

2021年度 実務経験のある教員による授業科目一覧

2021年度 実務経験のある教員による授業科目（生活デザイン専攻）

| 授業科目 | | 単位数 | 担当教員 | | 開講時期 | 教員の実務経験と授業内容 | 頁 |
|--------------|-----------------|-------|---------------|----------------|--|---|-----|
| 科目区分 | 科目名 | | | | | | |
| 家政科 コア科目 | 妊娠・出産・保育の科学 | 2 | 客員教授 非常勤講師 | 岩倉 弘毅 川上 美子 | 前 | 長年産婦人科医として医療に携わっている教員が、妊娠から出産に至るまでを講義します。また、保育者養成大学で保育士資格等の授業を担当した経験を有する教員が経験を生かして講義します。 | 69 |
| | 介護概論 | 2 | 教授 | 中野 都 | 前 | 居宅介護支援事務所の在職経験を有した教員により、介護に対する基本的な知識及び介護支援全般について学びます。 | 78 |
| 生活デザイン専攻科目 | 社会福祉概論 | 2 | 教授 | 中野 都 | 前 | 居宅介護支援事務所の在職経験を有した職員より、社会福祉の理念、制度、保健・医療・福祉・介護等の関係専門職との連携・協働の必要性について学びます。 | 90 |
| | グラフィックソフト実習 | 1 | 教授 | パッケ 伊東 | 後 | 海外を含め多くのパッケージデザイン受賞歴を持ち、広告デザインなどの実務経験から、売れるグラフィックデザインを講義します。 | 96 |
| | マーケティング概論 | 2 | 教授 | パッケ 伊東 | 後 | 大手企業と共にやってきた『戦略マーケティング』と、経営者として実際にやってきた『生かすマネージメント』をレクチャーします。 | 99 |
| | 食品衛生学 | 2 | 教授 | 江木 伸子 | 前 | 微生物利用を特徴とする食品医薬品会社にて、食品の研究開発とその製品の安全性の規格に携わった経験を有する教員より、食品衛生の基礎知識、食品の安全を保持する方法を学びます。 | 102 |
| | 店舗空間デザイン演習 | 2 | 教授 | パッケ 伊東 | 後 | 店頭ファサード&ショップ名ロゴデザインを多く手がけ、店舗内ブースの商品陳列を企画デザインした経験から、『販売促進の目線でインテリア』を講義します。 | 129 |
| | 食べ・ストラテジーデザイン実習 | 1 | 教授 | パッケ 伊東 | 前 | ストラテジーは、プロジェクトを導く戦略。コンペなどのプロジェクトリーダーとしての数々の実務経験から、ピンチを切り抜けるモノの考え方から勝ちきるプレゼンまでをレクチャーします。 | 135 |
| | 製菓製パン実習Ⅰ | 1 | 非常勤講師 | 森崎 繭香 | 前 | 料理教室講師、パティシエ、フレンチ及びイタリアンの厨房でno経験を積み、書籍・雑誌へのレシピ提供、さらには「焼かないケーキ」など著書20冊以上手掛けた経験を有する教員より、製菓製パンの様々な技法を学びます。 | 138 |
| | デジタルデザイン演習 | 2 | 教授 | パッケ 伊東 | 前 | 商品化されたデザインの制作と、プレゼンテーション及び、フィニッシュワーク（版下制作）で、実務で使用してきたソフトの裏ワザを簡単に楽しくマスターできます。 | 147 |
| | フードプランニング論 | 2 | 非常勤講師 | 森崎 繭香 | 後 | フードコーディネーター1級の資格を有し、料理教室講師、パティシエ、フレンチ及びイタリアンの厨房での勤務、書籍・雑誌へのレシピ提供、さらには「焼かないケーキ」など著書20冊以上手掛けた経験を有する教員より、フードプランニングを学びます。 | 162 |
| フードコーディネート実習 | 1 | 非常勤講師 | 佐野 雅 | 前 | カフェでのメニュー開発や料理家などの経験を経て書籍、雑誌に掲載するフードスタイリングやレシピ開発を中心に活動し、「簡単シェラカップレシピ」などの著書を手掛けた経験を有する者より、フードコーディネーターとして必要な技術を学びます。 | 165 | |

| | | | | | | |
|-------------|----------|-------|----------------|---|--|-----|
| レストランサービス論 | 2 | 非常勤講師 | 真島 久美 | 後 | ホテル・レストランでのサービスマン、シニアソムリエ、バリスタとして活動している教員より、レストランサービスに必要な食器用具の知識、接客の基本を学習し、快適な食空間を演出すると共に心地よく食事してもらえるようなサービスを提供する技術を学習します。 | 168 |
| レストランサービス実習 | 2 | 非常勤講師 | 真島 久美 米山 陽子 | 前 | ホテル・レストランでのサービスマン、シニアソムリエ、バリスタとしての経験を有する教員（真島）より、レストランサービスに必要な食器用具の知識、テーブルセッティング、接客の基本を学習します。さらに、コミュニケーション力を豊かにし、接客力を身に着けます。 | 171 |
| 生活デザイン専攻単位計 | 生デのみ20単位 | | コア含め24単位 | | | |

