魯山人の語録に学ぶ   |
| 6 ③地域にみる食文化         | 14 魯山人の書       |
| 7 ④伝統行事と食文化         | 15 定期試験        |
| 8 和菓子と文化・料理と道具      |                |

〔テキスト〕 プリント

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験30%、レポート40%、平常点30%

## 62063 フードビジネス論(集中講義)

S 土井茂子

〔概要〕 食の安全・安心が声高に叫ばれるようになった現代。食・食文化を体系的に学び、知識・教養を総合的に捉え、次世代の食の担い手としての基礎力を身につけます。

〔到達目標〕 食・食空間を評価・分析する「フードアナリスト」のスタート資格4級を取得し、段階的に受験級が上がる足がかりを作り、食の仕事への興味を育む。

〔授業計画〕

- |                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 1 食空間コミュニケーション(I) | 9 食空間の演出               |
| 2 〃(II)           | 10 インテリアとテーブルデザイン      |
| 3 食空間の知識と教養(I)    | 11 日本の伝統と食文化           |
| 4 〃(II)           | 12 地球環境と食              |
| 5 ホスピタリティー        | 13 食育(I)               |
| 6 菓子・パン           | 14 〃(II)               |
| 7 サービスとテーブルマナー(I) | 15 定期試験                |
| 8 〃(II)           | 備考 サービスとテーブルマナーは実習(学外) |

〔テキスト〕 フードアナリスト協会編、『フードアナリスト検定教本4級』、学習研究社

〔参考文献〕 『フードアナリスト検定教本3級』 フードアナリスト協会編 学習研究社

〔授業形態〕 講義・実習

〔成績評価の方法〕 定期試験50%、出席点・平常点50%

62064

## インテリア構成論

S 永田庸視

〔授業題目〕 インテリアを構成するエレメント

〔概要〕 人が生活していくためには色々な材料との出会いがある。インテリアデザインを行う際の多くのエレメント（要素）を学びこれらをうまくコーディネートさせることを学ぶ。

〔到達目標〕 快適な室内空間を創造することが出来、インテリア設計士としての能力をマスターする事をめざす。

〔授業計画〕

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| 1 構成材の基本          | 9 キッチン構成材     |
| 2 住宅構成要素、BL 制度    | 10 サニタリーユニット  |
| 3 モデューラーコーディネーション | 11 建具         |
| 4 インテリア部品         | 12 カーテン・カーペット |
| 5 間仕切りシステム        | 13 照明器具       |
| 6 家具（1）           | 14 各種住宅設備     |
| 7 家具（2）           | 15 定期試験       |
| 8 家具（3）           |               |

〔テキスト〕 日本インテリア設計士協会編著『インテリア設計士テキスト 学科編』（日本インテリア設計士協会《社団法人日本室内装備設計技術協会》）

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験 80 %、平常点 20 %

62065

## インテリア設計論

W 小南一郎

〔授業題目〕 インテリア空間の設計手法論

〔概要〕 この科目では、人類最初のインテリア空間である住まい空間を基本とし、その集合体である集合住宅・宿泊空間等の様々な生活空間の機能と構成要素及びその設計手法を解説していく。

〔到達目標〕 インテリア空間を設計していく上で必要な基礎知識・考え方を学び、実際に空間を組み立てていくための設計手法を身に付けることを目標とする。

〔授業計画〕

- |                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| 1 インテリア設計の基本      | 9 限定空間の設計（1）    |
| 2 住空間のゾーニング       | 10 限定空間の設計（2）   |
| 3 住まいのパブリック空間（1）  | 11 集合住宅の空間構成    |
| 4 住まいのパブリック空間（2）  | 12 宿泊施設の空間構成    |
| 5 キッチンと水廻り空間      | 13 空間の分割と連結手法   |
| 6 住まいのプライベート空間（1） | 14 か・かた・かたちの設計論 |
| 7 住まいのプライベート空間（2） | 15 定期試験         |
| 8 住まいの収納空間        |                 |

〔テキスト〕

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 定期試験 70 %、レポート及び平常点 30 %

62066

## インテリアデザイン論

W 佐藤洋司

〔授業題目〕 歴史の中に見られるインテリア

〔概要〕 日本及び西洋のインテリアの歴史を理解する事により、それぞれの時代におけるインテリア空間の持つ意匠とその意義とを考える。

〔到達目標〕 西洋と日本のインテリアの違いや特色を明確に理解する。

〔授業計画〕

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 1 日本のインテリア（1）概説   | 9 近代の椅子のデザイン（1）      |
| 2 日本のインテリア（2）寝殿造  | 10 近代の椅子のデザイン（2）     |
| 3 日本のインテリア（3）書院造  | 11 和の建築の持つカラフルなインテリア |
| 4 日本のインテリア（4）数寄屋造 | 12 インテリアに必要な色彩の知識    |
| 5 西洋のインテリア様式（1）   | 13 インテリア空間論          |
| 6 西洋のインテリア様式（2）   | 14 室空間の格式            |
| 7 近代の芸術運動（1）      | 15 定期試験              |
| 8 近代の芸術運動（2）      |                      |

〔テキスト〕 なし

〔参考文献〕 講義中適宜指示する。

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験 90 %、平常点等 10 %

62067

インテリア材料学

S 佐藤洋司

〔授業題目〕 インテリア材料の解説及び実験

〔概要〕 インテリアや住宅で使われる各種材料の種類と特徴とを解説する。さらに主要な材料について、材料実験機で実験を行ない強度を調べる。

〔到達目標〕 各種材料の適切な選択が出来、誤りのない使い方が出来る様になる事。又、材料試験機のデータの意味がわかる事

〔授業計画〕

- |                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 1 オリエンテーション       | 9 金属の種類と性質・用途          |
| 2 鉄筋の引張り試験        | 10 ガラス・プラスチックの種類と性質・用途 |
| 3 木材の種類と性質・用途 (1) | 11 焼成品の種類と性質・用途        |
| 4 木材の種類と性質・用途 (2) | 12 集成材の引張り試験           |
| 5 木材の圧縮試験         | 13 合板・ボードの種類と性質・用途     |
| 6 コンクリートの性質・用途    | 14 その他材料               |
| 7 コンクリートの圧縮試験     | 15 定期試験                |
| 8 石材の種類と性質・用途     |                        |

