

令和6年度「県大へ行こう—授業公開週間—」公開科目・概要

地域創生学部（健康科学コース）

※ 1限 9:00~10:30 2限 10:40~12:10 3限 13:00~14:30
4限 14:40~16:10 5限 16:20~17:50

| 日・時限 | 授業科目名 | 担当教員名 | 教室 | 受入予定人数 |
|---|-------------|--------|---------|--------|
| 26日・1時限 | 地域栄養論 | 森脇 弘子 | 2317講義室 | 3名 |
| <p>本講義は、3年生を対象に地域の栄養課題に対し、保健・福祉・介護システムの中で、適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な基礎的な理論と方法を習得します。当日は、ライフステージによるプログラムの展開について学ぶ予定です。</p> | | | | |
| 23日・1時限 | スポーツ栄養学 | 山岡 雅子 | 1275講義室 | 3名 |
| <p>本講義は、2年生を対象に運動と栄養の関係について、運動生理学、トレーニング科学、スポーツ医学、栄養学の基礎的知識を深め、応用知識や実践技術として、健康増進とスポーツ競技力向上のための栄養に関する知識を習得します。当日は、運動時の水分補給について学ぶ予定です。</p> | | | | |
| 17日・3時限 | 病態別栄養マネジメント | 神原 知佐子 | 2313講義室 | 3名 |
| <p>本科目では各種疾患の症例を基に、診療録（カルテ）の見方・書き方、カンファレンス、栄養食事指導、他職種との連携など管理栄養士が臨床栄養管理を行う上で必要となる専門的知識及び実践的技術を学びます。当日は、学生が10グループに分かれてさまざまな「がん」の栄養管理について検討した結果を、グループごとに発表する予定です。</p> | | | | |
| 24日・4時限 | 食品学 | 谷本 昌太 | 2451講義室 | 3名 |
| <p>人間と食べ物の関わり、食品の分類、日本食品標準成分表、食品成分（水分、炭水化物、タンパク質、脂質、ビタミン、無機質）、食品の色、味、香り、食品の物性、食品成分の変化について主に化学的な切り口で解説します。当日は、酵素による食品成分の変化、非酵素的褐変反応および成分間反応から生成する有害成分について詳しく解説する。について解説する予定です。</p> | | | | |
| 18日・3限 | 栄養教育概論 | 栢下 淳 | 2313講義室 | 3名 |
| <p>本科目は、健康増進には、どのような栄養素をどのくらい摂取すべきかを学ぶ科目です。栄養素によって基礎的研究の程度は異なるため、ある程度の研究蓄積のある栄養素には推奨量が定められ、研究蓄積の少ない栄養素には目安量が定められています。当日は、炭水化物について学ぶ予定です。</p> | | | | |