

実務経験のある教員等による授業科目の配置 2025年度

科目区分	授業コード	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) (14単位)	10267 10268	数学とは何か	2	中川 明子	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、数学的な活動を通して、数学的に考える資質・能力を育成することを目指します。
	10304 10305	地域課題とボランティア活動	2	萩原 雅也	教育委員会が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ます。
	10349 10350	キャリア実習A(就業体験型)	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、就業体験等から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ます。なお、本科目は学外での就業体験だけでなく、学内での事前授業、事後授業、就業体験報告会をとお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します。
				兒島 尚子	企業等で秘書として携わった経験等とキャリアコンサルタントの国家資格を活かし、この授業では、就業体験等から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ます。なお、本科目は学外での就業体験だけでなく、学内での事前授業、事後授業、就業体験報告会をとおして、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します。
	10361	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してもらい、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つける教育を行います。
	10363	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、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んでいただきます。これを通じて、自らが国際社会の一員であることを自覚し、平和で豊かな社会の実現に向けて貢献する態度・姿勢を身に付けることを目指します。
	18204	博物館展示論	2	大澤 研一	現職の博物館職員として30年を超える経験を活かし、授業では展示の考え方や手法の変遷を詳しく紹介するとともに現地見学を織り交ぜつつ実務についても理解を深めてもらいます。そして学芸員を目指す学生の基礎の確立を目指します。
	18400 18401	生涯学習概論 I	2	西尾 征樹	教育委員会が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ようにします。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ます。
国文学科 専攻科目 (18単位)	18133	書道科教科教育法A	2	八巻 敏幸	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・指導力を育成します。
	18134	書道科教科教育法B	2	八巻 敏幸	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・指導力を育成します。
国際英語学科 専攻科目 (20単位)	12038	国際英語企業実習	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、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して、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。
	12041	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んでいただきます。これを通じて、自らが国際社会の一員であることを自覚し、平和で豊かな社会の実現に向けて貢献する態度・姿勢を身に付けることを目指します。
	12058	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動向を視野に入れ、観光とホスピタリティーの概念、観光を含む旅行・航空・宿泊業における様々なホスピタリティーのあり方についての理解を促す。
心理学科 専攻科目 (17単位)	14028	心理学的支援法	2	坂田 浩之	医療・保健、教育、福祉の現場において臨床心理士・公認心理師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・カウンセリングの技法、心理療法・カウンセリングを行う時に必要となる臨床心理学の理論、クライアントとセラピストの治療的関係性について教育を行います。
	14525 14526	ソーシャルワーク演習	1	西 友子 長谷川 章子	医療機関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ます。

