

2019年度 履修系統図 共立女子短期大学 生活科学科

人材養成目的	生活科学科の人材養成目的は、本学の建学の精神および共立女子短期大学の人材養成目的に基づき、「学生自身の積極的な学習意欲を引き出し、社会において自立した人間として活躍するために、生活に関する実践的な知識・技能を身に付け、家庭および社会において、生活者としてそれらを活用する能力を養い、豊かな教養に基づき、思いやりのある誠実で協調性に富んだ女性を育成すること」である。
ディプロマポリシー	生活科学科は、本科の課程を修め、62単位以上の単位修得と必修等の条件を満たしたうえで、次のような社会に広く貢献できる自立した女性としての必要な知識、技能並びに資質を備えた人物に学位を授与する。 (1) 社会に広く貢献する自立した女性として求められる幅広い教養と、生活科学に関するメディア、デザイン、食、情報、環境等の分野における知識・能力を身に付けている。(知識・理解) (2) 家庭および社会において、生活者として知識を活用するために必要な、メディア、デザイン、食、情報、環境、コミュニケーション等に関する能力を身に付けている。(技能) (3) 実社会における諸課題について、問題の本質を見抜く洞察力と判断力を身に付けている。(思考・判断・表現) (4) 積極的な学習意欲を持ち、思いやりのある誠実で協調性に富んだ人間性を身に付けている。(関心・意欲・態度)

コース・科目区分	目標	1年次	2年次
----------	----	-----	-----

生活科学基礎系	生活科学を成立させている最も基本的な学問分野について学ぶ	生活科学概論	専門基礎分野 生活科学の基礎となる内容を学び、その上に各系の理解を深める
		食生活論 衣生活論 住生活論 心の健康 環境と消費	
		専門分野Ⅰ 各系に必要な知識、スキルを学ぶと共に、系の全体像を理解する	専門分野Ⅱ 知識、スキルを応用して、より高度で複雑な理解・課題に挑戦する
		専門総合分野 社会とつながる課題を見つけ、研究もしくは制作という形で体系的に表現する	

メディア社会コース	メディア社会系	ソーシャルメディアを中心に生活に密着したメディアについての最新の状況や持続可能な発展を支える社会的役割について理解する	メディア社会論 ソーシャルメディア論 ポップカルチャー論 メディアカルチャー論	サステイナブル社会論 情報メディア演習
	メディアデザイン系	情報処理や情報活用能力、企画・プレゼンテーション能力を養い、ビジネス実務とさまざまなクリエイティブ制作の実践力を身に付ける	メディアデザイン論 CG演習A(イラストレーター) CG演習B(フォトショップ) アニメーション制作演習	ユニバーサルデザイン論 DTP演習 Webデザイン演習
	メディア心理学系	新たなメディア社会が生活者の行動・心理に及ぼす影響について理解する	メディア心理学演習 消費者の心理 心理データ解析演習(ESP)	メディア心理学 マーケティングリサーチ演習
生活デザインコース	プロダクトデザイン系	生活に必要な道具や製品を対象に、形、大きさ、色彩などの要素について学び、演習や実習を通じてデザインするスキルを身につける	生活デザイン論 生活プロダクトデザイン演習 デッサン カラーコーディネート演習	プロダクトデザイン論 イラストレーション 彫金実習
	ファッションデザイン系	衣服やその扱い方を対象に、基本的な制作方法を学ぶことからファッションデザインや企画などの演習を通じて実践に適用する力を養う	ファッションデザイン論 ファッションデザイン演習 アパレル制作実習B 染色工業実習	ファッションビジネス論 アパレル企画演習 アパレル制作実習A 和装デザイン演習
	インテリアデザイン系	住居や住空間を対象に、知識や原理に加えて、設計、製図、インテリアCADなどを初歩から高度な応用まで学び、提案する技術を習得する	快適住環境論 インテリア設計演習 インテリア製図演習Ⅰ インテリアCAD基礎演習	インテリア構成論 インテリア製図演習Ⅱ インテリアCAD応用演習
食・健康コース	食デザイン系	4つの実習科目を通して、調理や製菓の基礎を学んだ上で、調理を科学的に理解しながら「食」を総合的にデザインするスキルを習得する	調理学 はじめての調理(実習) 調理学実習基礎 フードメディア演習	食品の消費と流通 調理学実習応用 フードパッケージ実習 スイーツ実習
	健康マネジメント系	栄養と健康の基礎を学ぶ。さらに健康をマネジメントしていく実習科目で、子供から大人まで生涯にわたる健康な身体作りに関する知識を学び、健康ビジネスに生かすことができるような実践的なスキルを体得する	食物基礎科学 栄養学 生活基礎演習 食育演習	女性と健康 栄養学実験 ライフステージ栄養演習
	フードスペシャリスト系	フードビジネスに必要なフードスペシャリストや食品衛生責任者の資格取得のための知識や技能を習得する	食品学 食品衛生学 食品学実験 嗜好評価処理演習	フードコーディネート論 フードスペシャリスト論 フードスペシャリスト演習

卒業ゼミナール  
卒業研究・卒業制作

キャリア支援系 特別演習系	キャリア実務入門 キャリアを考える チャレンジ・ゼミナール CG基礎演習 CG応用演習
------------------	---

科目名 → 科目名 : 段階的学習を示す