2021年度 実務経験のある教員による授業科目（食物栄養専攻）

| 授業科目 | | 単位数 | 担当教員 | | 開講時期 | 教員の実務経験と授業内容 | 頁 |
|------------------|-------------|-----|---------------|----------------|---|--|-----|
| 科目区分 | 科目名 | | | | | | |
| 家政科 コア科目 | 妊娠・出産・保育の科学 | 2 | 客員教授 非常勤講師 | 岩倉 弘毅 川上 美子 | 前 | 長年産婦人科医として医療に携わっている教員が、妊娠から出産に至るまでを講義します。また、保育者養成大学で保育士資格等の授業を担当した経験を有する教員が経験を生かして講義します。 | 69 |
| | 介護概論 | 2 | 教授 | 中野 都 | 前 | 居宅介護支援事務所の在職経験を有した教員により、介護に対する基本的な知識及び介護支援全般について学びます。 | 78 |
| 食物栄養 専攻 科目 | 社会福祉概論 | 2 | 教授 | 中野 都 | 後 | 介護支援専門員及び管理栄養士としての職務経験を有した教員より、社会福祉の理念、制度、保健・医療・福祉・介護等の関係専門職との連携・協働の必要性について学びます。 | 192 |
| | 生化学 | 2 | 教授 | 江木 伸子 | 後 | 食品医薬品会社にて特定保健用食品の研究開発を経験した教員より、生体内の代謝の概要と、生体の恒常性の調節機構を学びます。 | 204 |
| | 食品科学実験 | 1 | 教授 | 江木 伸子 | 前 | 食品医薬品会社にて特定保健用食品、新規食品加工用酵素の研究開発経験有する教員より、糖質、資質、たんぱく質の代謝の概要を実験を通じて学びます。 | 216 |
| | 食品学総論 | 2 | 教授 | 江木 伸子 | 前 | 食品医薬品会社にて特定保健用食品、植物たんぱく質、食用酵素の研究開発を経験した教員より、食品に含まれる成分やその性質、機能性、栄養価、調理・加工上の変化などを学びます。 | 210 |
| | 応用栄養学Ⅱ | 2 | 准教授 | 小田島祐美子 | 後 | ライフステージ別健診の栄養相談や健康教室開催経験を有する教員より、ライフステージごとの生理的・身体的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方について学びます。 | 234 |
| | 応用栄養学実習Ⅰ | 1 | 准教授 | 小田島祐美子 | 前 | ライフステージ別健診の栄養相談や健康教室開催経験を有する教員より、ライフステージごとの生理的・身体的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方について学びます。 | 237 |
| | 応用栄養学実習Ⅱ | 1 | 准教授 | 小田島祐美子 | 後 | ライフステージ別健診の栄養相談や健康教室開催の経験を有する教員より、ライフステージごとの生理的・身体的特徴、栄養アセスメント、栄養と病態・疾患、栄養ケアのあり方について学ぶ。 | 240 |
| | 臨床栄養学 | 2 | 准教授 | 小田島祐美子 | 後 | 生活習慣病の栄養相談及び健康教室開催の経験を有する教員より、疾病の原因、病態、症状、診断と栄養管理について学びます。 | 243 |
| | 公衆栄養学 | 2 | 准教授 | 小田島祐美子 | 前 | 保健センターでの勤務経験を有する教員の指導の下に、学生の居住地の地域特性を踏まえ、学生自ら公衆栄養プログラムを立案します。 | 264 |
| | 給食計画・実務論Ⅱ | 2 | 教授 | 中野 都 | 後 | 管理栄養士免許を持ち、特定給食施設（学校給食）の在職経験を有する教員より、給食の運営について学びます。 | 282 |
| 給食計画・実務論実習Ⅱ | 1 | 教授 | 中野 都 | 後 | 管理栄養士免許を持ち、特定給食施設（学校給食）の在職経験を有する教員より、PDCAサイクルに則った給食運営方法を学びます。 | 288 | |
| 校外実習 | 1 | 教授 | 中野 都 | 後 | 特定給食施設（学校給食）の在職経験を有する教員と各特定給食施設の指導者より、給食の運営全般について実習を通じて学びます。 | 291 | |

| | | | |
|--|-----------|-------------------|--|
| | 食物栄養専攻単位計 | 食栄のみ19単位 コア含め23単位 | |
|--|-----------|-------------------|--|