〔テキスト〕 廣瀬幸男他共著、『絵とき建築材料』、オーム社出版局

〔参考文献〕 講義中適宜指示する。

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 定期試験 80 %、平常点 20 %

62068

インテリアコーディネート概論

W 永田庸視

〔授業題目〕 インテリアコーディネーターとは

〔概要〕 インテリアコーディネーターとして習得しなければならない各種の知識を学び、資格取得を目指せるように幅広い解説を行う。また、本講座とは別に「マーケティング論」も受講する事が望ましい。

〔到達目標〕 インテリアコーディネーターの基礎知識を習得し、将来の資格習得の能力を養う。

〔授業計画〕

- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 1 インテリアコーディネーターとは | 9 インテリアエレメント (3) |
| 2 インテリアの歴史 (日本)   | 10 インテリア販売       |
| 3 インテリアの歴史 (西洋)   | 11 インテリア情報       |
| 4 インテリア計画         | 12 コンサルティング      |
| 5 住宅の構造           | 13 積算・見積り        |
| 6 室内環境            | 14 消費者関連法規       |
| 7 インテリアエレメント (1)  | 15 定期試験          |
| 8 インテリアエレメント (2)  |                  |

〔テキスト〕 プリント配布

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義

〔成績評価の方法〕 定期試験 70 %、平常点 30 %

62069

プレゼンテーションテクニック

W 佐藤洋司

〔授業題目〕 写真入りプレゼンボードの製作

〔概要〕 フォトショップの使い方に習熟する事により写真を自在に扱える様にする。次にCAD 図面に加工した写真を取り込み、表現豊かなプレゼンテーションボードを作成する。

〔到達目標〕 写真の自在な扱いが出来ると共に、CAD ソフトとの連携が出来る事。

〔授業計画〕

- |             |                        |
|-------------|------------------------|
| 1 写真ファイルの整理 | 8 写真の加工 (1)            |
| 2 写真の補正 (1) | 9 写真の加工 (2)            |
| 3 写真の補正 (2) | 10 写真の加工 (3)           |
| 4 写真の補正 (3) | 11 プレゼンテーションボードの製作 (1) |
| 5 写真の合成 (1) | 12 プレゼンテーションボードの製作 (2) |
| 6 写真の合成 (2) | 13 プレゼンテーションボードの製作 (3) |
| 7 写真の合成 (3) | 14 プレゼンテーションボードの製作 (4) |

〔テキスト〕 『できる Photo shop Elements 6』 インプレスジャパン

〔参考文献〕 講義中適宜指示する。

〔授業形態〕 演習

〔成績評価の方法〕 作品 80 %、平常点 20 %

## 62070

## 商空間計画

S 佐藤洋司

〔授業題目〕商業建築の設計手法

〔概要〕飲食店、物販店の実例を例示して、全体の構成や特徴を理解すると共にサインやディスプレイ等の演出方法を学ぶ。その上で簡単な店舗の計画図を作成する。

〔到達目標〕飲食店、物販店の特徴が分かる。照明器具の種類や照明計画の立て方、演出方法の基本などが理解できる。

〔授業計画〕

- |              |              |               |
|--------------|--------------|---------------|
| 1 商空間のアプローチ  | 6 物販店の計画 (2) | 11 和の演出       |
| 2 飲食店の計画 (1) | 7 照明基本計画     | 12 サインディスプレイ  |
| 3 飲食店の計画 (2) | 8 光と影の演出 (1) | 13 スタンドディスプレイ |
| 4 飲食店の計画 (3) | 9 光と影の演出 (2) | 14 什器・備品      |
| 5 物販店の計画 (1) | 10 水影演出      | 15 定期試験       |

〔テキスト〕『店舗デザインハンドブック』、建築資料研究社

〔参考文献〕講義中適宜指示する。

〔授業形態〕演習

〔成績評価の方法〕定期試験 60 %、作品 30 %、平常点 10 %

## 62081

## 住居環境論

W 小南一郎

〔授業題目〕住まいの環境を科学する。

〔概要〕本科目では、住まいを中心として、私たちを取り巻くフィジカルな生活環境を、より安全に、より快適に創り上げていくために必要な、様々な科学的思考や方法論を学ぶ。

〔到達目標〕私たちの様々な日常生活環境条件を、科学的な目で捉え、分析し、そして思考する習慣とその方法論を身につけることを目標とする。

〔授業計画〕

- |                 |                |                  |
|-----------------|----------------|------------------|
| 1 今、住環境に求められるもの | 6 日照と日射 (3)    | 12 騒音防止と音響設計 (1) |
| 2 室内空気汚染と換気 (1) | 7 採光と照明 (1)    | 13 騒音防止と音響設計 (2) |
| 3 室内空気汚染と換気 (2) | 8 採光と照明 (2)    | 14 パッシブソーラーハウス   |
| 4 日照と日射 (1)     | 9 色彩・体感温度      | 15 定期試験          |
| 5 日照と日射 (2)     | 10 断熱と結露防止 (1) |                  |
|                 | 11 断熱と結露防止 (2) |                  |

〔テキスト〕三浦昌生著『基礎力が身につく建築環境工学』（森北出版株式会社）

〔参考文献〕紀谷文樹他著『建築環境設備学』（彰国社）

〔授業形態〕講義・演習

〔成績評価の方法〕定期試験 70 %、レポート及び平常点 30 %

## 62082

## 住宅構造

S 小南一郎

〔授業題目〕住まいの構造形式と各部構成

〔概要〕この科目では、住まいを支える骨格の様々な構造形式を学び、さらに、その内部・外部を構成している各種の材料及びその組立て方・細部の納まりを系統立てて学ぶ。

〔到達目標〕複雑多岐に亘る住宅建築の構造・構法・各部の構成・納まりを知り、実際の設計に役立てる能力を身に付けることを目標とする。

〔授業計画〕

- |                 |                 |           |
|-----------------|-----------------|-----------|
| 1 木造 (1)        | 6 鉄筋コンクリート造 (2) | 11 開口部・建具 |
| 2 木造 (2)        | 7 屋根 (1)        | 12 床      |
| 3 鉄骨造 (1)       | 8 屋根 (2)        | 13 階段・天井  |
| 4 鉄骨造 (2)       | 9 壁 (1)         | 14 造作と納まり |
| 5 鉄筋コンクリート造 (1) | 10 壁 (2)        | 15 定期試験   |

