

授業科目等の概要

| (衛生専門課程 カフェ総合科) 平成27年度 | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|------|------|--------|--|----------|--------------|-------------|------|----|----------|----|----|----|----|---------|
| 分類 | | | 授業科目名 | 授業科目概要 | 配当年次・学期 | 授業 時 数 | 単 位 数 | 授業方法 | | | 場所 | | 教員 | | 企業等との連携 |
| 必修 | 選択必修 | 自由選択 | | | | | | 講義 | 演習 | 実験・実習・実技 | 校内 | 校外 | 専任 | 兼任 | |
| ○ | | | 衛生法規 | 法律に関する基礎知識をはじめ、衛生行政および食品衛生法などの基礎知識を学びます。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 公衆衛生学 | 社会的環境衛生、感染症予防の保持など衛生管理について学びます。 | 1通 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 食品学 | 食品に関する成分や特性などについて学び、調理に役立つ正しい知識を十分身につけます。 | 1通 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 食品衛生学 | 食品衛生の基本、食品取り扱いに関する知識、食材の安全な保管方法などについて学びます。 | 1通 2前 | 30 | 2 | ○ | △ | | | | | | ○ |
| ○ | | | 栄養学 | 各種栄養素の機能および栄養の摂取など、豊かな食生活を築くための基礎知識を学びます。 | 1通 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 調理理論 | 調理の意義・目的・調理方法の特徴などを理論的に学びます。 | 1通 | 480 | 32 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | ビバレッジ | 紅茶の基本（種類、抽出、テイスティング、ペアリングなど）を学びます。 | 2通 | 120 | 8 | | | ○ | ○ | | | | ○ ○ |
| ○ | | | バリスタ実習 | コーヒー豆の知識や歴史を学び、抽出技術を習得します。 | 1通 2通 | 120 | 8 | | | ○ | ○ | | | | ○ ○ |
| ○ | | | 製菓実習 | 製菓技術の基礎力、応用力を実習を通して身につけます。 | 2前 | 120 | 8 | | | ○ | ○ | | | | ○ ○ |
| ○ | | | 製パン実習 | 製パンでの基礎的な作業や基本のパン作りを通して製パン技術、知識を習得します。 | 2後 | 120 | 8 | | | ○ | ○ | | | | ○ ○ |
| ○ | | | 外国語 | 食の業界で使われるイタリア語の基礎を学びます。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | ○ |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----------|--|----------|-----|---|---|------------------|---|---|--|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
| ○ | | ベーシックデザイン | デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力を身につけます。 | 2前 | 30 | 3 | | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | | |
| ○ | | 店舗運営 | 開業までのプランニングに必要なマネジメント知識やノウハウなどを実践的に身につけます。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | ○ | ○ | | | | | | | | | | |
| ○ | | 企業課題 | 企業からいただいた課題に取り組み、作品を制作します。 | 1通 2通 | 90 | 6 | ○ | △ | | | | | | | | | | | | |
| ○ | | 就職講座 | マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけます。 | 1後 2前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | | | | | | | |
| ○ | | 業界研修 | 現場で実際の仕事を体験し、自己研鑽を行います。 | 2通 | 120 | 8 | | | ○ | | | ○ | | | | | | | | |
| ○ | | 進級・卒業制作 | 学習の集大成となる作品制作、ショップ運営、ディスプレイ展示などを行います。 | 1後 2後 | 120 | 8 | | | ○ | | | ○ | | | | | | | | |
| ○ | | 商業簿記 | 経済主体の活動について帳簿に記録・計算する方法を学びます。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | | | | ○ | | | | | | | | |
| ○ | | 情報処理 | コンピューターの基本的な使い方を学びます。 | 2前 | 30 | 2 | | | ○ | | | ○ | | | | | | | | |
| ○ | | 海外研修 | 食の本場を知るために海外の提携校や施設で実習や研修を行う実践科目です。 | 1後 | 30 | 2 | | | ○ | | | | ○ | | | | | | | |
| ○ | | 雑貨ゼミ | 店舗ディスプレイや販売促進、店舗プロモーションのノウハウをゼミ形式で学びます。 | 2後 | 60 | 4 | | | ○ | | | ○ | | | | | | | | |
| ○ | | 開業ゼミ | 資金計画や事業計画の立て方など、開業までに必要なノウハウをゼミ形式で学びます。 | 2後 | 60 | 4 | | | ○ | | | ○ | | | | | | | | |
| ○ | | 食材ゼミ | 調理方法や栄養成分など、食材の特性についてゼミ形式で学びます。 | 2後 | 60 | 4 | | | ○ | | | ○ | | | | | | | | |
| 合計 | | | | 23科目 | | | | 1,740単位時間(123単位) | | | | | | | | | | | | |

