

実務家教員による授業科目一覧(2024年度)

人間生活学科キャリア創造専攻		専門合計単位数	36		単位	全科目数(29:教職科目数6を含む)	
No	科目コード	科目名	担当者	開講時期		単位数	実務経験を活かした授業
1	CA0020	キャリアデザイン論	小川 弓美子	1年	前期	2	キャリアコンサルタント(国家資格)の経験を活かし、多様化する価値観の中での自分なりの生き方、自身の探究を深めることで、『働く』ことの意味・意義を考えさせるとともに、未来の自分を考える機会になるように指導する。また副次的に、社会の中での個人を考えることにより社会人の基礎能力を身に着けるように指導する。
2	CC0074	ビジネス英語	小川 弓美子	1年	後期	1	ビジネス界におけるグローバル展開の経験を生かして、ベーシックな英会話や TOEICで使用する可能性の高いシチュエーションでの英会話を身に着けるための指導をする。
3	CC0075	TOEIC基礎	小川 弓美子	1年	前期	1	ビジネス界におけるグローバル展開の経験を生かして、基礎的な文法と語彙を身につけ、TOEIC® L&Rを解く為の実践的な力を身につけさせる。リーディングとリスニングを中心に総合的な英語力の向上を図る。多様なリスニングとリーディングの問題に取り組むことで、TOEIC® L&Rの各パートの出題形式になれ、出題傾向を把握させる。
4	CC0080	プライダル実技	水野 香苗	1年	後期	1	プライダルプランナーとしての経験を生かして、プライダル業界で通用する思考・技術・知識・コミュニケーション力が身につくよう指導し、プランナーの目線、フォローするスタッフの目線、ゲスト側の目線を体感し現場での即戦力に繋げていく。
5	CC0085	エアライン空港実務体験A	伊藤 純子	1年	通年	2	ANAでの実務経験を活かし、自己分析、社会人としての心構え、接遇の基本を元に空港旅客サービスのお客様対応レベルを想定したプログラムを通じて、コミュニケーション力の重要性やサービスマインドを認識させ、1歩踏み出す行動力を身に付けさせる。実習を通じて自ら考え、主体的に行動できる意識を醸成する。
6	CC0088	製菓・製パン実習A	坂本 利佳	1年	前期	1	製菓衛生士としての経験を活かし、製菓に関する知識や扱い方、保存方法、更にプロ意識が持てるよう指導する。
7	CC0092	産学連携プロジェクト	小川 弓美子	1年	前期	1	ビジネス界での経験を生かし、学生が社会に出てから自分で考え、動くことができるために企業人と連携しプロジェクトを体験することで実践力を醸成する。
8	CC0093	ビジネス実務 (インターンシップを含む)	小川 弓美子	1年	通年	3	ビジネス界におけるグローバル展開の経験を生かして、ビジネス界で活躍できるように、現在の就職活動の流れを把握し、履歴書の書き方、ビジネスマナーやビジネススキルの基本を修得できるように指導する。また、現在のビジネスの場面においてパソコンでのコミュニケーションは欠かすことができないので、Teams・ZOOMなどのICTコミュニケーションツールの活用の基本や職場で想定される報告・連絡・相談の各種マナーやルールを講座と実践を通じて学べるようにする。
9	CC0101	マネープランニング	小川 弓美子	1年	後期	2	ビジネス界におけるグローバル展開の経験を生かして、人生におけるライフイベント(結婚や出産、マイホーム購入など)を把握し、大きな出費に備えて計画的なマネープランを作ることで自分は何を大事にして、何にお金を使って行くのかを検討できるように指導する。また、基礎的な金融知識として、社会保険や年金、税金に関して学び、理解を深め社会に出てから必要となる個人資産運用において役立てることができるようにする。
10	CC0105	マナー・接遇	三浦 小夜子	1年	前期	1	CAとマナー講師の経験を活かし、実社会で必要なビジネスマナーを、各企業現行の「ビジネスマナー研修」の方式も取り入れて指導する。
11	CC0117	フードビジネス・MD	小川 弓美子 飯塚 洋平	1年	前期	2	ビジネス界におけるグローバル展開の経験を生かして、多様化する消費者ニーズの中で、小売り、食品加工、外食、カフェ、フランチャイズ、中食、外食情報支援など様々なビジネスの実態やトレンドを学び、将来的に食に関わる分野や企業に就職を希望している人、飲食での起業を目指したい人に実践的な学びの場を提供する。(小川)また、商品の企画・開発・経営戦略に従事した経験を活かし、製品として消費者に届けられるまでの工程において消費者の行動や心理をマーケティングの観点からアプローチし、発売される商品・サービスがどのように開発されていくかを実例を踏まえて学修していく、食分野における知見をビジネス視点で深めることを目指す。(飯塚)

