

実務経験のある教員等による授業科目の配置 2019年度

科目区分	科目番号	授業科目名	単位数	担当教員名	授業科目と実務経験の関係
学士課程基幹教育科目(全学共通)	10267 10268 10269 10270 10272 10273	情報と社会	2	遠藤 晃男	大手通信会社で情報インフラの開発に携わった経験を活かし、この授業では、情報とはなにか、人間社会にいかにかかわり合うかを、情報の概念、情報のデジタル化とコンピュータ処理、インターネットの進展、著作権とプライバシー、高度情報化社会とセキュリティ等より学生に考察させる実践的な教育を行なう。
	10426	グローバル化する社会	2	高橋 悟	総合商社及び国際協力機構（JICA）における海外勤務・渡航経験を活かし、この授業では、不可逆的に進行するグローバル化の概要、グローバル化が及ぼす多角的な影響を理解するとともに、自らもグローバル化の一部を成すことを自覚し、進んで学ぶ態度・姿勢を学生に身につけさせる。
	10302	ライフステージと栄養	2	大谷 幸子	病院での管理栄養士としての経験を活かし、この授業では、各ライフステージの成長・発達に伴う栄養状態を把握し、現状の食生活の課題・今後の栄養教育・食事教育の在り方について学生に考えさせている。
	10429 10430	くすのき地域社会論	2	萩原 雅也	教育委員会で社会教育主事として業務に携わった経験を活かし、この授業では、ボランティア活動などの市民活動が持つ意義を講義し、ボランティアをはじめとする地域社会と連携した活動を進める基礎的な知識とスキルを学生に身に付けさせる。
	10294 10295 10296	マナーとホスピタリティ	2	兒島 尚子	企業で秘書として業務に携わった経験を活かし、この授業では、社会生活において好印象を与えるマナーを理解させ、現代社会であらゆる組織、企業で必須とされる「ホスピタリティ」が実践できるようになり、ビジネスに反映できる能力を身に付けさせる。
	10337 10338	文学の読み方	2	森西 真弓	雑誌「上方芸能」の編集長として雑誌編集に携わった経験を活かし、この授業では、文学を味わう形として、文字で読む場合と身体表現として舞台化された作品を見る場合の二つの方法をとり、文学作品に描かれたドラマ性、文字で読む言葉と台詞として表現される言葉の違いを学生に理解させる。
	10455 10461 10464	キャリア設計	1	高松 直紀	企業等でキャリアコンサルタントとしてキャリアコンサルティングや採用業務に携わった経験を活かし、この授業では、自己理解を深め、自分の強み・価値観・興味・関心を明らかにし、社会で働くために必要とされる能力や学生時代に身につけておくべき能力を学生に理解させる。
	10476 10477	インターンシップA (就業体験型)	1	高松 直紀	企業等でキャリアコンサルタントとしてキャリアコンサルティングや採用業務に携わった経験を活かし、この授業では、就業体験を通じて、学生に自己の職業適性や将来設計について考えてもらい、多様な人々と仕事をしていくために必要とされる社会人基礎力を身につけさせる。 なお、この科目は学外でのインターンシップの体験だけでなく、学内での事前授業、事後授業、インターンシップ報告会を通して就業体験と大学での学習を統合し、将来設計について主体的に考えることを目指すものである。
国文学科 専攻科目 (20単位)	11009	大阪・上方のこゝろ文化	2	森西 真弓	雑誌「上方芸能」の編集長として雑誌編集に携わった経験を活かし、この授業では、大阪を中心に広く上方の文学、歴史、芸能を学ぶことで、上方文化の本質、基礎的な知識を身につけて、独自性、優位性を学生に身につけさせる。
	11107	出版編集企画論	2	森西 真弓	雑誌「上方芸能」の編集長として雑誌編集に携わった経験を活かし、この授業では、創作表現に関する基礎的な知識、技術、出版に関する編集の全般的な知識、企画の立て方や校正の技術、記事のまとめ方を学生に身につけさせる。
