

カリキュラムⅠ：ベーシックメソッド							カリキュラムⅡ：オプショナルメソッド							
西暦	年次	月	週	成形技法	課題	段階	講習と実践の内容／講義のみ	課題	講習と実践の内容／講義のみ	講習と実践の内容／講義のみ	講習と実践の内容／講義のみ	講習と実践の内容／講義のみ	講習と実践の内容／講義のみ	
2010	1年次	4	1	玉作り	ぐい呑み	成形	土にふれる、同厚成形、手順							
2010	1年次	4	2	玉作り	ぐい呑み	削り	高台を削り出す							
2010	1年次	4	3	玉作り	ぐい呑み	個人実践	『やきもの作りの流れ／土練り』							
2010	1年次	4	4	玉作り	ぐい呑み	施釉	ドボ掛け、鍋貴							
2010	1年次	5	1	紐作り	小鉢	成形	積み上げ成形							
2010	1年次	5	2	紐作り	小鉢	削り	高台を削り出す							
2010	1年次	5	3	紐作り	小鉢	個人実践	『作等道具の種類・使い方・作り方』							
2010	1年次	5	4	紐作り	小鉢	施釉	掛け合わせ							
2010	1年次	6	1	紐作り	中鉢	成形	積み上げ成形							
2010	1年次	6	2	紐作り	中鉢	削り	付け高台							
2010	1年次	6	3	紐作り	中鉢	個人実践	『器と草木の書き合いを学ぶ』	三二盆栽を作る	日本の伝統文化“BONSAI”から、器作りの視点を学ぶ					
2010	1年次	6	4	紐作り	中鉢	施釉	種掛けばさみ							
2010	1年次	7	1	板作り	板皿	成形	素材の密度、乾燥、蚊帳目紋様付ける							
2010	1年次	7	2	板作り	板皿	削り	整形							
2010	1年次	7	3	板作り	板皿	個人実践	『器と食材の書き合いを学ぶ』	薫麦打つ、盛る、食す	日本伝統の食文化“手打ちそば”から、器作りの視点を学ぶ					
2010	1年次	7	4	板作り	板皿	施釉	柄杓かけ、エアガン							
2010	1年次	8	1	板作り	板皿：大	成形	素材の密度、乾燥、布目紋様を付ける							
2010	1年次	8	2	板作り	板皿：大	削り	整形							
2010	1年次	8	3	板作り	板皿：大	個人実践	『陶磁器の大きさ深さによる種類／粘土の種類・特性』							
2010	1年次	8	4	板作り	板皿：大	施釉	柄杓かけ、エアガン							
2010	1年次	9	1	板作り	マグカップ	成形	立体成型、ハンドルの要素							
2010	1年次	9	2	板作り	マグカップ	削り	『器と草木の書き合いを学ぶ』	苔玉を作る	“BONSAI”から派生した苔玉から、器作りの視点を学ぶ					
2010	1年次	9	3	板作り	マグカップ	個人実践	『陶器と磁器／陶磁器の部分名称』							
2010	1年次	9	4	板作り	マグカップ	施釉	浸し掛け							
2010	1年次	10	1	玉挽き	土殺し	成形	轆轤にふれる、成形に適した生地の準備、手順							
2010	1年次	10	2	玉挽き	円柱成形	成形	基礎になる形状の成形							
2010	1年次	10	3	玉挽き	湯呑	成形	『粘土を再生する』							
2010	1年次	10	4	玉挽き	湯呑	成形	『器と草花の書き合いを学ぶ』	いけばなの基礎①：投げ入れ	日本の伝統文化“いけばな”から、器作りの視点を学ぶ					
2010	1年次	11	1	玉挽き	湯呑	削り	芯取り、固定、高台削り							
2010	1年次	11	2	玉挽き	湯呑	削り	『保湿の特性・乾燥の特性』							
2010	1年次	11	3	玉挽き	湯呑	施釉	『器と草花の書き合いを学ぶ』	いけばなの基礎②：水盤	日本の伝統文化“いけばな”から、器作りの視点を学ぶ					
2010	1年次	11	4	玉挽き	湯呑	施釉	『袖葉の基本』							
2010	1年次	12	1	玉挽き	小鉢	成形	柄円ごてを使った成形							
2010	1年次	12	2	玉挽き	小鉢	削り	高台を削り出す							
2010	1年次	12	3	玉挽き	小鉢	個人実践	『代表的な袖葉・地域に根差したやきもの』							
2010	1年次	12	4	玉挽き	小鉢	施釉	エアガン							
2011	1年次	1	1	玉挽き	ティーカップ	成形	フォルム、ハンドル	匂儀の炊き込み飯碗						
2011	1年次	1	2	玉挽き	ティーカップ	削り	洋式底の削り							
2011	1年次	1	3	玉挽き	ティーカップ	個人実践	『窯の種類と特性』	かぼちゃの似合う小鉢						