12	CC0121	カフェデザイン	中田 玲子	1年	後期	2	カフェ設計の経験から、カフェの開業準備を疑似体験しながら、提供するフードやドリンクメニューの検討、インテリアやテーブルコーディネート基礎知識、自分好みのカフェのイメージやプランを作り上げる。またカフェ経営における財務面の知識、開業に向けた投資計画、収支計画、原価計算などを指導する。
13	CD0003	教職概論★	佐野 典行	1年	前期	2	教員・指導主事・管理職の経験を活かし、将来、教職や学校職員、教育に携わる職務を志望する学生が、必要な教職の基礎・基本を身に付け、教育基本法や学校教育法などの教育関係法規に沿って、学校教育の意義、教員の身分や勤務条件、職務内容等について理解し、新学習指導要領で求められている教員としての資質・能力を身に付けさせる。
14	CD0006	道徳の指導法★	佐野 典行	1年	後期	1	教員・指導主事・管理職の経験を活かし、学校教育における道徳教育の中核をなす「特別の教科 道徳」(道徳科)の必要性を理解し、必要な知識・指導方法・評価方法を身に付けさせる。道徳科の全体計画の作成・指導案の作成・模擬授業等のアクティブラーニングを通じて、「考え、議論する道徳」に適した教材や指導方法について考えさせ、併せて実践的指導力を身に付けさせる。
15	CD0008	生徒指導・進路指導★	佐野 典行	1年	後期	2	教員・指導主事・管理職の経験を活かし、具体例を多く提示しながら、生徒指導の意義と原理について、法制度等にも触れながら理解を深めさせ、確かな根拠と理論に裏付けされた指導方法を身に付けさせる。複雑化・多様化する児童生徒をめぐる様々な課題に対する具体的な対応策を考えさせ、事例検討やロールプレイングなどのアクティブラーニングにより、実践的指導力を身に付けさせる。キャリア教育の必要性と意義を理解し、一人一人の社会的・職業的自立に向け、必要な基盤となる能力や態度を育てキャリア発達を促すための実践的指導力を身に付けさせる。
16	CD0013	特別支援教育論★	浅田 聡	1年	後期	1	中・高等学校での教員経験やカウンセラーとしての経験を踏まえて、様々な障害等により特別な支援を必要とする児童・生徒への学習上または生活上の困難を理解させ、個別の教育的ニーズに対して、他の教員や関係機関と連携しながら組織的に対応していくために必要な知識や支援方法の理解を促す。
17	CD0015	教育相談★	浅田 聡	1年	後期	1	中・高等学校での教員経験やカウンセラーとしての経験を踏まえて、授業では、子どもの発達の状況に即しつつ、個々の心理的特性や教育的課題を適切に捉え、支援するために必要な基礎的な知識と技術を習得させるとともに、子どもたちが抱える課題についてグループワークによる事例検討を通して実践的な力を養う指導を行う。
18	CB0003	住生活論	野間 香奈子	2年	後期	2	インテリアコーディネーターの経験を活かし、住生活に関する知識を基礎から専門用語に至るまで幅広く教える。住生活を形づくる住宅の間取りに目を向けさせ、現在の住まいの利便性や問題点を考えさせる。最終的に、住宅のリフォーム及び新築のプランニングを実施し、実生活に応用できるようにする。また間取り図を描く技術を身につけさせ、プレゼンテーション力の習得も図る。
19	CC0015	カラーコーディネート演習	野間 香奈子	2年	前期	1	インテリアコーディネーターの経験を活かし、色の分類や表し方、慣用色名、心理的効果などの理論的・体系的な専門知識を幅広く教え、配色方法や色彩の効果的な使い方を演習を通じて身につけさせる。日常生活やビジネスシーンで、色の特性を活かしたカラーコーディネートを実践できるようにする。色彩検定やカラーコーディネーター検定試験の受験も視野に入れた指導を行う。
20	CC0032	フードコーディネート論	中田 玲子	2年	後期	2	食卓演出、テーブルコーディネーターとしての現場経験を生かして、フードコーディネートを食卓上のモノやコト、またその背景にある歴史や文化を文化人類学や民俗学を軸に指導する。
21	CC0035	保育学	島本 和恵	2年	後期	2	管理栄養士として、子どもの栄養相談や生活習慣病予防に向けた栄養指導等を行った経験を活かして、乳幼児の生活や発達について、自分自身の乳幼児期を思い出させたり、幼児を観察させたりすることを通して幼児教育の実際に触れさせる。また、家庭や保育所、幼稚園、児童福祉施設等、さまざまな場で行われる保育を見つめさせ、現代社会における保育の課題について考えさせる。幼稚園での観察実習も行い、幼児期の教育の基本的な考え方について身に付けさせる。
22	CC0070	エアラインEnglish	小川 弓美子	2年	後期	1	ビジネス界におけるグローバル展開の経験を生かして、おもてなしの英語や空港で出題の可能性が高いシチュエーションでの英会話を身につけるための指導をする。
23	CC0076	観光学	小川 弓美子	2年	後期	2	ビジネス界におけるグローバル展開の経験を生かして、日本含めて諸外国の世界遺産や観光業の現在の動向を分析し、今の時代に合わせた観光を考える指導をする。