	18119	書道教科教育法A	2	東野 敏夫	大阪府立の高等学校での教員経験を活かし、この授業では、指導方法の研究や授業展開の工夫などの研究を行い、模擬授業を通して、生徒が自ら考え自ら学ぶ授業の在り方を考察し、指導者としての資質、能力、実践力・指導力を育成する。
国際英語学科 専攻科目 (19単位)	12051	国際英語インターンシップ	1	高橋 悟	総合商社及び国際協力機構（JICA）における海外勤務・渡航経験を活かし、この授業では、大学での勉強内容と就業体験を統合し、学生にさらなる学習の機会と方向性をつかんでもらう。また企業での実習を通じて、自己の職業適性や将来設計について主体的に学生に考えさせる。 なお、この科目は学外でのインターンシップの体験を授業の中心に位置づけているものである。
	12081	観光ホスピタリティー論	2	高橋 悟	総合商社及び国際協力機構（JICA）における海外勤務・渡航経験を活かし、この授業では、近年の訪日外客数の増加傾向を視野に入れ、観光とホスピタリティーの概念、観光の動向、観光に関する法律・戦略計画及びそれらの概要、観光・旅行業における様々なホスピタリティーのあり方について学生に理解させる。
	12055 18529	国際関係論	2	高橋 悟	総合商社及び国際協力機構（JICA）における海外勤務・渡航経験を活かし、この授業では、国家と多様な政府・非政府機関から成る国際社会の相互関係を学ばせる。これを通じて、学生に、自らが国際社会の一員であることを自覚させ、平和で豊かな社会の実現に向けて貢献する態度・姿勢を身につけさせる。

## 実務経験のある教員等による授業科目の配置 2019年度

科目区分	科目番号	授業科目名	単位数	担当教員名	授業科目と実務経験の関係
心理学科 専攻科目 (19単位)	14007	心理学の現場	2	山崎 晃男 坂田 浩之	心理学の専門的知識を生かして業務を遂行している方々（児童施設、福祉施設、医療機関、教育機関、研究施設、企業の人事教育部門、製品開発部門など）をゲストスピーカーとして招聘し、その実務経験に基づく指導を行なうことで、学生には社会生活向上のための心理学的理論・技術の実践的活用の実態について具体的事例を通して理解させる。
	14058	心理療法論	2	根本 眞弓	学校・病院にて臨床心理士として業務に携わった経験を活かし、この授業では、さまざまな心理療法の手法、心理療法を行う時に必要となる臨床心理学の理論や技法、クライアントとセラピストの治療的関係性について学生に身につけさせる。
	14528 14529	精神保健福祉援助演習 (基礎)	1	西 友子	病院で精神保健福祉士として業務に携わった経験を活かし、この授業では、個別指導並びに集団指導を通して、相談援助に係る基礎的な知識と技術に関する具体的な実技を身につけさせる。
ライフプランニング 学科専攻科目 (21単位)	15015 15016	生涯学習概論 I	2	萩原 雅也	教育委員会で社会教育主事として業務に携わった経験を活かし、この授業では、生涯学習理念、教育に関する法規・制度、自治体の行財政の仕組み、社会教育の特質と内容並びに学校教育・家庭教育との関連、社会教育施設の概要と運営、学習活動への支援等について学ばせる。 なお、この授業科目は司書・社会教育主事・学芸員等の社会教育に関する専門的資格取得に不可欠な生涯学習・社会教育に関する基礎知識を獲得させる科目としても位置づけられる。
	15069 15070	フードスタディ実習	2	田中 愛子	食品関連の企業で商品やメニューの開発に携わった経験を活かし、この授業では、世界の家庭料理の基礎を実習し、大阪府日本調理技能士会による「大阪野菜・郷土料理技能認定」試験に合格するための知識や技能を身につけさせる。
	15010 15011	フードスタディ基礎実習B	1	田中 愛子	食品関連の企業で商品やメニューの開発に携わった経験を活かし、この授業では、小麦文化から生まれたパンとケーキが世界の国や地域によって、形や製造方法に様々な違いがあることを実習を通じて学ばせ、また実際にその調理法（準備から調理、食事、後片づけに至るまで）を身につけさせる。