〔テキスト〕内田祥哉著『建築構法 (第五版)』（株式会社市ヶ谷出版社）

〔参考文献〕元結正次郎他著『初学者の建築講座—建築構造』（市ヶ谷出版社）

〔授業形態〕講義

〔成績評価の方法〕定期試験 80 %、平常点 20 %

## 62083

### インテリア設計概論（集中講義）

S

永田庸視

〔授業題目〕 インテリア設計士受験講座

〔概要〕 これまで学んできたインテリアデザインの知識を総合的に捉えて、与えられたテーマ（課題）を計画及び設計し、設計図（基本図面及びパース）を完成させる事を学ぶ。

〔到達目標〕 インテリアデザインを概観する事ができ、インテリア設計士としての能力をマスターする事をめざす。

〔授業計画〕

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| 1 平面図作成に必要なインテリアの知識  | 9 家具三面図の作成（3）      |
| 2 平面計画とコンセプト         | 10 インテリアの材料や工法について |
| 3 平面図の作成（1）          | 11 色彩やインテリアの用語の意味  |
| 4 平面図の作成（2）          | 12 透視図による室内の表現（1）  |
| 5 家具デザインに必要なインテリアの知識 | 13 透視図による室内の表現（2）  |
| 6 家具の設計及びスケッチ        | 14 透視図による室内の表現（3）  |
| 7 家具三面図の作成（1）        | 15 透視図による室内の表現（4）  |
| 8 家具三面図の作成（2）        |                    |

〔テキスト〕 日本インテリア設計士協会編『インテリア設計士テキスト 学科編』『インテリア設計士テキスト 実技編』『インテリア設計士テキスト 試験問題集』（日本インテリア設計士協会《社団法人日本室内装備設計技術協会》）

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 作品（製図）70%、レポート20%、平常点10%

## 62084

### 生活科学演習Ⅰ（衣）

S

高橋啓子

〔授業題目〕 洋裁Ⅰ

〔概要〕 衣服製作の工程、技術などの基礎的な知識を学び、作品として、各自がデザインしたスカート、簡単なドレスを製作する。

〔到達目標〕 衣生活全般に適応出来る基本を学ぶことを目的とする。

〔授業計画〕

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 コーディネイト① ミシンの取り扱いと用具の説明  | 7 ドローイング② スカート縫製           |
| 2 コーディネイト② デザイン（色・形・素材）の考察 | 8 スカート縫製・完成                |
| 3 部分縫い① スカート 原型と素材の選択      | 9 身頃原型・袖、ダーツ移動 ワンピース応用製図 ① |
| 4 スカート応用製図 裁断・仮縫い・補正について   | 10 ワンピース応用製図 ② 裁断・仮縫い      |
| 5 部分縫い② スカート個人別仮縫い・縫製      | 11 部分縫い③ ワンピース個人別仮縫い、補正    |
| 6 ドローイング① スカート縫製           | 12 部分縫い④ ワンピース縫製           |
|                            | 13 ワンピース縫製                 |
|                            | 14 ワンピース縫製・完成              |

〔テキスト〕 プリント配布

〔参考文献〕 川澄博子他共著『改訂・洋裁』・田中千代著『新・田中千代 服飾事典』

〔授業形態〕 講義・演習・実習

〔成績評価の方法〕 作品・レポート80%、平常点20%

## 62085

### 生活科学演習Ⅰ（食）

S

大橋陽子

〔概要〕 調理学の基礎を学習し、理論をふまえた調理の基本操作を実習し、体得する。また、自らの食生活を見つめることにより、健康について考える。なお、学外体験では西洋料理におけるマナー等を学習し、食の文化面について体験する。

〔到達目標〕 栄養学や食品学を実践・応用することにより、自らの食生活や健康に主体的に関わる「食べる力」を身につけることを目標とする。

〔授業計画〕

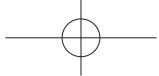
- |                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| 1 オリエンテーション     | 9 揚げる                |
| 2 栄養価計算の意義と活用   | 10 蒸す                |
| 3 食事のバランス       | 11 発酵（小麦粉の調理）        |
| 4 野菜の洗い方、切り方    | 12 和の伝統的料理           |
| 5 旨味（だし）の種類・とり方 | 13 ヘルシー献立作成          |
| 6 煮る            | 14 学外体験（西洋料理作法等）     |
| 7 焼く            | 15 定期試験              |
| 8 魚の扱い方・さばき方    | 備考 準備等の都合により、順序の変更あり |

〔テキスト〕 『五訂食品成分表』女子栄養大学出版社

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義・演習・実習

〔成績評価の方法〕 定期試験50%、レポート等提出物50%



## 62085

### 生活科学演習Ⅰ（食）

S 谷口美佳

〔授業題目〕食に関する基礎知識・技術の習得

〔概要〕本科目では、調理学の基礎を学習し、理論をふまえた調理の基礎的操作（調理法、計量、調味など）を献立形式で学ぶ。学外演習では西洋料理におけるマナー等を学習する。

〔到達目標〕食品学や栄養学を実践的に学習し、自らの食生活に応用できるようになることを目標とする。

〔授業計画〕

- |             |               |                 |
|-------------|---------------|-----------------|
| 1 オリエンテーション | 7 洋風料理（2）     | 13 行事食          |
| 2 基本調理      | 8 洋菓子         | 14 学外演習（洋食マナー）  |
| 3 和風料理（1）   | 9 中国風料理（1）    | 15 定期試験         |
| 4 和風料理（2）   | 10 中国風料理（2）   | 備考 実施順については変更あり |
| 5 和菓子       | 11 中国菓子       |                 |
| 6 洋風料理（1）   | 12 栄養価の計算と活用法 |                 |