| 卒業要件及び履修方法 | | 授業期間等 | |
|------------|--|----------|-----|
| | | 1学年の学期区分 | 2期 |
| | | 1学期の授業期間 | 15週 |

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

(衛生専門課程 調理師科 昼間部) 平成27年度

| 分類 | | | 授業科目名 | 授業科目概要 | 配当年次・学期 | 授業時数 | 単位数 | 授業方法 | | | 場所 | | 教員 | | 企業等との連携 | |
|----|------|------|------------|--|----------|------|-----|------|----|----------|----|----|----|----|---------|---|
| 必修 | 選択必修 | 自由選択 | | | | | | 講義 | 演習 | 実験・実習・実技 | 校内 | 校外 | 専任 | 兼任 | | |
| ○ | | | 調理理論と食文化概論 | 調理の意義、目的、調理方法(西洋、日本、中国)の特徴、基本操作を学びます。様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学びます。 | 1通 2通 | 180 | 12 | ○ | | | ○ | | | ○ | | |
| ○ | | | 食生活と健康 | 食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状を理解し、食生活の向上に関する法規や関連する対策、活動について学びます。 | 1通 2前 | 90 | 6 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 食品の安全と衛生 | 食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因その予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する法規、対策を学びます。 | 1通 2通 | 150 | 10 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 食品の栄養と特性 | 食品の成分や特徴、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともにエネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を学びます。 | 1通 2前 | 150 | 10 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 調理実習 | 和食・洋食・中華の基礎から応用を学び、技術や知識を学びます。 | 1通 2前 | 300 | 20 | | ○ | | ○ | | | | ○ | ○ |
| ○ | | | フランス調理実習 | 仏料理の基礎、応用から、基本技術や知識、盛り付けのセンスを学び、また企業プロジェクトや卒業・進級制作展へ向けての商品試作を行います。 | 2通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | イタリアン調理実習 | イタリア料理の基礎から応用を学び、基本技術や知識、盛り付けのセンスを学びます。 | 2通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | | ○ | ○ |
| ○ | | | 総合調理実習 | 基礎技術の定着を目指し反復トレーニングなどを行います。衛生管理、献立・調理、食事環境、接客などを総合的に学びます。 | 1通 2通 | 120 | 8 | ○ | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | ホスピタリティー | ホスピタリティーを学び、心のこもった接客スキルとマインドを身につけます。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | レストランサービス | テーブルマナーやサービスを幅広く学び、接客スキルを身につけます。 | 1後 2後 | 30 | 2 | | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 海外実学研修 | 食の本場を知るために海外の提携校や施設で実習や研修を行う実践教育です。 | 1後 | 60 | 4 | ○ | ○ | | ○ | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | コーヒー実習 | コーヒー豆の知識や歴史を学び、抽出技術を習得します。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | ドリンク実習 | 各国の料理に関連するアルコールや飲料の知識、技術を幅広く学びます。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | コンピューター | コンピューターの基本的な使い方を学びます。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | カラーコーディネート | 商品デザイン、コーディネートの土台となる色彩心理、効果的な配色など色彩知識を学びます。 | 1通 | 60 | 4 | ○ | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | ベーシックデザイン | デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力を身につけます。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | ビジネスマナー | マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけます。 | 1後 2前 | 60 | 4 | ○ | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 調理フランス語 | 調理業界で使われるフランス語の基礎を学びます。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 総合演習 | 企業プロジェクトや卒業・進級制作展へ向けてのプランニングなどを行います。 | 1後 2前 | 120 | 8 | ○ | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | フードビジネス | 開業までのプランニングに必要なマネジメント知識やノウハウなどを実践的に身につけます。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 進級・卒業制作 | 1年間もしくは2年間の集大成として、これまで学んできた知識・技術を活かし、商品制作・運営を行います。 | 1後 2後 | 120 | 8 | ○ | ○ | | ○ | | | ○ | | |

