

2021年度「実務経験のある教員等による授業科目」一覧

【短期大学部】

シラバス講義コードをWEBシラバスの講義コードに入力することで、詳細な授業内容を確認することができます。

短期大学部 共通科目（合計 8単位）

科目分類	シラバス 講義コード	科目名	必修/選 択	単位数	講義内容	教員名
短期大学部 共通科目	22102131	ハングル(1)(短大共通)	選択	1	ネイティブ教員による、韓国語に慣れ親しみ、ハングルの基本を学び、簡単な会話ができるようになることを学ぶ科目。	チャン キグオン
	22102132	ハングル(2)(短大共通)	選択	1	ネイティブ教員による、ハングル(1)で学んだ内容をステップアップし、さまざまな文法知識を身に付け、多様な表現を用いて韓国語でコミュニケーションが可能になることを学ぶ科目。	チャン キグオン
	22102141	社会生活のマナー	選択	2	企業での秘書としての在職年数を有する教員による、社会生活の中で知っておくべきマナーの基本を身につける科目。	岸本 隆子
	22102158	海外研修(アジア:韓国) (短大共通)	選択	4	協定校:韓国:仁川大学での語学・文化体験プログラム 必要な基礎知識を身につけ、現地語学・文化研修を通して語学力、異文化認識を深め、その学習成果に基づいて国際交流の意義について学ぶ科目。	赤井 孝史
	22102159	海外研修(アジア:台湾) (短大共通)			協定校:台湾:開南大学での語学・文化体験プログラム 必要な基礎知識を身につけ、現地語学・文化研修を通して語学力、異文化認識を深め、その学習成果に基づいて国際交流の意義について学ぶ科目。	赤井 孝史
22102160	海外研修(オセアニア) (短大共通)	協定校:オーストラリア:クイーンズランド工科大学 ニュージーランド:カンタベリー大学 フィジー:南太平洋大学での語学研修プログラム(4週間程度) 基礎的な英語力および文化知識を身につけ、現地語学研修において異文化と自国文化の共通点や差異に気づき地球市民としてのものを考える姿勢を身につける科目。			仲西 恭子	

生活文化学科 総合科目（合計 3単位）

科目分類	シラバス 講義コード	科目名	必修/選 択	単位数	講義内容	教員名
生活文化学科 総合科目	22105001	インターンシップ	必修	2	労働企業についての知識を得て、実際に体験することで社会における生活を考え そのことから自分のキャリアプランを確立させていくことを目指す科目。	垣東 弘一
	22105004	フラワーアレンジメント	選択	1	フラワーデザイナーとしての経験をもつ教員による、一般的な花の基礎知識と潤いある生活を提案できる女性の知識として、花をどういかに飾るかを学ぶ科目。	坪野 朋子

生活文化学科 専門科目（合計 14単位）

科目分類	シラバス 講義コード	科目名	必修/選 択	単位数	講義内容	教員名
生活文化学科 専門科目	22105001	インターンシップ	必修	2	労働企業についての知識を得て、実際に体験することで社会における生活を考え そのことから自分のキャリアプランを確立させていくことを目指す科目。	垣東 弘一
	22132029	製菓専門実習Ⅱ	選択	4	ホテル(製菓製造)の在職経験をもつ教員による、季節や行事にちなんだヨーロッパの伝統的なお菓子について、その背景にある文化などにもふれながら、多様な材料を用いて、季節を意識し、季節にふさわしい表現力のある洋菓子を製作する科目。	木原 禎希
	22132037	秘書学概論	選択	2	企業での秘書としての在職年数を有する教員による、秘書の仕事の仕方を学ぶことにより、ビジネスの基本を身に付ける科目。	岸本 隆子
	22132038	秘書実務	選択	2	企業での秘書としての在職年数を有する教員による、秘書の実務技能を学び、一般ビジネス実務技能を身につける科目。	岸本 隆子

2021年度「実務経験のある教員等による授業科目」一覧

科目分類	シラバス 講義コード	科目名	必修/選 択	単位数	講義内容	教員名
	22132042	製菓基礎実習(洋・和菓子)	選択	2	ホテル(製菓製造)の在職経験をもつ教員による、和菓子、洋菓子の基本的で主要な材料について、その配合の仕方や仕込み方法を学び、あわせて基本動作や基本手順を習得することによって、菓子づくりの基本をマスターする科目。	木原 禎希
	22133025	医学概論	選択	2	医師として病院や診療所での勤務経験を有する教員による、医学に関する一般知識について学ぶ科目。	近藤 照敏

