

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

令和元年度

児童教育学科

鹿児島女子短期大学

担当科目	教員氏名	単位数	全学共通科目 専門科目	授業形態	開講期	実務経験のある教員による実践的授業内容
国語科指導法	藤川 和也	2	専門科目	演習	1年後期	小学校、中学校、高等学校における実務経験や国語科の授業作り、教材研究への知見を活かして、教材価値の発見や国語科授業作りの視点について身につけさせるとともに、実践紹介を交えながら具体的に教授している。
保育原理	丸田 愛子	2	専門科目	講義	1年前期	保育所、幼稚園、認定こども園における実務経験を活かして、具体的な実践記録を紹介して授業を実施する。施設の役割や保育・幼児教育の目的を教授し、保育の歴史及び制度を踏まえ、現代の子育てに関する課題解決について討議する。
保育の方法・技術	本田 和也	2	専門科目	講義	1年前期	特別支援学校（聴覚障害）幼稚園において、13年間、0歳児から年長児の保育を行ってきた。また、研究主事兼指導主事として、現職の幼稚園教諭に対し幼児教育の講義等を行ってきた。その経験を活かし、指導方法について具体的な事例等を通して伝えていく。
子どもの健康と安全	宇都 弘美	1	専門科目	演習	1年後期	看護師の実務経験を活かして、健康観察の方法及び衛生管理、事故の予防と応急処置、心肺蘇生法等について教授する。
合計単位数		7				

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

令和元年度

生活科学科生活福祉専攻

鹿児島女子短期大学

担当科目	教員氏名	単位数	全学共通科目 専門科目	授業形態	開講期	実務経験のある教員による実践的授業内容
社会と制度の理解	谷川 知士	2	専門科目	講義	1年前期	永年の団体職員としての実務経験を活かして、個人が自立（自律）した生活を営むということの理解を深め、社会の単位で人間を捉える視点を養う授業を展開し、人間の生活と社会の関わりや、自助から公助に至る過程について理解を促し、特に変化の大きい介護保険法と障害者総合支援法について、多くの事例から直接実践に結び付けられる授業を実施する。
介護の基本Ⅰ	福永 宏子	2	専門科目	講義	1年前期	介護福祉士として介護福祉施設や事業所での経験を基に次のような講義を行う。 1. 「尊厳の保持」「自立支援」の介護の考え方を生活の視点から捉え、在宅や施設での生活者および生活環境を観察、考察することにより、これまでの経験や、他の専門科目を学ぶ上で基本的な知識・視点を講義する。 2. 介護の考え方を具体的に実践することができるように、「その人らしさ」「生活支援」について考え、自分たちを取り巻く環境と、介護を必要とする人の生活について自分で考え、介護福祉職としての自覚や意識を持つことができるような講義とする。
介護の基本Ⅱ	福永 宏子	1	専門科目	演習	1年前期	介護福祉士として介護福祉施設や事業所での経験を基に次のような講義を行う。 1、介護福祉士が活動する介護サービス提供場面の見学や、視聴覚教材を活用し、ロールプレイなどの演習で体験と、これまでの経験を基に実際の様子を踏まえ介護サービスの特性、活躍する場について説明する。 2、介護福祉士の役割と特徴について、歴史的変遷も踏まえ概説し、介護福祉士に求められている社会的役割、専門職としての資質について講義する。
介護技術の基礎	浜崎 眞美	2	専門科目	講義	1年前期	看護師としての実務経験に基づき、実践例を交えながら授業を実施する。 人体の構造や疾患に関連する障害の理解については、要点をおさえながら進めるとともに、加齢や疾患による障害が日常生活へどのように影響するかもイメージできるように工夫する。観察や支援方法なども実践例を示し、介護の実践に活かせるよう教授する。
合計単位数		7				