〔テキスト〕編著者：新井映子 他、：ビジュアルワイド『食品成分表』、出版社：東京書籍

〔参考文献〕講義中適宜指示する。

〔授業形態〕講義・演習・実習

〔成績評価の方法〕定期試験 50 %、平常点 25 %、レポート等 25 %

## 62086

### 生活科学演習Ⅰ（住）

S 三谷幸司

〔授業題目〕住宅と家具図面の表現方法

〔概要〕図面を模写することで住宅図面作成の基礎を学ぶとともに、建物とインテリアとの関係を理解する。家具図面の書き方、二点透視図法での表現方法についても学ぶ。

〔到達目標〕基本的な住宅図面、家具図面を書くことができること、及び二点透視図法作成技術の習得を目指す。

〔授業計画〕

- |                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| 1 オリエンテーション、線の練習    | 9 屋根伏図、天井伏図（屋根伏図、天井伏図の役割） |
| 2 住宅2階平面図（製図の基本）    | 10 家具三面図（家具図面の基本について）     |
| 3 住宅2階平面図（製図の基本）    | 11 家具透視図1（二点透視図の表現について）   |
| 4 RC住宅平面図（表示記号について） | 12 家具透視図2（二点透視図の表現について）   |
| 5 RC住宅平面図（表示記号について） | 家具透視図3（二点透視図の表現について）      |
| 6 学外実習（京都の古建築）      | 14 学外実習（家具メイカー、他）         |
| 7 住宅断面図（断面図の役割）     |                           |
| 8 住宅立面図（立面図の役割）     |                           |

〔テキスト〕新しい建築の製図編集委員著『新しい建築の製図』（学芸出版社）

〔参考文献〕講義中適宜指示する

〔授業形態〕講義・演習・実習・発表

〔成績評価の方法〕製図 70 %、レポート 20 %、平常点 10 %

## 62087

### 生活科学演習Ⅱ（衣）

W 土井英子

〔授業題目〕和服の構成と伝統文化の理解

〔概要〕日本の伝統文化である和服について総合的に学ぶ、時代を経て伝統として受け継がれてきた衣に関する知識や技術を理解し、和服の実践的な取り扱い方、構成の仕方等を実技とともに身につける。

〔到達目標〕和服に関する知識（文様 素材 取り扱い方等）を総合的に身につける。平面構成法を理解し、和裁の基礎を習得する。

〔授業計画〕

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 1 オリエンテーション           | 9 衤の標付 脇、衤の始末 部分縫と基礎縫 |
| 2 和服の素材と選び方 布地の組織について | 10 縫製①                |
| 3 着物の紋と文様 着物の格        | 11 縫製②                |
| 4 着物の変遷 これからの和服について   | 12 縫製③                |
| 5 和服の手入れと保管           | 13 縫製④                |
| 6 大裁女物単衣長着の構成 裁断      | 14 仕上げ                |
| 7 袖の標付及び縫製            | 15 着装・帯結び レポート提出      |
| 8 身頃の標付               |                       |

〔テキスト〕中島万智子、川上公代『着物の縫製と着装』（東洋図書）

〔参考文献〕「裁縫精義」「裁縫要義」奈良女高師研究会（東洋図書）、「美しいキモノ」（婦人画報社）、「和裁」土井幸代（同文書院）、「縫う、選ぶ、着こなす和裁」池田富美（日東書院）

〔授業形態〕講義・演習・発表

〔成績評価の方法〕作品製作 50 % 着装・帯結び 15 % レポート、発表 35 %



62088

生活科学演習Ⅱ（食）

W 大橋陽子

〔概要〕 夏学期に学んだ調理技術を生かし、世界の料理について学習し、料理を通しての食のグローバル化・エコクッキングについて考える。なお、学外体験では日本料理の様式や作法を学習し、食の文化面について体験する。

〔到達目標〕 料理を通して、自らの「食べる力」を身につけるとともに、地球規模の食の健全化について理解することを目標とする。

〔授業計画〕

- |               |                      |
|---------------|----------------------|
| 1 オリエンテーション   | 9 魚料理 2              |
| 2 食品の表示について   | 10 卵料理               |
| 3 ヘルシー献立コンテスト | 11 豆料理               |
| 4 米料理 1       | 12 洋菓子               |
| 5 米料理 2       | 13 正月の行事食            |
| 6 肉料理 1       | 14 学外体験（日本料理様式等）     |
| 7 肉料理 2       | 15 定期試験              |
| 8 魚料理 1       | 備考 準備等の都合により、順序の変更あり |

〔テキスト〕 『五訂食品成分表』 女子栄養大学出版部

〔参考文献〕 講義中適宜指示する

〔授業形態〕 講義・演習・実習

〔成績評価の方法〕 定期試験 50 %、提出物・レポート 50 %

62088

生活科学演習Ⅱ（食）

W 谷口美佳

〔授業題目〕 食に関する知識・技術の実践と応用

〔概要〕 本科目では、学んできた調理学や栄養学の基礎理論や調理技術を生かし、より応用的発展的な学習を行う。学外演習では日本料理における食卓作法等を学習する。

〔到達目標〕 現在の食を取り巻く多様な事柄を、自らの生活の中に実感実践できるようになることを目標とする。

〔授業計画〕

- |             |             |                 |
|-------------|-------------|-----------------|
| 1 オリエンテーション | 7 洋風料理（2）   | 13 行事食          |
| 2 献立作成の基礎   | 8 洋菓子       | 14 学外演習（和食マナー）  |
| 3 和風料理（1）   | 9 中国風料理（1）  | 15 定期試験         |
| 4 和風料理（2）   | 10 中国風料理（2） | 備考 実施順については変更あり |
| 5 和菓子       | 11 中国菓子     |                 |
| 6 洋風料理（1）   | 12 自主献立作成調理 |                 |

〔テキスト〕 編著者：新井映子 他、：ビジュアルワイド『食品成分表』、出版社：東京書籍

〔参考文献〕 講義中適宜指示する。

〔授業形態〕 講義・演習・実習

〔成績評価の方法〕 定期試験 50 %、平常点 25 %、レポート等 25 %

62089

生活科学演習Ⅱ（住）

W 佐藤洋司

〔授業題目〕 模型とインテリア図面の作成

〔概要〕 自分の住んでみたい部屋（私の部屋）の設計を行い、それを模型と、一点透視図法で表現する。その後、店舗設計の基本を学ぶ。

〔到達目標〕 インテリアと家具の簡単な設計が出来る事。一点透視図法が理解できる事。

〔授業計画〕

- |                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1 私の部屋のデザイン1（デザインの基本について）    | 9 私の部屋透視図の作成2（一点透視図法の表現について）  |
| 2 私の部屋のデザイン2（デザインの基本について）    | 10 私の部屋透視図の作成3（一点透視図法の表現について） |
| 3 模型の製作1（模型材料について）           | 11 私の部屋透視図の作成4（一点透視図法の表現について） |
| 4 模型の製作2（模型の製作法）             | 12 集合住宅住戸プランの作成（集合住宅の特徴）      |
| 5 模型の製作3（模型の製作法）             | 13 ホテル客室配置図（ホテル家具の特徴）         |
| 6 模型の製作4（模型の製作法）             | 14 学外実習（店舗・異人館など）             |
| 7 学外実習（材料メーカー・他）             |                               |
| 8 私の部屋透視図の作成1（一点透視図法の表現について） |                               |

