

実務経験のある教員等による授業科目の配置 2024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) (12単位)	10275 10276 10277 10279 10280 10281	情報と社会	2	遠藤 晃男	大手通信会社で情報システム等の開発構築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います。
	10302 10303	地域課題とボランティア活動	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ます。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。
	10305	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。
	10308	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。
	10366 10367 10368 10371 10372 10373	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ます。
	10386 10387	インターンシップA (就業体験型)	1	高松 直紀 兒島 尚子	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、就業体験報告会とおと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。
	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 (16単位)	18134	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。
	18135	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 (18単位)	12043	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、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。
	12047	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。
	12064	観光ホスピタリティ論	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、本授業では、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の概念、観光の動向、観光関連の法律・国家計画の概要、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のあり方についての理解を深めます。
心理学科 専攻科目 (17単位)	14028	臨床心理学	2	野田 実希	臨床心理士として医療・教育現場における心理的支援業務に携わった経験を活かし、この授業では、心理療法の基礎理論である臨床心理学と、臨床心理学の対象となる心の痛みについて学んでもらうとともに、様々な心理的アセスメントならびに様々な理論や立場における心理療法についての基本的な知識を身につけてもらいます。
	14029	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。
ライフプランニング 学科専攻科目 (18単位)	15047	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とおとて、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けさせます。
	15048	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。

実務経験のある教員等による授業科目の配置 2024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
	15049	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、ビジネスで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付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) (16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。
	16079	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 (化粧品学コース) (16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。
	16079	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) (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。
	16214	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、ヘアカ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。
	16215	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メントウェービングの理論、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 (20単位)	40054	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生かし、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とまったり、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べく丁寧な指導・助言を行います。
	40064	小学校教育実習	4	大杉 稔 田辺 久信 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。
	40130 40131	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身に付けられるよう導きます。
健康栄養学科・ 管理栄養士専攻 専攻科目 (41単位)	13030 13031	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。
	13032 13033	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。
	13045 13046	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かせます。
	13047 13048	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。
	13049 13050	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。
	13094 13095	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。

実務経験のある教員等による授業科目の配置 2024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
	13096 13097	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。
	13098 13099	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践について論じ、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。
	13100 13101	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践について論じ、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。
	13105 13106	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。
	13112 13113	公衆栄養学実習A (学内)	1	木村 明美	保健所での管理栄養士としての経験を活かし、この授業では地域の健康・栄養問題やその背景についての情報収集・アセスメントを通して栄養改善事業を企画できるようになることを目指します。具体的には、公衆栄養プログラムの作成・実施・評価等のマネジメントについて実践的な授業を展開することにより、様々な現場の栄養士として活躍する際に必要な公衆栄養の視点を養います。
	13114 13115	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。
	13116 13117	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。
	13118 13119	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。
	13179	学校食教育概論	2	田上 成美	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。
	13180	学校食教育実践論	2	田上 成美	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。
	13121	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。
健康栄養学科・ 食物栄養専攻 専攻科目 (23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る。
	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する。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。
	13526	公衆栄養学	2	木村 明美	保健所の管理栄養士としての経験を活かし、この授業では、地域の健康・栄養問題の背景と求められる対策について事例等を用いた理解しやすい授業を展開することにより、様々な現場の栄養士として活躍する際に必要な公衆栄養の視点を養います。
	13539	学校食教育概論	2	田上 成美	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。
	13540	学校食教育実践論	2	田上 成美	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。