2011	1年次	1	4	玉挽き	ティーカップ	施釉	こぼし掛け【琥珀】							
2011	1年次	2	1	玉挽き	ソーサー	成形	平面成形	カブと白みその汁椀						
2011	1年次	2	2	玉挽き	ソーサー	削り	広い高台削り							
2011	1年次	2	3	玉挽き	ソーサー	個人実践	『焼成の温度と種類』	春の茶碗蒸しの蓋物						
2011	1年次	2	4	玉挽き	ソーサー	施釉	こぼし掛け【琥珀】							
2011	1年次	3	1	玉挽き	ミルクビュッチャード	成形	バイ挽き、土取り、小物成形							
2011	1年次	3	2	玉挽き	ミルクビュッチャード	削り	洋式底の削り							
2011	1年次	3	3	玉挽き	ミルクビュッチャード	個人実践	器と料理の書き合い：春の食材編	盛り付け／食事会	日本伝統の食文化“和食”から、器作りの視点を学ぶ					
2011	1年次	3	4	玉挽き	ミルクビュッチャード	施釉	こぼし掛け【琥珀】							
2011	2年次	4	1	玉挽き	ティーポット	成形	挽き上げ	麵つゆ入れ						
2011	2年次	4	2	玉挽き	ティーポット	削り	洋式底の削り							
2011	2年次	4	3	玉挽き	ティーポット	個人実践	普段使いの器、もてなしの器、趣味の器	薺妻猪口						
2011	2年次	4	4	玉挽き	ティーポット	施釉	こぼし掛け【琥珀】							
2011	2年次	5	1	玉挽き	小鉢	成形	黒土	そうめん鉢						
2011	2年次	5	2	玉挽き	小鉢	削り	粉引き							
2011	2年次	5	3	玉挽き	小鉢	個人実践	伝統的な絵付けと技法の種類	天婦羅皿						
2011	2年次	5	4	玉挽き	小鉢	施釉	石灰釉							
2011	2年次	6	1	玉挽き	小鉢	成形	黒荒土							
2011	2年次	6	2	玉挽き	小鉢	削り	粉引き							
2011	2年次	6	3	玉挽き	小鉢	個人実践	器と料理の書き合い：夏の食材編	盛り付け／食事会	日本伝統の食文化“和食”から、器作りの視点を学ぶ					
2011	2年次	6	4	玉挽き	小鉢	施釉	石灰釉							
2011	2年次	7	1	玉挽き	蓋物	成形	かづらを切る、巻	真の焼き込み飯碗	十草紋様で焼き込みご飯の引き立つ器					
2011	2年次	7	2	玉挽き	蓋物	削り	つまり、ごけごこ							
2011	2年次	7	3	玉挽き	蓋物	個人実践	伝統的な紋様と意匠	秋刀魚皿	総綱部で秋刀魚と大根おろしが引き立つ器					
2011	2年次	7	4	玉挽き	蓋物	施釉	エアガン、かづら書き							
2011	2年次	8	1	玉挽き	袋物	成形	袋成形／練り込み	熱くならない汁椀	黒天目で牛蒡味噌汁が引き立ちエアクリイで熱くならない					
2011	2年次	8	2	玉挽き	袋物	削り	中に合わせて削る							
2011	2年次	8	3	玉挽き	袋物	個人実践	『伝統的な器の形と使われかた』	薩摩芋の和えもの小鉢	飴釉の跳び鉢で薩摩の皮が美しい和えもの鉢					
2011	2年次	8	4	玉挽き	袋物	施釉	長石釉							
2011	2年次	9	1	玉挽き	井戸茶碗	成形	モグサ土、深い成形、茶溜り							
2011	2年次	9	2	玉挽き	井戸茶碗	削り	竹の節高台							
2011	2年次	9	3	玉挽き	井戸茶碗	個人実践	器と料理の書き合い：夏の食材編	盛り付け／食事会	日本伝統の食文化“和食”から、器作りの視点を学ぶ					
2011	2年次	9	4	玉挽き	井戸茶碗	施釉	スバタリング、萩（朱ノギ）							
2011	2年次	10	1	玉挽き	黄瀬戸茶碗	成形	モグサ土、胴締め、茶溜り	飯碗						
2011	2年次	10	2	玉挽き	黄瀬戸茶碗	削り	高台を削り出す、縫き							
2011	2年次	10	3	玉挽き	黄瀬戸茶碗	個人実践	【補講】	小鉢						
2011	2年次	10	4	玉挽き	黄瀬戸茶碗	施釉	茶溜まり、あぶらげで、透明黄瀬戸							
2011	2年次	11	1	玉挽き	ビールタンブラー	成形	薄挽き	汁椀						
2011	2年次	11	2	玉挽き	ビールタンブラー	削り	洋式底の削り							
2011	2年次	11	3	玉挽き	ビールタンブラー	個人実践	【補講】							
2011	2年次	11	4	玉挽き	ビールタンブラー	施釉	エアガン							
2011	2年次	12	1	玉挽き	鶴首	成形	袋物中級							