実務経験のある教員等による授業科目の配置 2025年度

科目区分	授業コード	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
ライブランニング 学科専攻科目 (20単位)	15046	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、キャリア理論を活用することや他者の体験を聞くことなどをとおして、就職活動やキャリア選択について主体的に取り組む力を身につかせます。
	15047	ビジネス・コミュニケーションA	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、ビジネスに必要なコミュニケーションスキルや事務処理能力、またビジネスマナーを身につける教育を行います。
	15048	ビジネス・コミュニケーションB	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、ビジネスに必要なコミュニケーションスキルや事務処理能力、またビジネスマナーを身につける教育を行います。
化粧品ファッション学科 専攻科目 (ファッション学コース) (18単位)	16018	メイクデザイン論	2	高木 大輔	化粧品会社、美容室、およびヘアメイクアップアーティストとして技術教育、デモンストレーション、作品制作等の業務に携わった経験を活かし、この授業ではメイクアップとその周辺領域の基礎的知識の修得を通して、メイクデザインに関する多角的な視点を獲得させます。
	16098	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、化粧品科学の特異性を理解しつつ、化学に関する基本的事項を学ばせます。
化粧品ファッション学科 専攻科目 (化粧品コース) (18単位)	16018	メイクデザイン論	2	高木 大輔	化粧品会社、美容室、およびヘアメイクアップアーティストとして技術教育、デモンストレーション、作品制作等の業務に携わった経験を活かし、この授業ではメイクアップとその周辺領域の基礎的知識の修得を通して、メイクデザインに関する多角的な視点を獲得させます。
	16098	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、化粧品科学の特異性を理解しつつ、化学に関する基本的事項を学ばせます。
化粧品ファッション学科 専攻科目 (美容コース) (20単位)	16018	メイクデザイン論	2	高木 大輔	化粧品会社、美容室、およびヘアメイクアップアーティストとして技術教育、デモンストレーション、作品制作等の業務に携わった経験を活かし、この授業ではメイクアップとその周辺領域の基礎的知識の修得を通して、メイクデザインに関する多角的な視点を獲得させます。
	16211 16234	表現の技術 A	2	松下 友季栄	美容師としての実務経験を活かし、この授業では、美容技術理論のうち美容用具の取り扱い方、シャンプーの理論、ヘアセットの理論等を身に付けさせて、実践力を向上を目指します。
	16212	表現の技術 B	2	松下 友季栄	美容師としての実務経験を活かし、この授業では、美容技術理論のうちパーマネントウェーピングの理論、ヘアセットの理論、ヘアカラーリングの理論等を身に付けさせて、実践力の向上を目指します。
児童教育学科 専攻科目 (32単位)	40056	算数	2	一柳 康人	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示します。
	40057	理科	2	中堂 寿美代	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示します。
	40058	生活	2	中堂 寿美代	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示します。
	40087	教職研究	1	一柳 康人 中堂 寿美代	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示します。
	40141	初等教科教育法(算数)	2	一柳 康人	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示します。
	40142 40194	初等教科教育法(理科)	2	中堂 寿美代	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示します。
	40143	初等教科教育法(生活)	2	中堂 寿美代	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示します。

実務経験のある教員等による授業科目の配置 2025年度

科目区分	授業コード	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
	40187	小学校教育実習	4	一柳 康人 中堂 寿美代	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示します。
	40188	教育実習指導(小学校)	1	一柳 康人 中堂 寿美代	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示します。
健康栄養学科・ 管理栄養士専攻 専攻科目 (42単位)	13025 13026	臨床病態学総論	2	三善 陽子	医師としての経験を活かし、病態学の理解に必要な事項の解説を加えながら、臨床医学の実際についても論じます。病気(疾病)についての総合的な知識と病理・病態学的専門用語や医学用語、各臓器に共通する基本的病変や病因(病態)について理解を深めます。
	13027 13028	臨床病態学各論	2	三善 陽子	医師としての経験を活かし、病態学の理解に必要な事項の解説を加えながら、臨床医学の実際についても論じます。病気(疾病)についての総合的な知識と病理・病態学的専門用語や医学用語、各臓器に共通する基本的病変や病因(病態)について理解を深めます。
	13036 13037	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し、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ます。
	13038 13039	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してもらいます。
	13040 13041	食品プロセス学実験 B	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してもらいます。
	13077 13078	臨床栄養学A	2	井尻 吉信	内科クリニックにおいて、のべ1500名の外来栄養食事指導を行ってきた経験を活かし、より実践的な授業を展開します。
	13079 13080	臨床栄養学B	2	井尻 吉信	内科クリニックにおいて、のべ1500名の外来栄養食事指導を行ってきた経験を活かし、より実践的な授業を展開します。
	13081 13082	臨床栄養学C	2	林 直哉	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、チーム医療として対象者の栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養管理の実践に必要な栄養アセスメントの方法、その他の基礎的事項の解説を加えながら、栄養療法が必要な疾患の本質および臨床栄養学の実際について論じ、学生に対し、栄養療法の必要な病態についての総合的な理解、NST活動に必要な専門用語や医学用語の理解、各疾患に共通する基本的な栄養管理教育を行います。
	13083 13084	臨床栄養学D	2	林 直哉	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、チーム医療として対象者の栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養管理の実践に必要な栄養アセスメントの方法、その他の基礎的事項の解説を加えながら、栄養療法が必要な疾患の本質および臨床栄養学の実際について論じ、学生に対し、栄養療法の必要な病態についての総合的な理解、NST活動に必要な専門用語や医学用語の理解、各疾患に共通する基本的な栄養管理教育を行います。
	13087 13088	臨床栄養学実習B(学内)	1	井尻 吉信	内科クリニックにおいて、のべ1500名の外来栄養食事指導を行ってきた経験を活かし、より実践的な授業を展開します。
	13095 13096	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(人・物・金・情報など)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実践方法について理解を求めます。
	13097 13098	給食経営管理論 B	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(人・物・金・情報など)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実践方法について理解を促します。
	13099 13100	給食経営管理実習A(学内)	1	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、利用者の健康・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(人・物・金・情報など)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実践方法について理解します。
	13101	実践栄養管理研究	2	林 直哉	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ついて論じ、学生に対し、栄養管理とケアを必要とする者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・技術教育を行います。
	13156	学校食教育概論	2	田中 由起子	栄養教諭としての経験を活かし、この授業では、栄養教諭の職務内容や使命、役割を理解するために実践的な教育を行います。そのため、食生活に関する歴史や食文化、児童・生徒の栄養に係る諸課題を踏まえた上で、給食の時間や教科における食に関する指導、食物アレルギー等特別な指導を要する児童・生徒への個別的な相談指導等の必要性について、具体例を通して学びを深めます。