	15084	企業活動とキャリア研究	2	高松 直紀	企業等でキャリアコンサルタントとしてキャリアコンサルティングや採用業務に携わった経験を活かし、この授業では、トランジション理論を活用することや他者の体験を見聞きすること（モデリング）、就職活動の一プロセスを経験し進路選択に対する自己効力感を高めることで就職活動などキャリア選択に主体的に取り組む力を身につけさせる。 なお、この科目は、企業から複数の学外講師を招聘し、学外講師の講義や業界・企業研究を通して、就職活動の概要や採用視点を知り、また、企業活動について学ぶものである。
化粧品ファッション学 科専攻科目 (ファッション学専攻) (18単位)	16078	化粧品基礎科学	2	高田 定樹	化粧品会社で化粧品科学研究・技術開発に携わった経験を活かし、この授業では、科学が身近なものであることが実感できるように、化粧品や身体装飾に関する工学・皮膚科学、化粧品科学の特殊性を理解しつつ、化学に関する基本的事項を学ばせる。
	16064 16065	メイクデザイン論	2	渡邊 正人	化粧品会社で美容コンサルタント/メイクアップアーティストとして美容教育並びに美容技術開発に携わった経験を活かし、この授業では、メイクデザインにおける印象形成、対人印象、印象分析、自己のパーソナリティ等、自己表現並びに他者演出の方法論を理解させ、自己表現並びに他者演出のメイクアップ技術習得に繋げている。
化粧品ファッション学 科専攻科目 (化粧品専攻 化粧品文化コース) (18単位)	16078	化粧品基礎科学	2	高田 定樹	化粧品会社で化粧品科学研究・技術開発に携わった経験を活かし、この授業では、科学が身近なものであることが実感できるように、化粧品や身体装飾に関する工学・皮膚科学、化粧品科学の特殊性を理解しつつ、化学に関する基本的事項を学ばせる。
	16064 16065	メイクデザイン論	2	渡邊 正人	化粧品会社で美容コンサルタント/メイクアップアーティストとして美容教育並びに美容技術開発に携わった経験を活かし、この授業では、メイクデザインにおける印象形成、対人印象、印象分析、自己のパーソナリティ等、自己表現並びに他者演出の方法論を理解させ、自己表現並びに他者演出のメイクアップ技術習得に繋げている。
化粧品ファッション学 科専攻科目 (化粧品専攻 美容コース) (18単位)	16210	表現の技術A	2	真殿 由加里	美容師としての経験を活かし、この授業では、美容技術の習得を効率的に行うために必要とされる美容技術理論の基礎的な知識を深めるために、美容師資格取得に必要な知識や技術、美容技術における用具についての知識を学生に身につけさせる。
	16064 16065	メイクデザイン論	2	渡邊 正人	化粧品会社で美容コンサルタント/メイクアップアーティストとして美容教育並びに美容技術開発に携わった経験を活かし、この授業では、メイクデザインにおける印象形成、対人印象、印象分析、自己のパーソナリティ等、自己表現並びに他者演出の方法論を理解させ、自己表現並びに他者演出のメイクアップ技術習得に繋げている。
児童教育学科 専攻科目 (24単位)	40006 40007	児童研究法	2	大杉 稔	幼小一貫教育を推進した小学校教員時代から現在まで続く幼児の観察経験を活かし、この授業では、発達段階に照らした子どもの姿について概説し、「観察・記録」を中心に、子ども個々の特性を受け止めて伸ばすことの大切さについて気づくことができるよう授業を行う。
	25515 25516 25517	初等教科教育法(国語)	2	大杉 稔	小学校における指導経験を活かし、この授業では、小学校国語科の特質に関心を持って学び、その目標、指導内容、方法、評価等について実感的に理解し、指導案の作成や模擬授業を通して、言語能力を養うための実践的な指導力を学生に身につけさせる。