2011	2年次	12	2	玉挽き	鶴首	削り	中に合わせて削る							
2011	2年次	12	3	玉挽き	鶴首	個人実践	器と料理の書き合い：冬の食材編	盛り付け／食事会	日本伝統の食文化“和食”から、器作りの視点を学ぶ					
2011	2年次	12	4	玉挽き	鶴首	施釉	二十四節器： 立春／雨水							
2012	2年次	1	1	ハイ挽き	急須	成形	ハイ挽き、土取り、小物成形							
2012	2年次	1	2	ハイ挽き	急須	削り	接着							
2012	2年次	1	3	ハイ挽き	急須	個人実践	二十四節器： 春分	雨水：雪融けはしまる	釉溜まり					
2012	2年次	1	4	ハイ挽き	急須	施釉	穴貫							
2012	2年次	2	1	ハイ挽き	急須	成形	ハイ挽き、土取り、小物成形	春分：土の香漂う	備前焼：胡麻／石打					
2012	2年次	2	2	ハイ挽き	急須	削り	接着							
2012	2年次	2	3	ハイ挽き	急須	個人実践	二十四節器： 清明／穀雨	春分：牡丹餅戴く	備前焼：牡丹餅／石打					
2012	2年次	2	4	ハイ挽き	急須	施釉	穴貫							
2012	2年次	3	1	ハイ挽き	中皿	成形	1~2 kg の皿	清明：万物満々しく輝く	小鹿田焼：跳び鉢／四彩窯変					
2012	2年次	4	2	ハイ挽き	中皿	削り	削りの時点での装飾を選択							
2012	2年次	4	3	ハイ挽き	中皿	個人実践	二十四節器： 夏至	小満：麦秋至る	織部焼：波紋／擦り掛け					
2012	2年次	4	4	ハイ挽き	中皿	施釉	施釉の時点での装飾を選択							
2012	2年次	5	1	ハイ挽き	大皿	成形	2~3 kg の皿	芒種：虫はじめて舞う	虫手：浮き彫り					
2012	2年次	5	2	ハイ挽き	大皿	削り	削りの時点での装飾を選択							
2012	2年次	5	3	ハイ挽き	大皿	個人実践	二十四節器： 小暑／大暑	夏至：菖蒲のはなひらく	和紙染め／呉須絵					
2012	2年次	5	4	ハイ挽き	大皿	施釉	施釉の時点での装飾を選択							
2012	3年次	4	1	ハイ挽き	中皿	成形	1~2 kg の皿	立夏：蛙はじめて鳴く	織部焼：泥絵付け／石打					
2012	3年次	4	2	ハイ挽き	中皿	削り	削りの時点での装飾							

2012 3年次 7 1	玉挽き 跳び鉢花器 成形 2 kgを2.5センチ挽き上げ練習	立秋：秋至る	鼠志野：軽量化陶土／石打
2012 3年次 7 2	玉挽き 跳び鉢花器 削り 化粧土、跳び鉢	处暑：暑さようやくとどまる	鼠志野：軽量化陶土／線彫り
2012 3年次 7 3	玉挽き 跳び鉢花器 個人実践 二十四節器：白露／秋分	施釉の時点での装飾を選択	
2012 3年次 7 4	玉挽き 跳び鉢花器 施釉	白露：しづらつ降りる	刷毛塗り
2012 3年次 8 1	玉挽き 袋割の皿 成形	二十四節器：寒露／霜降	
2012 3年次 8 2	玉挽き 袋割の皿 削り 削りの時点での装飾を選択	寒露：彼岸花ひらく	モカウエア／鍋／蠶貝
2012 3年次 8 3	玉挽き 袋割の皿 個人実践 二十四節器：寒露／霜降	施釉の時点での装飾を選択	
2012 3年次 8 4	玉挽き 袋割の皿 施釉	霜降：露蛩輝く	虫手／鍋
2012 3年次 9 1	玉挽き 瓢型 成形	二十四節器：立冬／小雪	
2012 3年次 9 2	玉挽き 瓢型 削り 削りの時点での装飾を選択	霜降：霜降りる	松皮／亀甲貫入／擦り掛け
2012 3年次 9 3	玉挽き 瓢型 個人実践 二十四節器：立冬／小雪	施釉の時点での装飾を選択	
2012 3年次 9 4	玉挽き 瓢型 施釉	大物成形	立冬：椿の花ひらく
2012 3年次 10 1	玉挽き 土鍋 成形	二十四節器：大雪／冬至	和紙染め／呉須絵
2012 3年次 10 2	玉挽き 土鍋 削り 削りの時点での装飾を選択	施釉の時点での装飾を選択	小雪：雪はじめて舞う
2012 3年次 10 3	玉挽き 土鍋 個人実践 二十四節器：大雪／冬至	二十四節器：大雪／冬至	石打／擦り掛け
2012 3年次 10 4	玉挽き 土鍋 施釉	施釉の時点での装飾を選択	
2012 3年次 11 1	玉挽き ごはん鍋 成形	大物成形	大雪：雪いよいよ深まる
2012 3年次 11 2	玉挽き ごはん鍋 削り 削りの時点での装飾を選択	二十四節器：小寒／大寒	ごぼし掛け／亀甲貫入
2012 3年次 11 3	玉挽き ごはん鍋 個人実践 二十四節器：小寒／大寒	施釉の時点での装飾を選択	冬至：南瓜戴く
2012 3年次 11 4	玉挽き ごはん鍋 施釉	二十四節器：小寒／大寒	袋物／蓋もの