(文化・教養専門課程 エコ・コミュニケーション科 昼間I部) 平成27年度

| 分類 | | | 授業科目名 | 授業科目概要 | 配当年次・学期 | 授業時数 | 単位数 | 授業方法 | | | 場所 | | 教員 | | 企業等との連携 | |
|----|------|------|------------------------------|--|---------|------|-----|------|----|----------|----|----|----|----|---------|---|
| 必修 | 選択必修 | 自由選択 | | | | | | 講義 | 演習 | 実験・実習・実技 | 校内 | 校外 | 専任 | 兼任 | | |
| ○ | | | エコロジー概論 | 動物や自然環境を学ぶ上で、人間と動物を取り巻く環境について考えていきます。 | 1通 | 60 | 4 | ○ | | | ○ | | | ○ | | |
| ○ | | | アニマルヒストリー | コンパニオンアニマルとしてのルーツを探り、人と動物との関わりの歴史を学びます。 | 1通 | 60 | 4 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | アニマルヘルスケア | 動物の健康に関わる食餌・栄養管理や疾病、その対処法について学びます。 | 1通 | 180 | 12 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 基礎獣医学（解剖・生理） | 動物の体のしくみ・構造・機能などの解剖学と生理学について詳しく学びます。 | 1通 | 180 | 12 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 英会話 | 海外実学研修で必要となる外国の方とコミュニケーションを図るため必要な英語を学びます。 | 1通 | 60 | 4 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | IT (Informations Technology) | コンピュータの基本的な使い方を学びます。 | 1通 | 60 | 4 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | ビジネスマナー | コミュニケーション能力、社会人としてのマナー、一般教養・人前での話し方など就職に関する身構え・気構え・心構えについて学びます。 | 2通 | 60 | 4 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 公衆衛生・関係法規 | 衛生の概念、ズーノーシスなどの感染症の原因を理解し、衛生管理について学びます。また動物に関する法律・保護管理法などの法規を学びます。 | 2通 | 120 | 8 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | トリミング | 動物のグルーミング・トリミングについて学び、また美容部分における技術を実践します。 | 1通 | 120 | 8 | △ | ○ | | ○ | | | | ○ | ○ |
| | ○ | | 動物看護 | 動物の保定方法、一般検査など、動物看護学について学びます。 | 1通 | 180 | 12 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| | ○ | | 動物行動学 | 動物の行動学について学び、しつけ・調教に必要な知識・技術を身につけます。 | 1通 | 180 | 12 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| | ○ | | 海洋・水生生物学 | 海洋生物・水生生物の進化、分類、生理、生態などについて学びます。 | 1通 | 180 | 12 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| | ○ | | 飼育飼養管理 | 動物の飼育管理、飼育員の仕事について学びます。 | 1通 | 180 | 12 | △ | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | アウトドアエクササイズ | テント設営、ロープワークなどにアウトドアに必要なテクニックについて体験し、その基礎を学びます。 | 1通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | ○ | | | ○ | ○ |
| | ○ | | ウォーターエクササイズ | プールで泳力トレーニングを実施し、体力向上ならびにダイビングライセンス取得に必要な技術を身につけます。 | 1通 | 180 | 12 | | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 進級発表 | 基本的な文章の書き方を学び、進級時の研究制作のため、論文を作成し、プレゼンテーションします。 | 1通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 企業研修 | 現場で実際の仕事を体験し、自己研鑽を行います。 | 1通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 卒業研究 | 社会人として必要な文書の作成を学び、卒業研究の論文を作成し、プレゼンテーションします。 | 2通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | | ○ | |