〔テキスト〕 新しい建築の製図編集委員会 著 『新しい建築の製図』（学芸出版社）

〔参考文献〕 講義中適宜指示する。

〔授業形態〕 演習

〔成績評価の方法〕 作品（製図）70 % レポート20 % 平常点10 %

62090

## 生活科学演習Ⅲ（衣）

S

高橋啓子

〔授業題目〕洋裁Ⅱ

〔概要〕広範囲なドレスについての諸問題を考える。カクテル・ドレス、イブニング・ドレス、ウエディング・ドレス等のデザインの特徴や素材の適性、歴史の変遷について考察し、作品を製作する。

〔到達目標〕フォーマル・ウエアについて理解し、自分が着てみたいウエディング・ドレスを製作する。

〔授業計画〕

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1 フォーマル・ウエアについて ウエディング・ドレスの歴史の変遷 | 8 ウエディング・ドレスの裁断・仮縫い                     |
| 2 ウエディング・ドレスの特殊素材の種類と扱いについて      | 9 ウエディング・ドレスの裁断・仮縫い                     |
| 3 ウエディング・ドレス 基本製図                | 10 ウエディング・ドレスの個人別仮縫い                    |
| 4 ウエディング・ドレス 応用製図①               | 11 ウエディング・ドレスの縫製①                       |
| 5 ウエディング・ドレス 応用製図②               | 12 ウエディング・ドレスの縫製②                       |
| 6 ウエディング・ドレスのデザイン画と素材の選択         | 13 ウエディング・ドレスの下着・パニエ・ブーケ、ヘッド・ドレスの説明と縫製③ |
| 7 ウエディング・ドレスのパターン製作              | 14 ウエディング・ドレスの縫製④ 完成備考 時間不足の場合は特別補講を行なう |

〔テキスト〕プリント配布

〔参考文献〕川澄博子他共著『改訂・洋裁』・田中千代著『新・田中千代 服飾事典』

〔授業形態〕講義・演習・実習

〔成績評価の方法〕作品・レポート 80 %、平常点 20 %

62101

## 生活科学演習Ⅲ（食）

S

青樹久恵

〔授業題目〕五感に触れる家庭料理（春夏用）

〔概要〕料亭やレストランで出される料理は見るだけで、客人の心を魅了し、食後にも日常の食事では味わい難い至福を与える。それはなぜ？心を籠めて作られた料理は食べる人の心を打つ、そのような料理を！！

〔到達目標〕旬の食材を用いて、食材そのものの持ち味を活かした料理作りが出来ること。

〔授業計画〕

- |                |                            |
|----------------|----------------------------|
| 1 オリエンテーション・講義 | 10 中華料理                    |
| 2 講義（日本料理について） | 11 中華料理                    |
| 3 和菓子          | 12 日本料理                    |
| 4 日本料理         | 13 冷菓                      |
| 5 日本料理         | 14 講義（和菓子の心得）              |
| 6 講義（洋風料理について） | 15 定期試験                    |
| 7 洋風料理         | 備考 材料調達や諸事情により順序や内容などの変更あり |
| 8 洋風料理         |                            |
| 9 講義（素材について）   |                            |

〔テキスト〕プリント

〔参考文献〕食品成分表

〔授業形態〕講義・演習

〔成績評価の方法〕定期試験 40 %、演習 60 %（演習態度、提出物など）

62102

## 生活科学演習Ⅲ（住）

S

永田庸視

〔授業題目〕インテリアのプレゼンテーション

〔概要〕現代住居の実例を通して、その空間が計画された意図と過程を習得し、各自が決めた「テーマ」の基に、内部空間を計画し、設計図にまとめることを学ぶ。

〔到達目標〕インテリア図面の技法の習得、及びインテリア設計士としての能力をマスターする事をめざす。

〔授業計画〕

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 1 プレゼンテーションとインテリアデザイン | 9 平面図の作成（2）          |
| 2 参考資料と「テーマ」          | 10 家具図の作成            |
| 3 「テーマ」と、趣旨レポート作成     | 11 家具配置図の作成          |
| 4 家具図（三面図）基礎          | 12 仕上表作成（仕上材料の検討）    |
| 5 室内パースの基礎            | 13 「プレゼンテーション」パネルの作成 |
| 6 スケッチ（計画案・平面図・展開図）   | 14 「プレゼンテーション」パネルの作成 |
| 7 スケッチ（計画案・平面図・展開図）   | 15 作品の提出             |
| 8 平面図の作成（1）           |                      |

〔テキスト〕日本インテリア設計士協会編『インテリア設計士テキスト 学科編』『インテリア設計士テキスト 実技編』『インテリア設計士テキスト 試験問題集』（日本インテリア設計士協会《社団法人日本室内装備設計技術協会》）

〔参考文献〕講義中適宜指示する

〔授業形態〕講義・演習

〔成績評価の方法〕作品 70 %、平常点 30 %

## 62103

### 生活科学演習Ⅳ（衣）

W 土井英子

〔授業題目〕和服のT.P.O及び装い方

〔概要〕Ⅱに引き続き着装に重点を置き、自分でより美しく着こなす為の体型別の補正着、製作、自分に合った寸法、調和のとれた色や柄の選び方、器具を用いず紐だけを使った帯結び、小袋帯、名古屋帯、袋帯の結び方を研究しマスターすれば、認定書を授与します。又、和室における作法も指導します。

〔備考〕希望者に対し資格認定書授与（認定書代3,150）、着装に必要な物、和装小物持参の事

〔授業計画〕

- |                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| 1 オリエンテーション 着物を美しく着こなす為には | 8 名古屋帯及び袋名古屋帯の結び方 |
| 2 補正着 製作                  | 9 名古屋帯の変わり結び      |
| 3 長襦袢、衿の製作                | 10 留袖用の二重太鼓の結び方   |
| 4 着物の素材と手入れについて           | 11 式服の着装について      |
| 5 長着の着装方法                 | 12 袋帯の変化結び        |
| 6 小袋帯の結び方                 | 13 袋帯の変化結び        |
| 7 名古屋帯                    | 14 レポート提出・着装・発表   |