2012 3年次 12 1	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	二十四節器：小寒／大寒	小寒：雪の結晶輝く
2012 3年次 12 2	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	二十四節器：小寒／大寒	結晶釉／重力化フリル
2012 3年次 12 3	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	二十四節器：小寒／大寒	結晶釉
2012 3年次 12 4	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	二十四節器：小寒／大寒	大寒：ダイヤモンドストップ輝く
2013 3年次 1 1	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「色絵磁器」を学ぶ	酒井田柿右衛門／今泉今右衛門／藤本能動
2013 3年次 1 2	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「色絵磁器」を学ぶ	新聞荒山／河合皆徳／近藤 潤
2013 3年次 1 3	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「益子焼」を学ぶ	島田達三／濱田晋作／坂田基内
2013 3年次 1 4	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「備前焼」を学ぶ	森陶岳／金重素山／藤原旗／山本陶秀／松井與之
2013 3年次 1 5	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「萩焼」を学ぶ	田原陶兵衛／三輪休雷／坂田泥華／吉賀大眉
2013 3年次 2 1	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「唐津焼」を学ぶ	中里重利／中里太郎衛門
2013 3年次 2 2	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「楽焼」を学ぶ	大橋 長左衛門／楽吉左衛門
2013 3年次 2 3	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「江戸彩」を学ぶ	加藤卓夫
2013 3年次 2 4	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「白磁」を学ぶ	井上 萬二／廣崎 裕哉／塚本快示
2013 3年次 3 1	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「鉄釉」を学ぶ	清水卯一
2013 3年次 3 2	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「信楽焼」を学ぶ	辻清明／澤清嗣
2013 3年次 3 3	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「志野焼」を学ぶ	鈴木藏
2013 3年次 3 4	個別技法 修了制作課題 志望に応じて個別制作	人間国宝、巨匠から「陶芸」を学ぶ	加藤瞬陶／清水九兵衛
2014 4年次 4 1	指導講習 土練り基礎 指導 粗練り、菊練り、ウエッジングと指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	ぶく：釉面に現れた素地の膨れ上がり
2014 4年次 4 2	指導講習 土練り基礎 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 4 3	指導講習 玉作り基礎 指導 シンメトリーとアンシンメトリー、と指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	反り・変形・ばち：製品の湾曲、だれ下がり、がたつき
2014 4年次 4 4	指導講習 玉作り基礎 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	釉むら：部分的に釉の厚さにむらがあるもの
2014 4年次 5 1	指導講習 紐作り基礎 指導 紐作り独特の造形美と指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	釉だまり：部分的に釉の厚さの違うもの
