

区分	No.	開講科目名	配当年次	担当教員	専任非常勤	単位数			担当教員の実務経験を活かした授業の内容
						全学共通	学部共通	専門	
共通科目	1	心の科学I	1	野副 紫をん	専任	2			公認心理師及び臨床心理士の資格を有し心理治療の経験を持つ教員が、授業の中で一般的によく見られる精神疾患やセルフモニタリング等、学生の心身健康に関する知識や対処法を教授し、学生のメンタルヘルスの維持増進に寄与する。
	2	心の科学II	1	野副 紫をん	専任	2			公認心理師及び臨床心理士の資格を有し心理治療の経験を持つ教員が、授業の中で一般的によく見られる精神疾患やストレスマネジメント等、学生の心身健康に関する知識や対処法を教授し、学生のメンタルヘルスの維持増進に寄与する。
	3	日本の文化と社会	1	四辻 秀紀	専任	2			この科目は、徳川美術館で学芸員の経験を有する教員が、日本の歴史の中で培われてきた文化諸相を通覧し、内在する伝統と変遷を探究する「実務経験のある教員による授業科目」です。
	4	情報と社会行動の科学	1	大谷 尚	専任	2			2010-2012の3年度に渡る名古屋大学教育学部附属中・高等学校長としての実務経験を、本授業の学校教育に関する内容に反映させる。
	5	環境共生の探究I	1	郡 麻里	専任	2			担当教員は環境省など国の委託事業や補助事業を担当した経験があるため、それらを活かし、現在の国の生物多様性保全戦略や気候変動への対策・方針について紹介する。
	6	体験型プロジェクト(FE)企業探索	1	松井 義司	専任	4			担当教員は電機メーカーに長年勤務し新興国での市場開発に従事し、販売会社の運営・組織運営や人材育成・販路や物流体制の構築・代金回等に関わってきた。これらを踏まえ、地元企業の様々な仕組・工夫について学生の皆さんと理解を深めて行きたい。
	7	体験型プロジェクト(FG)犬山学講座	1	四辻 秀紀	専任	4			この科目は、徳川美術館・学芸員の経験を有する教員が、地元の歴史・文化に関心を寄せ、古典や歴史に対する知識と理解度を高める「実務経験のある教員による授業科目」です。
	8	体験型プロジェクト(SB)身近な生活とSDGs	1	白出 博之	専任	4			弁護士および国際協力機構(JICA)法整備支援プロジェクト専門家・国際協力専門員としての実務経験を活用して、世界的な課題等を指摘し、企業の取組み等を掘り下げる。
	9	体験型プロジェクト(SF)ブランド	1	徐 誠敏	専任	4			10年間にわたり、中小企業のブランディングの仕組みづくりを支援する「ブランド・マネージャー認定協会」のアドバイザーとしてつとめながら、多くの中小企業の経営者と実務家たちから学んだ実践的な知識を講義内容に活かす。
	10	体験型プロジェクト(SI)犬山学講座	1	四辻 秀紀	専任	4			この科目は、徳川美術館・学芸員の経験を有する教員が、日本の代表的な伝統芸能を取り上げ、これらによって育まれた文化形態の理解を深める「実務経験のある教員による授業科目」です。
	11	体験型プロジェクト(SK)犬山学講座	1	郡 麻里	専任	4			担当教員は自然環境や生物多様性の保全とその管理に関する環境省や林野庁などの委託事業や補助事業を実施してきた。その経験を活かし、現在の国の生物多様性保全戦略や気候変動対策・方針について紹介するとともに、各種調査方法を伝授する。
	12	(副)特殊専門講義II(グローバルコミュニケーション概論)	2	佐藤 直史	専任	2			弁護士としての実務経験やアジア諸国における国際協力の経験を豊富に有する教員が実践的な解説を行う授業です。
	13	(副)特殊専門講義III(グローバルコミュニケーションワークショップI)	2	佐藤 直史	専任	2			弁護士としての実務経験やアジア諸国における国際協力の経験を豊富に有する教員が実践的な解説を行う授業です。
	14	マーケティング論	2	徐 誠敏	専任		2		数年間にわたるブランディング・コンサルタントや一般財団法人ブランド・マネージャー認定協会のアドバイザーとしての経験を活かすことで、より実践的なブランディングに関する知識を教える。
	15	栄養演習	1	早川麻理子	専任			2	実務家教員の実社会での経験を活かし、消費者(患者)のニーズ合った栄養ケアマネジメントの情報提供や商材開発・販売の方法をよりリアルに伝え、実装できる機会を経験できるエキサイティングな授業です。