24	CC0087	フードデザイン実習	米本 哲弘 木内 苑子	2年	後期	1	調理師免許を持ち、飲食店を経営している経験を活かし、料理の魅力の一つである見た目の美しさ、器・盛り付け・テーブルコーディネートなどの工夫を凝らして、フードビジネスに通じる見せる料理を指導する。国や地域によって異なる食材や調理法を経験し、食習慣や食文化の違いを理解しそれを生かした献立を提案できるようにする。季節に応じたもてなし料理、おせち料理や成人を祝うハレの料理を通して日本人のおもてなしの心も感じ取らせる。
25	CC0089	製菓・製パン実習B	坂本 利佳	2年	前期	1	製菓衛生士としての経験を活かし、製菓に関する知識や技術、保存方法、更にプロ意識が持てるよう指導する。
26	CC0090	Webデザイン	七字 卓馬	2年	前期	1	企業の広告やグラフィックなど様々な企画制作に従事していた経験を活かし、授業の前半はWEBサイトのデザインを含む、広域にわたるグラフィックデザインについての仕事の流れ、考え方を事例をもとに講義し、就職先を問わず汎用できる知識と考え方を養う。後半は、adobe creative cloudを使用し、illustratorやphotoshopといったアプリケーションの使い方を1から学び、作品制作を行う。
27	CC0091	キャリアデザイン演習 (フード・ビジネス)	小川 弓美子	2年	前期	2	ビジネス界におけるグローバル展開の経験を生かして、ビジネスにおけるコミュニケーション全般(事務職関連、エアライン、観光接客などを含む)業界について探究させ、職種、業務、展望について理解を深めさせる。将来ビジネス業界に関わるために必要な技能や性質を把握させ、具体的に実行できるキャリアの計画が立てられることを目標にする。
28	CC0095	マーケティング論	小川 弓美子	2年	後期	2	ビジネス界におけるグローバル展開の経験を生かして、商品・サービスの価値は誰のためにどのように発揮するものなのかをマーケティングの理論からアプローチし、ビジネス社会で活かせる分析・考え方を醸成させる。
29	CD0010	教育実習指導★	佐野 典行	2年	前期	1	教員・指導主事・管理職の経験を活かし、実習校で行われる教育実習に先立って、教育実習に対する心構え・技術・態度などを身につけさせる。実習生として学校の教育活動に参画する意識を高め、学習指導案の作成や模擬授業等を通して主体的に学ぶことで、実践的な力を身に付けさせる。

人間生活学科こども発達専攻

専門合計単位数

11

単位

全科目数(8)