2014 4年次 5 2	指導講習 紐作り基礎 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	釉はげ：部分的に釉が剥離して、素地が露出したもの
2014 4年次 5 3	指導講習 板作り基礎 指導 面で構成する造形美と指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	焼き割れ：焼成の最高温度に達するまでの切れ割れ
2014 4年次 5 4	指導講習 板作り基礎 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	工アカンを使った施釉と指導ポイント
2014 4年次 6 1	指導講習 電動ろくろ基礎 指導 水と回転を利用した造形と指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 6 2	指導講習 電動ろくろ基礎 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	釉だまり：部分的に釉の厚さの違うもの
2014 4年次 6 3	指導講習 軸葉がけ基礎① 指導 浸しがけの基礎とそのポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	軸葉がけ：軸が剥離して、素地が露出したもの
2014 4年次 6 4	指導講習 軸葉がけ基礎① 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	柄杓がけの基礎と指導ポイント
2014 4年次 7 1	指導講習 軸葉がけ基礎② 指導 柄杓がけの基礎と指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 7 2	指導講習 軸葉がけ基礎② 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	焼き割れ：焼成の最高温度に達するまでの切れ割れ
2014 4年次 7 3	指導講習 軸葉がけ基礎③ 指導 工アカンを使った施釉と指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	轴葉がけ基礎③：指導
2014 4年次 7 4	指導講習 軸葉がけ基礎③ 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 8 1	指導講習 窯詰基礎① 指導 素焼窯詰の基礎と指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	冷め割れ：冷却中の切れ・割れ
2014 4年次 8 2	指導講習 窯詰基礎① 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	泡：釉面に生じた泡
2014 4年次 8 3	指導講習 窯詰基礎② 指導 本焼窯詰の基礎と指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 8 4	指導講習 窯詰基礎② 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	ピンホール：釉面に現れた微小穴
2014 4年次 9 1	指導講習 窯焚き基礎① 指導 焼成の基礎と指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 9 2	指導講習 窯焚き基礎① 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	ほろ：釉面に異物が付着して突起のできているもの
2014 4年次 9 3	指導講習 窯焚き基礎② 指導 遺元焼成の基礎と指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 9 4	指導講習 窯焚き基礎② 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	色ぼつ：表面に着色斑点の出たもの（鉄粉の場合が多い）
2014 4年次 10 1	指導実習 窯出し基礎 指導 開口時、取り出し時の注意点と指導ポイント	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 10 2	指導実習 窯出し基礎 指導 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	くすぶり：釉または素地との間に炭素があり、黒色化したもの