	16	総合演習	3	早川麻理子	専任			2	管理栄養士の実務経験がある教員が、臨地実習を円滑に受けるための基礎知識や技術について、専門的知識および技術への統合につなげるための教育内容を組み込んでいます。
	17	栄養管理学入門	1	朱宮 哲明 早川麻理子 朱宮 哲明 山岡 由理子	専任			2	病院や福祉施設にて栄養管理や給食管理の経験を持つ教員が、献立作成の基礎や食事管理のコツなどについて、わかりやすく指導する科目です。
	18	調理学	1	庄司 吏香	専任			2	病院において管理栄養士経験がある教員が、対象者の特性を理解し、適した食材、調理法を選択し、対象者に適した献立を作成できる内容とする。見た目、味、テクチャーにおいて対象者に満足してもらえる調理法を教育内容に組んでいる。
	19	調理科学実験	2	庄司 吏香	専任			1	病院において管理栄養士経験がある教員が、対象者の特性を理解し、適した食材、調理法を選択し、対象者に適した献立を作成できる内容とする。見た目、味、テクチャーにおいて対象者に満足してもらえる調理法を教育内容に組んでいる。

専門科目

20	栄養教育論I	2	山岡 由理子	専任		2	管理栄養士としてクリニック、在宅、老健入所・通所において栄養管理・栄養指導の実務経験を有する教員が、栄養教育の実践的な教育を行う科目である
21	栄養教育論II	3	山岡 由理子	専任		2	管理栄養士としてクリニック、在宅、老健入所・通所において栄養管理・栄養指導の実務経験を有する教員が、栄養教育の実践的な教育を行う科目である
22	栄養教育論実習I	2	山岡 由理子	専任		1	管理栄養士としてクリニック、在宅、老健入所・通所において栄養管理・栄養指導の実務経験を有する教員が、栄養教育の実践的な教育を行う科目である
23	栄養教育論実習II	3	山岡 由理子	専任		1	管理栄養士としてクリニック、在宅、老健入所・通所において栄養管理・栄養指導の実務経験を有する教員が、栄養教育の実践的な教育を行う科目である
24	栄養教育論演習	3	山岡 由理子	専任		2	管理栄養士としてクリニック、在宅、老健入所・通所において栄養カウンセリングの実務経験を有する教員が、栄養カウンセリングの実践的な教育を行う科目である
25	臨床栄養学I	2	夏目 有紀枝	専任		2	クリニックで外来栄養指導経験を有する教員が、栄養アセスメント指標の見方や、糖尿病、高血圧など生活習慣病の具体的な食事改善方法を指導する科目です。
26	臨床栄養学II	3	早川麻理子	専任		2	病院やクリニックで栄養指導や入院栄養管理の経験を有し、管理栄養士や医師に対して指導的立場の教員が、高度肥満症や脂肪肝炎、糖尿病、慢性腎臓病など、慢性疾患に対する病態と効果的な栄養治療法の実践を具体的な事例に基づいて解説する科目です。
27	臨床栄養学III	3	早川麻理子	専任		2	急性期病院で入院栄養管理を経験しチーム医療を実践してきた教員が、嚥下障害や周術期、クリティカルケア、終末期医療に対する栄養管理の実践を具体的な事例に基づいて解説する科目です。
28	臨床栄養学演習	3	早川麻理子	専任		2	病院やクリニックで集団指導の経験を有する教員が、高度肥満症、糖尿病、高血圧症、慢性腎臓病に対する集団指導を実際に運営できるように実践する科目です。
29	臨床栄養学実習I	3	早川麻理子	専任		1	病院やクリニックで個人栄養指導の経験を有する教員が、高度肥満症、2型糖尿病、慢性腎臓病、肝硬変の患者の症例を通じて、個人栄養指導を実践できるようにする科目です。
30	臨床栄養学実習II	3	早川麻理子	専任		1	急性期病院で入院栄養管理を経験しチーム医療を実践してきた教員が、嚥下障害や周術期などの患者に対する適切な栄養管理の実践を、静脈栄養法、経腸栄養法を併用しながら具体的な事例に基づいて実践する実習科目です。
31	公衆栄養学I	2	松尾 貴子	専任		2	保健所等の公衆栄養業務に携わった経験を活かして、具体的かつ実践的な講義をする。
32	公衆栄養学II	3	松尾 貴子	専任		2	保健所等の公衆栄養業務に携わった経験を活かして、具体的かつ実践的な講義をする。
