

## 人間生活学科 主要科目の特長

### 【生活学概論Ⅰ・Ⅱ】

この科目は、家族や社会に関連する生活問題および衣・食・住に関心を持ち、諸問題に対して「客観的に分析する力」「主体的に考える力」、「論理的に考え、書き、発表する力」を身に付けることを目指します。これから4年間の大学生活の中で、ぜひ身に付けて欲しい力です。

### 【地域生活学演習Ⅰ～Ⅶ】

この科目は、1年次から4年次まで、地域社会と連携した学外活動を中心とした演習です。社会の一員として活動するときの心構えやマナーを学んだ上で、自分の知識や技能にあわせた学外活動を目指します。活動の後は次に生かす方法を考えることによって、基礎的社会人スキルを身に付けます。

### 【家族と生活福祉】

近年、家族を取り巻く社会状況は大きく変わりつつあります。例えば、女性が働くことへの意識が変容し女性労働者は急増していますが、性別役割分業意識は根強く、家事労働時間の男女差は依然、残っています。また、家族機能の外外部化に伴い、その機能を弱めるという新たな家族問題も出現しています。

この講義では、現代の家族に関する問題を取り上げ、それを家庭内で解消する方法を身に付けるソーシャルスキル等を学ぶと同時に、社会的資源・支援による解決である福祉制度をはじめとした法律・取組について学びます。これにより、変化の激しい社会の中で、家族及び社会と共生し、幸せに暮らすために必要なことを考え、実践する基礎力を育成します。

### 【生活経営学（生活経済学を含む。）】

この講義では、急激に変化する現代社会において、自分と家族の夢や目的を達成し、生活を主体的・合理的に営む態度と能力を身に付けることを目指します。

具体的には、ライフステージごとの達成課題や問題への対処法、キャリアプランニングの知識、時間管理・家計管理の手法など理論的な学びと、衣食住・経済について構想する「一人暮らしのデザイン」や、社会保険、私的保険等の基本を学んだ上で「ライフプランの作成」など実践的な学びを取り入れ、思考力・判断力・行動力を培います。

### 【消費生活論】

消費者を取り巻く環境には、主に社会環境と自然環境があります。

社会環境については、消費者問題の現状と課題、悪質商法の手口と回避法、契約のしくみとトラブルの対応策、消費者信用の種類と留意点、多重債務の予防及び解決法、金利計算、購買における批判的思考等を学び、被害者にも加害者にもならないための知識と意識を身に付けます。

自然環境については、自身の衣・食・住生活が地球・生態に及ぼす影響を意識し、持続可能社会を実現するためにできることを自覚します。これらを実生活で生かし、具体的に行動できるよう、ロールプレイング等、アクティブラーニングも取り入れた授業を行います。

### 【家庭科教育法Ⅰ～Ⅳ】

この科目は、中学・高等学校家庭科教員免許状の取得希望者対象の授業です。

2年生前期から3年生後期までの4期において開講されます。

2年生の授業では、家庭科教育の歴史の変遷・意義・位置づけ等の理論や、衣・食・住、消費・環境、家族・保育等、分野ごとの教育内容を学びます。

その後、学習指導案・教材作成も含めた授業構想を行ない、模擬授業・相互評価を複数回実施することで、教育実習・学校現場での教育実践力を着実に培っていきます。

### 【栄養学】

栄養学では、まず、生活環境と疾病、栄養素の種類とはたらき、各栄養素を含む食品、ならびに消化吸収とエネルギー代謝過程について学び、生命維持と日常の活動の原動力となるエネルギー生産・消費のメカニズムを理解します。その上で、人々のライフサイクルや生活状況の違いに応じた適切な栄養を正しく認識し、自分の生活状況を見直し、改善を試みます。さらには、全世代にわたる食教育をも担う力を身に付けます。

### 【食物学】

食物学では、その食べ物の機能や有害性、食物素材の種類と成分的特性、食べ物（食料）の生産状況と供給システム、ならびに病気との関わり（食物アレルギーや薬効など）について学び、健康的な生活を支える日常の食事（食べ物）の重要な役割を正しく認識します。

### 【調理学実習Ⅰ】

調理学実習Ⅰでは、調理学の理論に基づいた食品の調理特性に関する知識について、実習を通して理解します。また、衛生かつ安全な食品の取り扱いなどを含めた基礎的な調理技術の習得を目標とします。さらに、和洋中の料理を中心とした献立実習を通して、食文化への理解を深め、調理技術の伝承と創造性を養います。

調理実習は、学生がとても楽しみにしている授業科目の一つです。昆布とかつお節で出汁をとったり鍋でご飯を炊いたりという、家庭では遠ざかっている調理操作にふれることや、旬の食材や盛り付けに心を配ることなどを通して、自分で作った料理を食べる喜びや他者に食べてもらう喜びを体感します。調理技術の習得に加え、食に対する興味関心をより一層高める授業です。

### 【被服学】

被服は、人間生活の中で、身体に最も近くで、人間の快適さに直接関係する環境を形成します。人が健康で快適に生活するために被服はどのような役割を持っているのか、どのような被服を身につけたらよいのか、素材をはじめ染色、加工、洗浄、衛生面からファッションまで幅広く、楽しく学びながら、正しい被服の取り扱いを学ぶ教育を目指します。どのような取り扱いをしたらよいのか、リサイクルの面も考え、被服に対する興味関心をより一層深める授業です。

### 【被服構成学実習Ⅰ】

被服構成学実習Ⅰでは、裏布付き、ファスナーあきの「セミタイトスカート」を製作します。講義で学んだ衣服原型論を実習に移し、各自の下半身体型に基づいて作図を行い、仮縫いによって各自の体型に適合させ、自分にピッタリのスカートを製作します。実習を通して、地直しや裁断、しるしつけ、しつけ、ミシン縫いやまつり縫い・星止め、ベルトつけやファスナーつけ、カギホックつけ、ループなど、基礎的な縫製技法の習得を目指しています。最終回には、出来上がったスカートを着用してファッションショーを行います。形は同じですが、コーディネートで一人ひとり異なる雰囲気仕上ります。

### 【住居学（製図を含む。）】

住居は、風雨熱光音の自然条件から人間を守るとともに、就寝・食事・育児・休養・だんらん・家族のコミュニケーションなど個人・家族が生活を営む場としての役割を持っています。人間の生活の器である住居の役割と住生活に対する理解を深めた上で、台所・調理室と食事室・食堂のあり方について考える力を養うことを目的として講義します。到達目標として様々な住生活の展開とそれに対応する住空間の役割を生活者の視点に立って理解し、さらに、図面を通して、生活を表現し伝達する方法を修得します。

### **【建築・インテリア設計演習Ⅰ～Ⅴ】**

2年生の前期から始まる、一連の設計演習のスタートです。4年生前期の科目「建築・インテリア演習Ⅴ」までの全5回で、住宅や集合住宅の設計、インテリアデザイン、住宅のリノベーション計画などを一通り設計演習として履修し、設計やインテリアデザインの基礎から始め、社会に出てからの実践的技術までを習得してゆきます。

製図では、パソコンを利用したCADや3Dパースなどの技術も習得し、住宅関連やインテリア関連会社における技術者としての素養も身に付けます。住宅やインテリア関連業界で需要が増え続けている「女性のスペシャリスト」の育成を目指します。