2014 4年次 10 3	指導実習 土練り基礎 指導 外国人生徒向け：基礎的な英語による指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 10 4	指導実習 指導実習 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	斑点むら：素地中や釉中の斑点が一樣でなく、むらのあるもの
2014 4年次 11 1	指導実習 玉作り基礎 指導 外国人生徒向け：基礎的な英語による指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 11 2	指導実習 指導実習 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	色調の不揃い：2個以上の製品で色調が相違するもの
2014 4年次 11 3	指導実習 紐作り基礎 指導 外国人生徒向け：基礎的な英語による指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 11 4	指導実習 指導実習 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	くすぶり：釉に入った割れ
2014 4年次 12 1	指導実習 板作り基礎 指導 外国人生徒向け：基礎的な英語による指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 12 2	指導実習 指導実習 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	光沢むら・光沢の不揃い
2014 4年次 12 3	指導実習 電動ろくろ基礎 指導 外国人生徒向け：基礎的な英語による指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 12 4	指導実習 指導実習 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	びり：釉が素地の一部を持って剥離しているもので、貫入の反対現象
2014 4年次 1 1	指導実習 軸葉がけ基礎 指導 外国人生徒向け：基礎的な英語による指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 1 2	指導実習 指導実習 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	よい：焼成の不良、燃料の不良で発生する素地または釉の変色。
2014 4年次 1 3	指導実習 指導実習 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ
2014 4年次 1 4	指導実習 指導実習 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	教室運営に必要なマーケティング基礎（4P）プライス：価格の考え方
2014 4年次 2 1	指導実習 指導実習 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	教室運営に必要なマーケティング基礎（4P）プライス：市場の捉え方、エリアにおける戦略立案、手法
2014 4年次 2 2	指導実習 指導実習 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	教室運営に必要なマーケティング基礎（4P）プロダクト：作品作り／課題作りの重要な要素とその考え方
2014 4年次 2 3	指導実習 指導実習 現場指導	問題点の解決方法その科学的根拠を学ぶ	教室運営に必要なマーケティング基礎（4P）プロモーション：顧客導線に応じた効果的な宣伝と販促
2014 4年次 2 4	指導実習 指導実習 現場指導	効果的な広告手法 WebサイトとBlog	アブリケーションによるWebページ制作
2014 4年次 3 1	指導実習 指導実習 現場指導	効果的な広告手法 WebサイトとBlog	A S PによるBlog制作
2014 4年次 3 2	指導実習 指導実習 現場指導	リスティング広告とSEO対策	即効性の高いキーワード広告と継続的に効果の見込めるSEO
2014 4年次 3 3	指導実習 指導実習 現場指導	リレーショナルデータベース基礎	顧客管理、販売実績管理
2014 4年次 3 4	指導実習 指導実習 現場指導	リレーショナルデータベース基礎	

このカリキュラムに掲載されている課題、講義、メソッドは事前に変更される場合があります。

このカリキュラムの内容は彩泥窯に著作権があります。模倣、無断での転載、使用を固く禁じます。