

令和8年度「県大へ行こうー授業公開週間ー」公開科目・概要

健康科学コース

No.	実施日	時間	授業科目	担当教員	受入予定人数	教室	授業概要
1	7月27日（月）	13:00～14:30	運動生理学	鍛島 秀明	4	2236	本授業では、身体活動・運動・スポーツに伴って生じる身体の変化について、運動生理学の視点から学びます。心拍数や血流、呼吸、ホルモン、発汗など、運動中に体内で起こる生理的反応や、継続的なトレーニングによる身体機能の適応を理解することで、「なぜ運動すると身体が変わるのか」を科学的に考えます。当日は、運動時の循環調節をテーマに、実際の研究や測定例も交えながら紹介します。
2	7月27日（月）	14:40～16:10	病態別栄養マネジメント	神原 知佐子	3	2317	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、他職種連携など管理栄養士が臨床栄養管理を行う上で不可欠な専門的知識と実践的技術を学びます。当日は、現役の病院管理栄養士を講師にお迎えし、チーム医療の最前線についてご講義いただく予定です。
3	7月28日（火）	9:00～10:30	臨床医学	菅野 啓司	4	2333	管理栄養士は「食」を通じて患者さんの治療を支える医療職です。病気を正しく理解するために、医学的な知識—とくに当日の授業では免疫のしくみ・アレルギー・感染症—を学びます。国家試験に対応した専門的な内容を扱いながら、医学的な視点から掘り下げ、栄養管理との結びつきを考えます。
4	7月28日（火）	10:40～12:10	応用栄養学	辻 愛	4	2317	年齢や成長段階などの違いによって必要なエネルギーや栄養素の量は変化します。本科目では、対象者の生理的特性を踏まえて、健康の維持・増進、疾病を予防するために必要な栄養の考え方を学びます。当日は、高齢期の身体の特徴やその特性に基づいた栄養管理、食事摂取基準について考えます。
5	7月28日（火）	14:40～16:10	食品学	谷本 昌太	5	2451	人間と食べ物に関わり、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、日本食品標準成分表について解説する予定です。
6	7月29日（水）	14:40～16:10	スポーツ栄養学	山岡 雅子	4	1275	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。