実務経験のある教員等による授業科目の配置 2025年度

科目区分	授業コード	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
	13157	学校食教育実践論	2	田中 由起子	栄養教諭としての経験を活かし、この授業では、栄養に関する専門性および教育に関する専門性を併せ持つ栄養教諭として、必要な知識・技能を身に付けさせるために実践的な教育を行います。その具体例として、学校給食に適した献立作成、衛生管理基準に基づく作業工程表・作業動線図の作成、食に関する指導のための指導案および教材作成、さらに模擬授業を実施することを通して、学びを深めます。
健康栄養学科・ 食物栄養専攻 専攻科目 (24単位)	13505	臨床病態学	2	三善 陽子	医師としての経験を活かし、病態学の理解に必要な事項の解説を加えながら、臨床医学の実践についても論じます。病気（疾病）についての総合的な知識と病理・病態学的専門用語や医学用語、各臓器に共通する基本的病変や病因（病態）について理解を深めます。
	13510	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し、多量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る。
	13511	食品プロセス学実習	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してもらいます。
	13521	臨床栄養学実習	1	林 直哉	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、対象者の栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養管理の実践に必要な栄養食事療法と栄養補給方法の基本的な考え方について実習をします。栄養管理の実践の基本となる必要栄養量の補給については、数値を目標とするのではなく継続できる栄養食事療法の実践的な教育を行います。
	13540	学校食教育概論	2	田中 由起子	栄養教諭としての経験を活かし、この授業では、栄養教諭の職務内容や使命、役割を理解するために実践的な教育を行います。そのため、食生活に関する歴史や食文化、児童・生徒の栄養に係る諸課題を踏まえた上で、給食の時間や教科における食に関する指導、食物アレルギー等特別な指導を要する児童・生徒への個別的な相談指導等の必要性について、具体例を通して学びを深めます。
	13541	学校食教育実践論	2	田中 由起子	栄養教諭としての経験を活かし、この授業では、栄養に関する専門性および教育に関する専門性を併せ持つ栄養教諭として、必要な知識・技能を身に付けさせるために実践的な教育を行います。その具体例として、学校給食に適した献立作成、衛生管理基準に基づく作業工程表・作業動線図の作成、食に関する指導のための指導案および教材作成、さらに模擬授業を実施することを通して、学びを深めます。