生活文化学科 製菓クリエイトコース 専門科目 (合計 6単位)

科目分類	シラバス 講義コード	科目名	必修/選 択	単位数	講義内容	教員名
生活文化学科 製菓クリエイトコース 専門科目	22132029	製菓専門実習Ⅱ	選択	4	ホテル(製菓製造)の在職経験をもつ教員による、季節や行事にちなんだヨーロッパの伝統的なお菓子について、その背景にある文化などにもふれながら、多様な材料を用いて、季節を意識し、季節にふさわしい表現力のある洋菓子を製作する科目。	木原 禎希
	22132030	製菓専門実習Ⅲ	選択	2	現役で活躍しているパティシエ(学外講師)による、餡細工、チョコレートなど、より高度な工芸菓子の製作技術を学ぶ科目。	木原 禎希

生活文化学科 生活キャリアコース 専門科目 (合計 6単位)

科目分類	シラバス 講義コード	科目名	必修/選 択	単位数	講義内容	教員名
生活文化学科 生活キャリアコース 専門科目	22132037	秘書学概論	選択	2	企業での秘書としての在職年数を有する教員による、秘書の仕事の仕方を学ぶことにより、ビジネスの基本を身に付ける科目。	岸本 隆子
	22132038	秘書実務	選択	2	企業での秘書としての在職年数を有する教員による、秘書の実務技能を学び、一般ビジネス実務技能を身につける科目。	岸本 隆子
	22133025	医学概論	選択	2	医師として病院や診療所での勤務経験を有する教員による、医学に関する一般知識について学ぶ科目。	近藤 照敏

幼児教育学科 専門科目 (合計 12単位)

科目分類	シラバス 講義コード	科目名	必修/選 択	単位数	講義内容	教員名
幼児教育学科 専門科目	22124002	こども音楽療育概論	選択	2	発達障害を持つ子どもへの音楽経験を有する教員による、障害のあるこどもの音楽療育に関する基礎・専門知識について学ぶ科目。	福本 聖美
	22124026	障害児保育(幼教)	選択	2	特別支援学校での実務経験を有する教員が、特別支援教育の理念に基づき、障害児保育における、理論と実践力の習得を目指し学ぶ科目。	金川 朋子
	22124027	図画工作(幼教)	必修	2	公立美術博物館で学芸員としての在職年数を有する教員による、子どもの生活と遊びを豊かに展開していくために必要な、美術の基礎的な感覚・知識・技術を磨き、造形の基礎と応用を学ぶ科目。	倉科 勇三
	22124041	保育の計画と評価(幼教)	選択	2	保育士として保育現場での経験を有する教員による、保育現場における計画と評価の意義と方法を学ぶ科目。	服巻 真須美
	22124055	保育内容指導法 言葉(1)	必修	1	公立保育所での在職年数を有する保育士による、乳幼児期における人や物とのかかわりの深まり、広がりのなかで言葉が育つことを理解し学び、児童文化財を使った実践をとおして豊かな言葉獲得への援助の仕方を身につける科目。	向井 妙子
	22124056	保育内容指導法 言葉(2)	選択	1	保育士としての在職年数を有する教員による、子どもの言葉の発達と保育の展開や児童文化財について考え、意欲をもって自らが保育を創り出す方法を身につける科目。	服巻 真須美

2021年度「実務経験のある教員等による授業科目」一覧

科目分類	シラバス 講義コード	科目名	必修/選 択	単位数	講義内容	教員名
	22124060	保育内容指導法 表現 (B)	必修	1	公立美術博物館で学芸員としての在職年数を有する教員による、「図画工作」における学習を踏まえたうえで、保育者となるために必要な領域である「表現」について専門的な内容を学習する。	倉科 勇三
	22124063	幼児の造形	選択	1	公立美術博物館で学芸員としての在職年数を有する教員による、これまで培ってきた美術の基礎的な感覚・知識・技術をさらに展開させ、「美術とあそび」を基点にして「つくることと見ることの関係」について考え、制作プロセスを丁寧に捉えるしくみづくりを研究する科目。	倉科 勇三