33	公衆栄養学実習	3	松尾 貴子	専任		1	保健所等の公衆栄養業務に携わった経験を活かして、具体的かつ実践的な講義をする。
34	給食経営管理論I	2	朱宮 哲明	専任		2	実際に施設で実施されている給食管理の事例を示し、実践的な給食経営管理について学ぶ。
35	給食経営管理論II	2	朱宮 哲明	専任		2	特定給食施設で運用されている衛生管理、品質管理について実際に使用されている資料を参考に活用法を学ぶ。
36	給食経営管理論実習	2	朱宮 哲明	専任		1	長年、特定給食施設にて経験を積んだ教員より調理の基本を習得し、作成した献立の栄養価・原価計算や効率的な調理作業工程など実践的な給食経営管理について学ぶ。
37	栄養調理学実習	2	朱宮 哲明	専任		1	長年、特定給食施設にて経験を積んだ教員より調理の基本を習得し、作成した献立の栄養価・原価計算や効率的な調理作業工程など実践的な給食経営管理について学ぶ。
38	調理学実習	1	庄司 吏香	専任		1	病院において管理栄養士経験がある教員が、対象者の特性を理解し、適した食材、調理法を選択し、対象者に適した献立を作成できる内容とする。見た目、味、テクスチャーにおいて対象者に満足してもらえる調理法を教育内容に組んでいる。
39	(教)教師論	1	高橋 勝也	専任		2	担当教員は中学校・高等学校で25年間の経験があります。模範授業を中心とした実践的な指導を行っていきます。
40	(教)教育と社会	2	大谷 尚	専任		2	2010-2012の3年度に渡る名古屋大学教育学部附属中・高等学校長としての実務経験を、本授業の学校教育に関する内容に反映させる。
41	基礎演習IIA	2	夏目 有紀枝	専任		1	病院や行政機関などで管理栄養士としての実経験を持つ教員、行政や地域の企業など幅広い分野で活躍されている管理栄養士の講師が自身の経験を伝えながら、実社会での管理栄養士の役割を知った学生が将来への意欲を高められるよう指導していきます。
42	基礎演習IIB	2	夏目 有紀枝	専任		1	病院や行政機関などで管理栄養士としての実経験を持つ教員、行政や地域の企業など幅広い分野で活躍されている管理栄養士の講師が自身の経験を伝えながら、実社会での管理栄養士の役割を知った学生が将来への意欲を高められるよう指導していきます。
43	専門演習IA	3	朱宮 哲明	専任		1	長年、特定給食施設にて経験を積んだ教員より実践的な給食経営管理について学ぶ。

演習	44	専門演習IA	3	庄司 吏香	専任			1	病院において管理栄養士経験がある教員が、対象者の特性を理解し、適した食材を正確にデータ化できる能力が身につくように、目測精度の向上に向けた教育内容に取り組んでいる。
	45	専門演習IA	3	早川麻理子	専任			1	病院やクリニックで、給食管理、栄養管理、栄養指導、在宅栄養指導の経験を有する教員が治療のために必要な食事であったとしても美味しく楽しくなければ食事としては意味が成さないことを痛感しこれまでの経験を生かしながら学生の皆さんと知恵を出し合います
	46	専門演習IA	3	山岡 由理子	専任			1	クリニックや介護老人保健施設で、栄養管理、栄養指導、在宅栄養指導の経験を有する教員がこれまでの経験を活かしながらかある管理栄養士が、現場における栄養教育の在り方やその課題を解説する。
	47	専門演習IIA	4	朱宮 哲明	専任			1	長年、特定給食施設にて経験を積んだ教員より実践的な給食経営管理について学ぶ。
	48	専門演習IIA	4	庄司 吏香	専任			1	病院において管理栄養士経験がある教員が、対象者の特性を理解し、適した食材を正確にデータ化できる能力が身につくように、目測精度の向上に向けた教育内容に取り組んでいる。
	49	専門演習IIA	4	早川麻理子	専任			1	病院やクリニックで、給食管理、栄養管理、栄養指導、在宅栄養指導の経験を有する教員が、食事療法のエビデンスが乏しいことに課題を感じ、学生の皆さんと食べ方、食材、調理・加工でエビデンスをつくる科目です。
	50	専門演習IIA	4	山岡 由理子	専任			1	クリニックや介護老人保健施設で、栄養管理、栄養指導、在宅栄養指導の経験を有する教員がこれまでの経験を活かしながらかある管理栄養士が、現場における栄養教育の在り方やその課題を解説する。
合計							38	6	49