(文化・教養専門課程 エコ・コミュニケーション科 昼間Ⅱ部) 平成27年度

| 分類 | | | 授業科目名 | 授業科目概要 | 配当年次・学期 | 授業時数 | 単位数 | 授業方法 | | | 場所 | | 教員 | | 企業等との連携 | |
|----|------|------|------------------------------|--|---------|------|-----|------|----|----------|----|----|----|----|---------|---|
| 必修 | 選択必修 | 自由選択 | | | | | | 講義 | 演習 | 実験・実習・実技 | 校内 | 校外 | 専任 | 兼任 | | |
| ○ | | | エコロジー概論 | 動物や自然環境を学ぶ上で、人間と動物を取り巻く環境について考えていきます。 | 1通 | 60 | 4 | ○ | | | ○ | | | ○ | | |
| ○ | | | アニマルヒストリー | コンパニオンアニマルとしてのルーツを探り、人と動物との関わりの歴史を学びます。 | 1通 | 60 | 4 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | アニマルヘルスケア | 動物の健康に関わる食餌・栄養管理や疾病、その対処法について学びます。 | 1通 | 180 | 12 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 基礎獣医学（解剖・生理） | 動物の体のしくみ・構造・機能などの解剖学と生理学について詳しく学びます。 | 1通 | 180 | 12 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 英会話 | 海外実学研修で必要となる外国の方とコミュニケーションを図るため必要な英語を学びます。 | 1通 | 60 | 4 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | IT (Informations Technology) | コンピュータの基本的な使い方を学びます。 | 1通 | 60 | 4 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | ビジネスマナー | コミュニケーション能力、社会人としてのマナー、一般教養・人前での話し方など就職に関する身構え・気構え・心構えについて学びます。 | 2通 | 60 | 4 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 公衆衛生・関係法規 | 衛生の概念、ズーノーシスなどの感染症の原因を理解し、衛生管理について学びます。また動物に関する法律・保護管理法などの法規を学びます。 | 2通 | 120 | 8 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | トリミング | 動物のグルーミング・トリミングについて学び、また美容部分における技術を実践します。 | 1通 | 120 | 8 | △ | ○ | | ○ | | | | ○ | ○ |
| | ○ | | 動物看護 | 動物の保定方法、一般検査など、動物看護学について学びます。 | 1通 | 180 | 12 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| | ○ | | 動物行動学 | 動物の行動学について学び、しつけ・調教に必要な知識・技術を身につけます。 | 1通 | 180 | 12 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| | ○ | | 海洋・水生生物学 | 海洋生物・水生生物の進化、分類、生理、生態などについて学びます。 | 1通 | 180 | 12 | ○ | △ | | ○ | | | | ○ | |
| | ○ | | 飼育飼養管理 | 動物の飼育管理、飼育員の仕事について学びます。 | 1通 | 180 | 12 | △ | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | アウトドアエクササイズ | テント設営、ロープワークなどにアウトドアに必要なテクニックについて体験し、その基礎を学びます。 | 1通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | ○ | | | ○ | ○ |
| | ○ | | ウォーターエクササイズ | プールで泳力トレーニングを実施し、体力向上ならびにダイビングライセンス取得に必要な技術を身につけます。 | 1通 | 180 | 12 | | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 進級発表 | 基本的な文章の書き方を学び、進級時の研究制作のため、論文を作成し、プレゼンテーションします。 | 1通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 企業研修 | 現場で実際の仕事を体験し、自己研鑽を行います。 | 1通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 卒業研究 | 社会人として必要な文書の作成を学び、卒業研究の論文を作成し、プレゼンテーションします。 | 2通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | | ○ | |