No	科目コード	科目名	担当者	開講時期	単位数	実務経験を活かした授業
1	DC0063	幼児英語教材演習	島崎 綾	2年 後期	1	インターナショナル保育園を運営した経験を活かし、幼・保・小の連携を視野に入れながら、児童に対する英語の指導方法についての知識を深めていく。更に、児童英語、教材研究の方法を学ばせ、実際にアクティビティを授業内で行う。英語講師アシスタントとしても、指導者としても現場で役立つ実践的なトレーニングをしていく。また、身につけた保育英語力で保育英検の受験にも挑戦させる。
2	DC0073	乳児保育Ⅰ	島本 和恵	1年 前期	2	管理栄養士として、子どもの栄養相談や生活習慣病予防に向けた栄養指導等に関わりながら保育所等と連携した経験を活かして、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領に示される、保育の全体的な構造や、乳児・1歳以上3歳未満児の発育・発達、生活と遊びについて理解させ、保育者として必要な援助のための知識や技術を取得させる。
3	DC0074	乳児保育Ⅱ	島本 和恵	1年 後期	1	管理栄養士として、子どもの栄養相談や生活習慣病予防に向けた栄養指導等に関わりながら保育所等と連携した経験を活かして、保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領に示される、保育の全体的な構造や、乳児・1歳以上3歳未満児の発育・発達、生活と遊びについて理解させ、保育者に求められる、子どもの生活や遊びの援助に必要な知識や技術の基本を身につけさせる。
4	DC0076	子どもの保健	鈴木 香織	1年 後期	2	保健所で保健師として業務に従事した経験を活かして、子どもの身体的発育・発達、健康状態の把握の方法、主な疾病の予防及び適切な対応について理解し、保育者としての保健活動に生かすことができる。
5	DB0008	住生活論	野間 香奈子	2年 後期	2	インテリアコーディネーターの経験を活かし、住生活に関する知識を基礎から専門用語に至るまで幅広く教える。住生活を形づくる住宅の間取りに目を向けさせ、現在の住まいの利便性や問題点を考えさせる。最終的に、住宅のリフォーム及び新築のプランニングを実施し、実生活に応用できるようにする。また間取り図を描く技術を身につけさせ、プレゼンテーション力の習得も図る。

6	DC0023	子どもの食と栄養A	島本 和恵	2年	前期	1	管理栄養士として、子どもの栄養相談や生活習慣病予防に向けた栄養指導等を行った経験を活かして、子どもの発達に合わせた栄養摂取や食生活の特性および重要性を認識し、保育者自身の望ましい食生活の構築が可能となるように講義を行う。
7	DC0024	子どもの食と栄養B	島本 和恵	2年	後期	1	管理栄養士として、子どもの栄養相談や生活習慣病予防に向けた栄養指導等を行った経験を活かして、子どもの発達にあわせた栄養摂取や食生活の特性および重要性を認識し、保育者自身の望ましい食生活の構築が可能となるような講義を行うほか、特別な配慮を要する子どもの栄養についても理解を深め、保育者として対応できる知識と技術を身に付けることができるように講義をすすめる。
8	DC0077	子どもの健康と安全	鈴木 香織	2年	前期	1	保健所で保健師として業務に従事した経験を活かして、保健的観点を踏まえた保育環境や安全管理、組織的取り組みや保健活動の計画及び評価、発達や子どもの状態に即した適切な対応、感染症対策等について、関連するガイドライン等を踏まえ具体的に学び、現場での保健活動に生かすことが出来るよう指導する。

ヘルスケア栄養学科

専門合計単位数

25

単位

全科目数(20:教職科目数4を含む)

No	科目コード	科目名	担当者	開講時期	単位数	実務経験を活かした授業
1	NC0021	ライフステージ栄養学実習	渡邊 隆子	1年 後期	1	栄養士としての実務経験を活かし、ライフステージ別に対象者の特性を理解させ、食事計画、調理などの実践を指導する。
2	NC0023	栄養教育論	飛松 聡	1年 後期	2	栄養士としての実務経験を活かし、栄養士が栄養指導をする上で必要な心構え、法規、指導の流れなど基礎的な知識習得を目指す。また、栄養指導するために必要な行動科学やカウンセリングなどの技術を理解し、伝えるための媒体や学習方法、関連情報などの特徴を捉え活用できるようにする
3	NC0026	栄養指導実習 I	飛松 聡	1年 後期	1	栄養士としての実務経験を活かし、食事調査・身体活動調査の方法、結果のアセスメントなど栄養教育に必要な基本的な知識・技術を指導する。
4	NC0031	給食計画・実務論	渡邊 隆子	1年 前期	2	栄養士としての実務経験を活かし、給食の基本的な業務内容を理解させ、施設の基本的かつ合理的な給食運営方法を講ずる。
5	NC0034	給食計画実習	飛松 聡	1年 前期	1	栄養士としての実務経験を活かし、特定給食施設において業務を遂行するための給食計画について、基本的な知識・技術を指導する。
6	NC0055	疾病の成り立ち	阿部 庸子 泉本 典彦 藤代 瞳	1年 後期	2	医師の在職経験を活かし、栄養士の視点を踏まえ対しても人体の構造と機能の側面からの病気の成り立ちについて講じる。
7	NC0056	食事計画論(演習を含む)	渡邊 隆子	1年 前期	2	栄養士としての実務経験を活かし、食事計画に関する内容を理解させ、栄養管理を遂行するための知識・技術を指導する。
8	ND0002	教職概論★	佐野 典行	1年 前期	2	教員・指導主事・管理職の経験を活かし、将来、教職や学校職員、教育に携わる職務を志望する学生が、必要な教職の基礎・基本を身に付け、教育基本法や学校教育法などの教育関係法規に沿って、学校教育の意義、教員の身分や勤務条件、職務内容等について理解し、新学習指導要領で求められている教員としての資質・能力を身に付けさせる。
9	ND0005	道徳の指導法★	佐野 典行	1年 後期	1	教員・指導主事・管理職の経験を活かし、学校教育における道徳教育の中核をなす「特別の教科 道徳」(道徳科)の必要性を理解し、必要な知識・指導方法・評価方法を身に付けさせる。道徳科の全体計画の作成・指導案の作成・模擬授業等のアクティブラーニングを通じて、「考え、議論する道徳」に適した教材や指導方法について考えさせ、併せて実践的指導力を身に付けさせる。
10	ND0007	生徒指導論★	佐野 典行	1年 後期	1	教員・指導主事・管理職の経験を活かし、生徒指導の意義と原理について、法制度等にも触れながら理解を深めさせ、実例を踏まえながら確かな根拠と理論に裏付けされた指導方法を身に付けさせる。複雑化・多様化する児童生徒をめぐる様々な課題(いじめ、暴力行為、児童虐待、不登校、発達障がいなど)に対する具体的な対応策を考えさせ、事例検討やロールプレイングなどのアクティブラーニングにより、実践的指導力を身に付けさせる。