〔テキスト〕『着付テキスト（400）』

〔参考文献〕美しいキモノ（婦人画報社）小紋の着方とお太鼓結び（日本文芸社）二重太鼓の結び方（日本文芸社）

〔授業形態〕講義・演習・発表・ビデオ

〔成績評価の方法〕着付と帯結び60%、レポート30%、発表10%

## 62104

### 生活科学演習Ⅳ（食）

W 青樹久恵

〔授業題目〕五感に触れる家庭料理（秋冬用）

〔概要〕生活科学演習Ⅳの「五感に触れる家庭料理（秋冬用）」は生活科学演習Ⅲの「五感に触れる家庭料理（春夏用）」と同じ主旨で演習を進める。出来れば松花堂弁当の演習も加えたい。

〔到達目標〕食材の特長・持味を活かし、健康指向の料理が作れるようになること。

〔授業計画〕

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 1 講義（野菜とフィトケミカル） | 9 中華料理              |
| 2 焼き菓子           | 10 日本料理             |
| 3 洋風料理           | 11 講義（行事食）          |
| 4 洋風料理           | 12 行事食              |
| 5 日本料理           | 13 講義（洋菓子の心得）焼き菓子作り |
| 6 講義（野菜と果物の栄養価）  | 14 講義               |
| 7 日本料理           | 15 定期試験             |
| 8 中華料理           |                     |

〔テキスト〕プリント

〔参考文献〕食品成分表

〔授業形態〕講義・演習

〔成績評価の方法〕定期試験40%、演習60%（演習態度、提出物など）

## 62105

### 生活科学演習Ⅳ（住）

W 三谷幸司

〔授業題目〕自分の住居を設計する

〔概要〕自分の住んでみたい住居の設計を行い、住居を設計する過程を学ぶ。1. 設計する、敷地を各自選択、2. 条件整理からエスキース・基本設計の設計過程、3. 製図及び模型の作成方法

〔到達目標〕住居の簡単な設計ができることを目指す。

〔授業計画〕

- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 自分の住居のデザイン（デザインの基本について） | 8 平面図を作成する3               |
| 2 敷地の特徴を読み取る、与件を整理する      | 9 配置図を作成する                |
| 3 プログラムを考える（プログラムの作り方）    | 10 断面図を作成する               |
| 4 エスキースする1（エスキースの基本について）  | 11 スタディーモデルを作成する1（模型の製作法） |
| 5 エスキースする2                | 12 スタディーモデルを作成する2         |
| 6 平面図を作成する1（図面作成方法について）   | 13 プレゼンテーションボードを作成する      |
| 7 平面図を作成する2               | 14 プレゼンテーションボードを作成する      |

〔テキスト〕

〔参考文献〕講義中適宜指示する

〔授業形態〕講義・演習・実習・発表

〔成績評価の方法〕実習作品80%、平常点20%

## 62106

## アパレル CAD 演習 A

S 田中暎子

〔授業題目〕CADによる製図とデザイン

〔概要〕アパレルCADシステムの操作方法を基本から学ぶ。作図やパターン作成だけでなく、自由なデザイン展開を効率よく行う方法を習得し、被服製作に活用できる能力を養う。

〔到達目標〕アパレルCADシステムの操作方法を習得するとともに、CADによるデザイン展開の方法を理解し、被服の製作に活用する能力を身につける。

〔授業計画〕

- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| 1 アパレルCADシステムについて       | 9 パターン作成 (4) スカートのデザイン展開  |
| 2 基本操作 (1) 作成コマンド       | 10 パターン作成 (5) ブラウスの製図     |
| 3 基本操作 (2) 修正コマンド       | 11 パターン作成 (6) ブラウスの製図     |
| 4 基本操作 (3) 計測、パターンチェック  | 12 パターン作成 (7) ブラウスのデザイン展開 |
| 5 基本操作 (4) プロッターによる実寸出力 | 13 パターン作成 (8) 自由課題        |
| 6 パターン作成 (1) ワンピースの製図   | 14 パターン作成 (9) 自由課題        |
| 7 パターン作成 (2) ワンピースの製図   | 15 パターン作成 (10) 自由課題       |
| 8 パターン作成 (3) スカート基本型の製図 |                           |

〔テキスト〕プリント配布

〔参考文献〕適宜紹介

〔授業形態〕演習

〔成績評価の方法〕課題等の提出物 80 %、平常点 20 %

## 62107

## アパレル CAD 演習 B

W 村田浩子

〔授業題目〕CADを使った型紙作成

〔概要〕アパレルCAD演習Aで学んだCADの知識と操作方法を基礎にして、自由課題のパターンを作成する。作成した型紙は、生活科学演習において活用する。

〔到達目標〕自由課題のパターンを、コンピュータの画面上にデザイン展開出来るようにする。

〔授業計画〕

- |                 |                 |                   |
|-----------------|-----------------|-------------------|
| 1 自由課題 スカート (1) | 6 自由課題 ブラウス (2) | 11 自由課題 ワンピース (1) |
| 2 自由課題 スカート (2) | 7 自由課題 ブラウス (3) | 12 自由課題 ワンピース (2) |
| 3 自由課題 スカート (3) | 8 自由課題 シャツ (1)  | 13 自由課題 ジャケット (1) |
| 4 自由課題 パンツ      | 9 自由課題 シャツ (2)  | 14 自由課題 ジャケット (2) |
| 5 自由課題 ブラウス (1) | 10 自由課題 シャツ (3) | 15 課題発表           |

〔テキスト〕プリント配布

〔参考文献〕講義中適宜指示する

〔授業形態〕演習

〔成績評価の方法〕課題等提出物 70 %、平常点 30 %

## 62108

## アパレルコンピュータ演習 (バーチャル構成) W

田中暎子

〔授業題目〕バーチャルファッション

〔概要〕CADで作成したパターンをコンピュータ画面上で3次元化し、着装状態の断面や布地の伸び、衣服のゆとり、圧力などから衣服とボディとの適合性を検討し、快適な衣服の設計に活用する方法を学ぶ。