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

令和元年度

生活科学科食物栄養学専攻

鹿児島女子短期大学

担当科目	教員氏名	単位数	全学共通科目 専門科目	授業形態	開講期	実務経験のある教員による実践的授業内容
食品学総論	安達真一	2	専門科目	講義	1年前期	日本においては、現在多国籍、多種類、多形態の食品が豊富に出回り、多様な食品を口にする機会が増えている。それに伴い食品に求められる役割も、栄養性、嗜好性に加えて、生体調節性と多岐にわたっている。本講義では、健康な食生活を営むために必要な食品を正しく選択できるよう、食品メーカーでの研究業務の経験を活かしつつ、食品成分の特徴を説明し、食品に関する基礎的知識を講義する。
食品学実験	安達真一	1	専門科目	実験	1年前期	後に続く各種の実験に興味を持ち、楽しく、安全かつ正確に実験できるように、実験に必要な基礎知識と基本操作を説明し、基本的実験姿勢が身につくことを目標として、実験と講義を行う。さらに、食品メーカーでの研究業務の経験を活かしつつ、食品に対する理解が深まるよう、身の回りにある食材をサンプルとして使用する。
応用栄養学	寺師睦美	2	専門科目	講義	1年後期	人の各ライフステージにおける心身の成長発育の特徴、運動や生活環境・習慣等と健康の保持増進に必要な栄養管理の考え方を講義する。病院や施設での管理栄養士としての実務経験を活かして各ライフステージの栄養管理のあり方を説明し、対象者の栄養評価や生活習慣との関連や疾患発症及び予防の実践的理解に繋げる指導を行う。
給食管理	千葉しのぶ	2	専門科目	講義	1年後期	管理栄養士業務の実務経験を基に、給食の概念および意義を説明し、栄養・食事管理に関する基礎的知識を講義する。更に特定給食施設で給食を運営するために必要な献立計画・献立作成、調理技術・衛生管理・発注・在庫管理・給食施設の経営管理等に関する基礎的知識を習得させる。
合計単位数		7				

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

令和元年度

教養学科

鹿児島女子短期大学

担当科目	教員氏名	単位数	全学共通科目 専門科目	授業形態	開講期	実務経験のある教員による実践的授業内容
海外事情	黒川太郎	2	全学共通科目	演習	1年後期	領事館勤務の実務経験から、現地の人とのコミュニケーションやその他の交流活動を通じて、文化や習慣を学ぶことを学生に伝える。
情報科学概論	近藤 朗	2	専門科目	講義	1年前期	長年わたる I T 関連企業での実務経験を活かし、情報の本質的・基本的な性質をもとに、コンピュータの専門家ではない一般社会人が知っておくべき、情報の基礎から社会（含：図書館）における ICT の活用法について、基礎的知識を教授する。
オフィス実務	石田もとな	2	専門科目	演習	1年前期	社会人として必要な一般常識、対人コミュニケーション、文書実務について、基礎から学ぶ科目である。担当教員が、航空業界において様々な立場、国籍の同僚、お客様と接した経験を活かし実社会や職場での人間関係を円滑に進める方策を身につけられるよう、演習や実習を行う。また変化の激しいビジネス社会に対応できる臨機応変な実務能力について概説し、社会の即戦力となるために必要な演習等を行う。
情報技術と社会	近藤 朗	2	専門科目	講義	1年後期	長年にわたる I T 関連企業での実務経験を活かし、情報通信技術がどのように社会に取り入れられて来たかを歴史的に概観し、実務的な観点から仕事や生活の中でどのように役立てれば良いか学び、情報処理の関係の資格取得に向けた基礎知識の修得も目指す。
合計単位数		8				

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

令和元年度

専攻科 食物栄養専攻

鹿児島女子短期大学

担当科目	教員氏名	単位数	全学共通科目 専門科目	授業形態	開講期	実務経験のある教員による実践的授業内容
食品学特論 I (食品機能学)	安達真一	2	専門科目	講義	後期	すべての食品は摂取されると何らかの”働き”すなわち”機能性”を持っている。それぞれの食品には多数の機能が存在するが、栄養や機能性成分の面に偏りがある。生体の恒久性を保つためには、食品の機能と共に食事のバランスが重要であるので、食品の構成成分を化学的に分析する方法と化学成分の構造及びそれらの働きについて、食品メーカーでの研究業務の経験を活かしながら、解説する。
臨床栄養学特論 I (臨床医学総論)	寺師睦美	2	専門科目	講義	前期	各疾患の病態や栄養状態の特徴に適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的な栄養管理の考え方を理解し、栄養状態の評価、栄養補給法、栄養教育、食品と医薬品の相互関係、各ライフステージの成長発達や変化、栄養状態に応じた栄養管理について講義する。病院や施設での管理栄養士としての実務経験を活かして、実際の治療や食事療法の具体的事例、対象者の栄養状態の特徴、心理、疾病発症や重症化予防の考え方、実践的な多職種連携の在り方等を説明し、学生自らテーマに基づく栄養管理を検討する。
合計単位数		4				