実務経験のある教員等による授業科目の配置 2019年度

科目区分	科目番号	授業科目名	単位数	担当教員名	授業科目と実務経験の関係
	25501 25502 40040 40041	教職概論	2	松川 利広	小学校での教員経験及び中学校校長を務めた経験を活かし、この授業では、教職の意義、教員の役割、教員の資質能力、教員の職務内容等について理解させ、その内容について言葉や図表等にまとめたり、自己や他者との対話を楽しみながら、教職に対する自らの適性を考察させるとともに、教職への志向を確立させる。
	25513	小学校教育実習	4	田村 壽	小学校、中学校での教員経験を活かし、この授業では、教育実習を通じて小学校教員として必要な技能や態度、専門性、社会人としてあるべき姿を学生に身につけさせる。
健康栄養学科・管理栄養士専攻 専攻科目 (24単位)	13037 13038 13039	臨床病態学総論	2	保木 昌徳	医師としての経験を活かし、この授業では、病態学の理解に必要な解剖・組織学、その他の基礎的事項の解説を加えながら、病変や疾患の本質および臨床医学の実際について論じ、学生に、病気（疾病）についての総合的な理解、病理・病態学的専門用語や医学用語理解、各臓器に共通する基本的な病変や病因（病態）の理解をさせる。
	13055 13056 13057	食品プロセス学	2	稲垣 秀一郎	食品メーカーで研究開発に携わった経験を活かし、この授業では、食生活における食品の加工および貯蔵技術、また加工食品の規格・表示と関連法規から食品の安全性への考え方を理解させ、多種の加工食品を日常の食生活で上手に利用していく知識を身につけさせる。
	13058 13059 13060	食品プロセス学実験A	1	稲垣 秀一郎	食品メーカーで研究開発に携わった経験を活かし、この授業では、素材から食品が製造されるまでのプロセス、栄養面・安全面・嗜好面も含めて食品の特性、市販加工食品の特徴を、実習を通して学生に理解させる。
	13088	栄養マネジメント実習	1	三輪 孝士	病院での管理栄養士としての経験を活かし、この授業では、日本人の食事摂取基準に基づいた栄養管理について、学生自身を対象としたグループワークを通じて、栄養アセスメントの基本的な技法の習得、栄養管理計画の立案・実施・修正を実践することができるよう、実習を通して学生に理解させる。
	13137 13138 13139	給食経営管理論A	2	赤尾 正	病院での管理栄養士としての経験を活かし、この授業では、喫食者の健康・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした給食の提供のために必要な運営や関連資源（食品流通や食品開発の状況）ならびにマネジメント（栄養・食事管理、生産管理、品質管理、施設・設備管理、安全・衛生管理）の基本的な考え方や方法について理解させる。
	13146 13147 13148	実践栄養管理研究	2	大谷 幸子	病院での管理栄養士としての経験を活かし、この授業では、栄養関係の言語と栄養管理の方法を国際的に標準化された栄養管理プロセスの手法に基づいて、栄養ケアを必要とする人に対して効果的かつ効率的なサービスができるようになるための知識・技術を学生に身につけさせる。
健康栄養学科・食物栄養専攻 専攻科目 (18単位)	13513	食品プロセス学	2	稲垣 秀一郎	食品メーカーで研究開発に携わった経験を活かし、この授業では、食生活における食品の加工および貯蔵技術、また加工食品の規格・表示と関連法規から食品の安全性への考え方を理解させ、多種の加工食品を日常の食生活で上手に利用していく知識を身につけさせる。
	13539	実践栄養管理研究	2	大谷 幸子	病院での管理栄養士としての経験を活かし、この授業では、栄養関係の言語と栄養管理の方法を国際的に標準化された栄養管理プロセスの手法に基づいて、栄養ケアを必要とする人に対して効果的かつ効率的なサービスができるようになるための知識・技術を学生に身につけさせる。