11	ND0008	教育相談★	浅田 聡	1年	後期	1	高等学校での教員経験と短期大学における学生相談室カウンセラー(学校心理士・臨床心理士)としての経験を踏まえて、子どもの心理的特性や教育的課題を適切に捉え支援するために必要な基礎的知識を身につけさせる指導を行う。
12	NC0020	臨床栄養学概論	林 進	2年	前期	2	栄養士としての実務経験を活かし、疾病の概念や成り立ち、および、その栄養学アプローチを講じる。
13	NC0022	臨床栄養学実習	飛松 聡	2年	前期	1	栄養士としての実務経験を活かし、治療食のポイントや献立の展開方法について、献立作成及び調理実習を通して習得させる。
14	NC0024	栄養指導論	飛松 聡	2年	前期	2	栄養士としての実務経験を活かし、栄養教育論、ライフステージ栄養学、臨床栄養学概論の講義を踏まえ、ライフステージ別、病態別、給食における栄養指導の方法について講じる。
15	NC0027	栄養指導実習Ⅱ	飛松 聡	2年	後期	1	栄養士としての実務経験を活かし、疾病の成り立ち、臨床栄養学概論で学んだ臨床的な知識や栄養教育論、栄養指導論、栄養指導実習Ⅰで身につけた栄養指導に関する知識や技術を用いて対象者に合わせた栄養指導(伝え方や媒体)ができるように指導する。
16	NC0035	給食管理実習Ⅰ	渡邊 隆子 (山中 珠美)	2年	通年	1	栄養士としての実務経験を活かし、特定給食施設において業務を遂行するための大量調理を計画・実施する知識・技術を指導する。
17	NC0036	給食管理実習Ⅱ	渡邊 隆子 (山中 珠美)	2年	通年	1	栄養士としての実務経験を活かし、特定給食施設において業務を遂行するための給食の評価および帳票類作成の評価・技術を指導する。
18	NC0037	給食管理校外実習	渡邊 隆子 飛松 聡 (山中珠美) (栗岡優希)	2年	集中	2	栄養士としての実務経験を活かし、特定給食施設で給食の運営に必要な給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理等給食業務の実際を指導する。
19	NC0042	フードコーディネーター論	中田 玲子	2年	後期	2	食卓演出、テーブルコーディネーターとしての現場経験を生かして、フードコーディネーターを食卓上のモノやコト、またその背景にある歴史や文化を文化人類学や民俗学を軸に指導する。
20	NC0050	カラーコーディネーター論 (演習を含む)	野間 香奈子	2年	前期	2	インテリアコーディネーターの経験を活かし、色の分類や表し方、慣用色名、混色、心理的効果などの理論的・体系的な基礎知識を幅広く教え、配色方法や色彩の効果的な使い方を演習を通じて身につけさせる。日常生活やビジネスシーンで、色を活かしカラーコーディネーターが実践できるようにする。色彩検定や、カラーコーディネーター検定試験の受験も視野に入れた指導を行う。