令和7年度 実務経験のある教員による授業科目一覧

東筑紫短期大学

本年度の更新確認申請にあたって以下の科目と教員を実務家教員として申請します。「授業の概要」については各科目の「授業計画書」の「概要」欄を転載したものです。

1. 保育学科

授業科目	担当教員	単位数	授業の概要（どのような経験を持ち、どのような授業を行うか）
社会的養護 I	古谷 俊雄	2	現代社会における社会的養護の意義と課題について考察する。最初に社会的養護の概念を学習し、その後、社会的養護の代表的施設である児童養護施設での実務経験を有する教員が、実務現場の具体的様子を交えながら、社会的養護の対象、制度、実施体系などを紹介した上で、今後の課題と展望を、新聞記事を読んだ意見発表などを通して一人一人がそれぞれ考えながら検討していく。
保育内容総論	寺本 普見子	2	幼稚園園長として長年の勤務経験を有する教員が、幼稚園や保育所で行われている生活や、特別に催される園行事等の保育内容が、どのような保育の目的・目標・ねらいのもとに構想されているか具体的に学習する。さらに、環境を通して行う教育の考え方や、子ども理解にはじまる保育の展開について理解する。また、なぜ今「生きる力」を育むことが必要なのか、保育内容の歴史の変遷とともに成熟社会のなかでの子どもと保育・教育について考える。
乳児保育 I	川副 さわ子	2	平成30年の保育所保育指針改正では、未満児の保育に関する記載が充実された。保育の歴史的編遷を辿りつつ、改正に至る背景と、それに伴う新制度施行後の乳児保育の意義や重要性について学びを深める。また、多様な乳児保育施設の現状や課題、保護者支援、地域会社との連携など広域な視野にたつて、乳児教育や保育士の役割について解説する。特に、保育士保育指針改正によって位置付けられた乳児教育の視点は、人間形成の基礎として重要であり、保育教育の質と深く関連していることを理解しておく必要がある。乳児保育の実際、現状等について、保育現場で培ってきた実務経験を交えながら授業を進める。 ・授業ではテキストの各ポイントを押さえ、配布するプリントに取り組む。授業ではパワーポイント、視聴覚教材を用いると同時にグループワーク等を通して学びを深める。
教育原理	浦田 一幸	2	今、子どもたちに「生きる力」をはぐくむ保育者が求められている。そのため、保育者には、そのような教育実践ができる高い専門的力とそれを支える豊かな人間性や確固とした教育理念が必要となる。そこで、教育原理の授業では、教育の意義や目的及び子ども家庭福祉等のかかわり、教育思想と歴史の変遷、基礎理論、教育制度、生涯学習の現状と課題を学ぶ。授業は、長

		<p>年北九州市立小学校の校長を務め、地域での人権啓発活動に取り組んできた教員が、グループワークや発表、グループディスカッションなどを取り入れたT・T（ティーム・ティーチング）授業を展開する。それにより教育について幅広い視野を養い、基礎的な知識を身に付け、考える力を育てることを目指す。</p>
合計単位数：8単位		

2. 食物栄養学科

授業科目	担当教員	単位数	授業の概要（どのような経験を持ち、どのような授業を行うか）
給食管理	土谷 政代	2	<p>特定給食施設を運営するためには、相互に関連した給食管理業務の知識・技術、栄養士としての高度な専門性が求められる。</p> <p>給食運営を行うために必要な栄養・食事管理、調理管理、原価管理、衛生管理等の一連の管理業務について栄養士養成過程のコアカリキュラムに沿って授業を進める。</p> <p>この講義では、栄養教諭として学校給食の栄養管理や給食管理の実務経験を持ち、文部科学省の衛生管理マニュアル執筆等に携わるなど、県教育委員会の指導主事として、行政においても指導的・導的立場の経験をもつ教員が特定給食施設の集団給食における栄養管理や衛生管理、帳簿管理等の必要性やポイントについて、グループ討議や演習等の手立てを用いて、学生に分かりやすく指導を行うことにより、集団給食における栄養士の実務への理解が深まる。</p> <p>講義の序盤では、特定給食施設における給食の意義や栄養管理の必要性、関係法令、給食施設における給与栄養目標量算出方法、荷重平均栄養成分表算出方法等、特定給食施設における栄養士の給食管理の基礎を学習する。</p> <p>講義の中盤では、調理管理、食材管理の他、栄養士として集団給食の調理を行う上で最優先される衛生管理について、HACCPに基づき、大量調理施設衛生管理マニュアルや学校給食衛生管理マニュアル等、大量調理の特性を踏まえた衛生管理を学習する。</p> <p>講義の終盤では、給食施設の栄養士として必要な給食の事務管理（栄養・調理・会計等に関する帳簿）について演習を行いながら学習を進める。15回の最終回には、全体の総まとめとして、ノートを活用しながらグループ討議や意見交換を行い、講義全体の復習を行う。</p>
臨床栄養学 I	近藤 順子	2	<p>臨床栄養学とは傷病者の栄養管理を行うために必要な学問のことである。各疾病の成因、病態、症状について学び、予防や治療のための栄養・食事療法の基礎知識を修得する。医療現場における管理栄養士としての実務経験を活かし、Nutrition Support Team における栄養士の役割や実症例のデータなどを交えながら授業を進めていく。また、様々な栄養補給法を学び、栄養摂取をテーマにグループディスカッションを行いながら栄養士としての役割を考察する。</p>

栄養指導論 I	阿部 亜希恵	2	<p>栄養指導の目的は、個人及び集団の人々に対し健康の保持・増進及び疾病の予防や回復などに対応する食生活が習慣化するように導くことであり、そのためには適正な改善方法をみつけ、実践の手段を示さなければならない。医療現場における栄養士としての実務経験を活かし、栄養指導の実践例を交えながら授業を進めていく。実践のための知識として「食事摂取基準」を理解し、栄養指導実施までの方法や指導案・媒体さらに評価方法について学ぶ。講義で得たことを実践へつなげていくため、提示課題を集団討議法の技術を用いて、グループワークを行い発表する。</p>
調理学	遠藤 景子	2	<p>調理学とは調理に関する事柄を科学的に究明していく学問である。調理を行う上で必要な調理操作や調理機器の使い方、各食品の調理特性、おいしさの要素や評価の手法などの基礎知識を修得する。医療・教育現場における管理栄養士としての実務経験を活かし、調理の技術の向上や食生活の実践に役立つ理論を提供し、おいしく安全に食べるための知識の修得ができるようグループワークやディスカッションを交えながら授業を進めていく。</p>
			合計単位数：8 単位