〔到達目標〕アパレルの構成、着用上の快適性、デザイン・素材の検討などをバーチャルで行う方法を習得し、コンピュータを活用して衣服設計を行う力を身につける。

〔授業計画〕

- |                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1 CADと仮想縫製システムについて | 9 衣服及び服飾品のコーディネート        |
| 2 CADによるパターン作成 (1) | 10 衣服のデザイン検討             |
| 3 CADによるパターン作成 (2) | 11 衣服の設計 (自由課題) (1)      |
| 4 着用者のボディ作成        | 12 衣服の設計 (自由課題) (2)      |
| 5 仮想縫製             | 13 衣服の設計 (自由課題) (3)      |
| 6 着装シミュレーション       | 14 作品のコーディネートとデザイン検討 (1) |
| 7 衣服とボディとの適合性の検討   | 15 作品のコーディネートとデザイン検討 (2) |
| 8 素材とシルエットの検討      |                          |

〔テキスト〕プリント配布

〔参考文献〕適宜紹介

〔授業形態〕演習

〔成績評価の方法〕課題等の提出物 80 %、平常点 20 %

## 62109

## テキスタイルデザイン演習 (染)

S 村田浩子

〔授業題目〕染色による作品製作

〔概要〕私達の身のまわりの服飾品は、ほとんどのものに染めがほどこされている。本演習では、絞り染め、板締め染めの技法について、材料の取り扱い方、染色工程を、科学的な理論と実践を通して学ぶ。

〔到達目標〕染色の基本から学び、多くのサンプルを作成する。最終作品として、それぞれの学生がオリジナルな柄、デザイン、染めの浴衣地を制作する。

〔授業計画〕

1 染色の種類と特徴について	6 板締め染めの基礎 (2)	11 サンプル作成 (3)
2 絞り染め技法の基礎 (1)	7 板締め染めの基礎 (3)	12 最終作品制作 (絞り)
3 絞り染め技法の基礎 (2)	8 多色染めの基礎	13 最終作品制作 (絞り)
4 絞り染め技法の基礎 (3)	9 サンプル作成 (1)	14 最終作品制作 (絞り)
5 板締め染めの基礎 (1)	10 サンプル作成 (2)	15 最終作品制作 (染め)

〔テキスト〕プリント配布

〔参考文献〕講義中適宜指示する

〔授業形態〕実習

〔成績評価の方法〕定期試験に替わる提出物 70 %、平常点 30 %

## 62110

## テキスタイルデザイン演習 (織)

W 小松かおり

〔授業題目〕手織り機による織物製作

〔概要〕織り、編み、組みなどの方法で布は形成され、組織、糸の太さ、織密度などの構造は、製品性能を変化させる。手織り機を用いた作品製作を通して、テキスタイルデザインの基礎を実習する。

〔到達目標〕織りの手法を体得し、組織や糸素材の変化がもたらす織物の表面外観、風合いの変化を捉え、応用できる知識を養う。

〔授業計画〕

1 織物とは	6 基本作品製作 (3)	11 応用作品製作 I (3)
2 織物の基本組織	7 基本作品製作 (4)	12 応用作品製作 II (1)
3 織り糸の種類と選定	8 基本作品製作 (5)	13 応用作品製作 II (2)
4 基本作品製作 (1)	9 応用作品製作 I (1)	14 応用作品製作 II (3)
5 基本作品製作 (2)	10 応用作品製作 I (2)	15 応用作品製作 II (4)

〔テキスト〕プリント配布

〔参考文献〕講義の際適宜配布

〔授業形態〕実習

〔成績評価の方法〕作品提出物 (70 %)、レポート等 (20 %)、出席状況 (10 %)

## 62121

## カラーコーディネート演習 I

S 前田明美

〔授業題目〕カラーコーディネートの基礎

〔概要〕色彩に関する基礎的な知識から実践の裏づけになるような理論を学習しつつ、理論に即応した演習を平行して実施。色彩能力検定 3 級に対応した指導を行う。

〔到達目標〕色彩能力検定 3 級合格

〔授業計画〕

1 オリエンテーション カラーコーディネートとは?	8 色相配色 基礎
2 色彩基礎 色の分類、色相環、色の三属性	9 トーン配色 基礎
3 PCCS 表色系 色立体、トーン、等色相面	10 配色の基本的な用語 配色効果
4 マンセル表色系	11 配色応用演習
5 慣用色名、系統色名 色の表示方法	12 色の持つ視覚効果
6 PCCS 色名、JIS 色名	13 対比現象
7 色彩調和論	14 同化現象
	15 定期試験

〔テキスト〕A.F.T 著『A.F.T.3 級対策テキスト』(株) A.F.T 企画

〔参考文献〕「カラーコーディネーター入門色彩」(日本色研事業(株))

〔授業形態〕講義・演習・実習・作品発表

〔成績評価の方法〕定期試験 70 %、作品提出物 20 %、平常点 10 %

## 62122

## カラーコーディネート演習Ⅱ

W 前田明美

〔授業題目〕 カラーコーディネートの応用

〔概要〕 前期の内容に引き続き、美的感覚や能力を養い、実務面でカラーを自由に使いこなしたり、操ることのできる基礎能力を高めます。色彩能力検定3級の資格をとることが出来る指導を行う。

〔到達目標〕 色彩能力検定3級合格

〔授業計画〕

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| 1 前期復習 マーケティングリサーチ | 9 ファッション概論           |
| 2 光と色              | 10 ファッションと色彩         |
| 3 目の構造             | 11 ファッションカラーコーディネート  |
| 4 色の見え方、順応         | 12 インテリアと色彩          |
| 5 色の心理的効果          | 13 インテリアカラーコーディネーション |
| 6 色覚説              | 14 環境色彩              |
| 7 混色（加法、減法、中間）     | 15 定期試験              |
| 8 照明（光源の種類）        |                      |

〔テキスト〕 A.F.T 著『A.F.T3級対策テキスト』（株）A.F.T 企画

〔参考文献〕 「カラーコーディネーター入門色彩」

〔授業形態〕 講義・演習・実習・作品発表

〔成績評価の方法〕 定期試験 70%、作品提出物 20%、平常点 10%

## 62123

## 手作り保存食演習

W 青樹久恵

〔授業題目〕 家庭で出来る手作り保存食

〔概要〕 保存食が常備されていれば、毎日のメニュー作りや弁当作り、不意の来客時にも即時対応出来るばかりでなく、食卓を豊かに演出出来る。旬の食材を用い、時間をかけず簡単に出来る保存食を作る。