(文化・教養専門課程 総合デザイン科 昼間I部) 平成27年度

| 分類 | | | 授業科目名 | 授業科目概要 | 配当年次・学期 | 授業 単 位 数 | 単 位 時 数 | 授業方法 | | | 場所 | | 教員 | | 企業等との連携 |
|----|------|------|------------------------------|---|----------------|-------------------|------------------|------|----|----------|----|----|----|----|---------|
| 必修 | 選択必修 | 自由選択 | | | | | | 講義 | 演習 | 実験・実習・実技 | 校内 | 校外 | 専任 | 兼任 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| ○ | | | ベーシックデザイン | 平面構成と色彩構成について、構成要素を使い効果的に整理配列する理論や構成技術を徹底的に学びます。 | 1通 | 120 | 8 | ○ | | ○ | | | ○ | | |
| ○ | | | IT (Informations Technology) | コンピュータを使用する上で必要となるネットの基礎知識、技術の基礎テクニックを習得します。 | 1通 | 60 | 4 | △ | ○ | | ○ | | | ○ | ○ |
| ○ | | | マーケティング | モノづくりをビジネスで捉え、それぞれの購買層・顧客層の行動様式・動向をリサーチすることで市場分析する力を身につけます。 | 1通 | 60 | 4 | △ | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 編集出版実務 | デザインや編集の現場で必要とされる編集実務、印刷データの正しい作り方を学びます。 | 1通 | 120 | 8 | △ | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | コンピュータ グラフィックス | コンピュータの基礎知識をベースにし、コンピュータ作画ソフトである「Illustrator」「Photoshop」の操作を習得します。 | 1通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 英会話 | 一般的な日常会話程度のコミュニケーション英語能力を身につけます。 | 1通 | 60 | 4 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | ビジネスマナー | 社会人としての常識を学び、技術・知識・マナー等を身につけ、就職に向けての心構えを習得します。 | 2通 | 60 | 4 | ○ | | | | | | | |
| | ○ | | アドバイジングデザイン I | プリントメディアとしての広告デザイン制作を演習し、デザイン力と訴求力を磨きます。 | 1通 2通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | アドバイジングデザイン II | さまざまな企業から直接出されるテーマを中心に企画から制作、プレゼンテーションまで一貫して学びます。 | 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | キャラクターデザイン I | 魅力的なオリジナル・キャラクターを制作するための知識・技術を習得します。 | 1通 2通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | キャラクターデザイン II | 「キャラクターデザイン I」の内容を踏まえ、ゲームならではのキャラクター創りへ発展させた応用を養います。 | 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | 3Dデザイン I | 3DCG制作のための知識・技術を学び、3DCGアニメーションを制作します。 | 1通 2通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | 3Dデザイン II | Iで学んだ技術を活かし、より高度な作り込みで、3DCGムービーを制作します。 | 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | プログラミング I | プログラム言語の基礎であるC言語、C++、アルゴリズムを習得します。 | 1通 2通 | 180 | 12 | △ | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | プログラミング II | VC++ツールを使用してプログラム制作を習得します。またプログラムに必要なネットワークの知識を習得します。 | 2通 3通 | 180 | 12 | △ | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | 映像表現 I | 企画・撮影・VFX・MA・編集まで映像作品制作の方法論を学び作品制作します。 | 1通 2通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | 映像表現 II | 合成や加工、エフェクトなど、映像制作における最終の仕上げを学びます。 | 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | フォトテクニック | カメラの使い方を習得し、構図・ライティングなど、魅力的な写真を撮るための撮影技法を身につけます。 | 1通 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | シナリオライティング | シナリオの基本的な書き方、テーマの設定、ストーリーの構成など、実践的な技法を学びます。 | 1通 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | コピーライティング | 雑誌、新聞、テレビ、ラジオなどのあらゆる広告のコピーを研究しながら、文章の表現力を習得します。 | 1通 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | 文章表現 | さまざまな文章表現の基礎となる知識とそれぞれの表現技法を演習を通して習得します。 | 1通 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 進級制作 | 1年間もしくは2年間の集大成として作品を個人もしくはチームにおいて制作し、進級に値する理解・演習力を習得しているかを評価します。 | 1通 2通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 企業研修 | 3年次に2週間から4週間、各業界の現場で実際の仕事を体験し、社会の厳しさやルール・マナー等を学ぶことによって、就職時大いなる自信となります。 | 3通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 卒業制作 | 3年間の集大成として、これまで学んできた知識・技術を使って表現した成果を総合的に審査し、卒業に値する理解・演習力を修得しているかを評価します。 | 3通 | 240 | 16 | | ○ | | ○ | | | ○ | |