〔到達目標〕 出来上がった保存食を用いて、さまざま工夫し、健康に留意した、おいしい料理作りが出来るようになること。

〔授業計画〕

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| 1 オリエンテーション           | 9 漬物（数種）          |
| 2 講義（保存食の概念）          | 10 保存の効く洋菓子       |
| 3 ニンニク醤油、新生姜の甘酢づけ     | 11 牛そばろ・鮭そばろ      |
| 4 鶏の梅煮・鶏の梅ジャム焼        | 12 講義（素材の持ち味を生かす） |
| 5 講義（調味料について）昆布のごま油炒め | 13 オレンジピール        |
| 6 リンゴジャム・リンゴのコンポート    | 14 講義（保存食の活用術）    |
| 7 柚子ジャム               | 15 定期試験           |
| 8 キンカン蜜煮              |                   |

〔テキスト〕 プリント

〔参考文献〕 食材健康大事典（時事通信社）五明紀春監修

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 定期試験 30%、レポート 40%、平常点 30%

## 62124

## テーブルコーディネート演習

W 土井茂子

〔概要〕 食を楽しむことは人生の大きな楽しみともいえる。楽しむ為にも食をとりまく食空間・環境・コミュニケーションと様々な分野について食に深くかかわるコーディネート力を養う。

〔到達目標〕 実生活での活用はもちろんの事、最近注目されている様々なフード関連資格にも対応できる基礎知識を実践力を養う。

〔授業計画〕

- |                      |              |
|----------------------|--------------|
| 1 食のマナーとコミュニケーション（Ⅰ） | 9 保存食        |
| 2 “ ” （Ⅱ）            | 10 伝統野菜と地産地消 |
| 3 嗜好品の文化と演出（Ⅰ）       | 11 宗教と装飾     |
| 4 “ ” （Ⅱ）            | 12 歳時記と食（Ⅰ）  |
| 5 食具と文化（Ⅰ）           | 13 “ ” （Ⅱ）   |
| 6 “ ” （Ⅱ）            | 14 英国の紅茶文化   |
| 7 文学と食               | 15 定期試験      |
| 8 大量生産と梱包            | 備考 学外実習2回有   |

〔テキスト〕 土井茂桂子、『奥ゆかし講座』、ふくろう出版

〔参考文献〕 『TALK テーブルコーディネーターテキスト』—基礎コース—

〔授業形態〕 講義・実習

〔成績評価の方法〕 定期試験 50%、平常点 50%

## 62125

### 住・インテリアCAD演習A

S 佐藤洋司

〔授業科目〕 コンピュータを利用した製図

〔概要〕 CADは製図を描くばかりでなく、プレゼンテーションや、一般の図表の作成にも適している。ここでは3DCADの操作方や着彩の基本なども行なう。インテリアコース以外の方でも履修可。

〔到達目標〕 JWCADと、3DCADの基本的な操作ができるようになる事。

〔授業計画〕

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 1 CADの様々な使い方      | 8 集合住宅平面図の作成 (1)  |
| 2 3DCADによる壺の製作    | 9 集合住宅平面図の作成 (2)  |
| 3 3DCADによる椅子の製作   | 10 集合住宅平面図の作成 (3) |
| 4 出席カードの作成と色塗り    | 11 集合住宅平面図の作成 (4) |
| 5 操作の基本と図表の作成 (1) | 12 集合住宅平面図の作成 (5) |
| 6 操作の基本と図表の作成 (2) | 13 集合住宅平面図の作成 (6) |
| 7 操作の基本と図表の作成 (3) | 14 3DCADによる作品製作   |

〔テキスト〕 『JW-CAD徹底解説「操作編」』、エクснаレッジ

〔参考文献〕 講義中適宜指示する。

〔授業形態〕 演習

〔成績評価の方法〕 作品80%、平常点等20%

## 62126

### 住・インテリアCAD演習B

W 永田庸視

〔授業科目〕 建築とCAD

〔概要〕 CAD演習Aで作成した集合住宅の平面図を元に立体図を作成し、かつ透視図を完成させる。JWCADの応用操作を学び、より高度なCADの習熟を図る。

〔到達目標〕 建築図面及びインテリア図面をCADによって素早く描けることをマスターする。

〔授業計画〕

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 1 CADによる彩色       | 8 集合住宅透視図の作成 (2)    |
| 2 和室平面図の作成       | 9 集合住宅透視図の作成 (3)    |
| 3 2.5Dの基本操作 (1)  | 10 集合住宅透視図の着色 (1)   |
| 4 2.5Dの基本操作 (2)  | 11 集合住宅透視図の着色 (2)   |
| 5 集合住宅立面図の作成 (1) | 12 集合住宅透視図の着色 (3)   |
| 6 集合住宅立面図の作成 (2) | 13 3DCADによる課題制作 (1) |
| 7 集合住宅透視図の作成 (1) | 14 3DCADによる課題制作 (2) |

〔テキスト〕 Jiro Shimizu+Yoshifumi Tanaka 著『Jw cad6徹底解説[リファレンス編]』(株式会社エクснаレッジ)

〔参考文献〕 『Jw cad6徹底解説[操作編]』

〔授業形態〕 講義・演習

〔成績評価の方法〕 作品80%、平常点20%

## 62127

### 住・インテリアCAD演習C

S 佐藤洋司

〔授業科目〕 建築CADの応用操作

〔概要〕 外部変形等を利用した、より高度な応用操作を学ぶと共に、建築CAD検定2級及び3級受験の為に練習を行なう。又、データの送受信方法も実際に行なう事により修得する。

〔到達目標〕 2級建築CAD検定受験レベル到達。

〔授業計画〕

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| 1 建築CAD3級レベルの操作法 (1) | 9 建築CAD2級レベルの操作法 (6)  |
| 2 建築CAD3級レベルの操作法 (2) | 10 建築CAD2級レベルの操作法 (7) |
| 3 建築CAD3級レベルの操作法 (3) | 11 外部変形の使い方 (1)       |
| 4 建築CAD2級レベルの操作法 (1) | 12 外部変形の使い方 (2)       |
| 5 建築CAD2級レベルの操作法 (2) | 13 ポスターのデザイン (1)      |
| 6 建築CAD2級レベルの操作法 (3) | 14 ポスターのデザイン (2)      |
| 7 建築CAD2級レベルの操作法 (4) | 15 ポスターのデザイン (3)      |
| 8 建築CAD2級レベルの操作法 (5) |                       |

〔テキスト〕 なし

〔参考文献〕

〔授業形態〕 演習

〔成績評価の方法〕 作品80%、平常点20%