(文化・教養専門課程 総合デザイン科 昼間Ⅱ部) 平成27年度

| 分類 | | | 授業科目名 | 授業科目概要 | 配当年次・学期 | 授業時数 | 単位数 | 授業方法 | | | 場所 | | 教員 | | 企業等との連携 |
|----|------|------|------------------------------|---|----------------|------|-----|------|----|----------|----|----|----|----|---------|
| 必修 | 選択必修 | 自由選択 | | | | | | 講義 | 演習 | 実験・実習・実技 | 校内 | 校外 | 専任 | 兼任 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| ○ | | | ベーシックデザイン | 平面構成と色彩構成について、構成要素を使い効果的に整理配列する理論や構成技術を徹底的に学びます。 | 1通 | 120 | 8 | ○ | | ○ | | | ○ | | |
| ○ | | | IT (Informations Technology) | コンピュータを使用する上で必要となるネットの基礎知識、技術の基礎テクニックを習得します。 | 1通 | 60 | 4 | △ | ○ | | ○ | | | ○ | ○ |
| ○ | | | マーケティング | モノづくりをビジネスで捉え、それぞれの購買層・顧客層の行動様式・動向をリサーチすることで市場分析する力を身につけます。 | 1通 | 60 | 4 | △ | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 編集出版実務 | デザインや編集の現場で必要とされる編集実務、印刷データの正しい作り方を学びます。 | 1通 | 120 | 8 | △ | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | コンピュータ グラフィックス | コンピュータの基礎知識をベースにし、コンピュータ作画ソフトである「Illustrator」「Photoshop」の操作を習得します。 | 1通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 英会話 | 一般的な日常会話程度のコミュニケーション英語能力を身につけます。 | 1通 | 60 | 4 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | ビジネスマナー | 社会人としての常識を学び、技術・知識・マナー等を身につけ、就職に向けての心構えを習得します。 | 2通 | 60 | 4 | ○ | | | | | | | |
| | ○ | | アドバイジングデザインⅠ | プリントメディアとしての広告デザイン制作を演習し、デザイン力と訴求力を磨きます。 | 1通 2通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | アドバイジングデザインⅡ | さまざまな企業から直接出されるテーマを中心に企画から制作、プレゼンテーションまで一貫して学びます。 | 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | キャラクターデザインⅠ | 魅力的なオリジナル・キャラクターを制作するための知識・技術を習得します。 | 1通 2通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | キャラクターデザインⅡ | 「キャラクターデザインⅠ」の内容を踏まえ、ゲームならではのキャラクター創りへ発展させた応用力を養います。 | 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | 3DデザインⅠ | 3DCG制作のための知識・技術を学び、3DCGアニメーションを制作します。 | 1通 2通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | 3DデザインⅡ | Ⅰで学んだ技術を活かし、より高度な作り込みで、3DCGムービーを制作します。 | 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | プログラミングⅠ | プログラム言語の基礎であるC言語、C++、アルゴリズムを習得します。 | 1通 2通 | 180 | 12 | △ | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | プログラミングⅡ | VC++ツールを使用してプログラム制作を習得します。またプログラムに必要なネットワークの知識を習得します。 | 2通 3通 | 180 | 12 | △ | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | 映像表現Ⅰ | 企画・撮影・VFX・MA・編集まで映像作品制作の方法論を学び作品制作します。 | 1通 2通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | 映像表現Ⅱ | 合成や加工、エフェクトなど、映像制作における最終の仕上げを学びます。 | 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | フォトテクニック | カメラの使い方を習得し、構図・ライティングなど、魅力的な写真を撮るための撮影技法を身につけます。 | 1通 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | シナリオライティング | シナリオの基本的な書き方、テーマの設定、ストーリーの構成など、実践的な技法を学びます。 | 1通 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | コピーライティング | 雑誌、新聞、テレビ、ラジオなどのあらゆる広告のコピーを研究しながら、文章の表現力を習得します。 | 1通 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| | ○ | | 文章表現 | さまざまな文章表現の基礎となる知識とそれぞれの表現技法を演習を通して習得します。 | 1通 2通 3通 | 180 | 12 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 進級制作 | 1年間もしくは2年間の集大成として作品を個人もしくはチームにおいて制作し、進級に値する理解・演習力を習得しているかを評価します。 | 1通 2通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 企業研修 | 3年次に2週間から4週間、各業界の現場で実際の仕事を体験し、社会の厳しさやルール・マナー等を学ぶことによって、就職時大いなる自信となります。 | 3通 | 120 | 8 | | ○ | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 卒業制作 | 3年間の集大成として、これまで学んできた知識・技術を使って表現した成果を総合的に審査し、卒業に値する理解・演習力を修得しているかを評価します。 | 3通 | 240 | 16 | | ○ | | ○ | | | ○ | |