

学科	開催日	時間	教室	科目名	担当者名	授業内容
栄養	7月23日	10:40～12:10 16:20～17:50	431	食品学Ⅱ	講師 船越 淳子	近年、食品の加工技術やバイオテクノロジーの進展、さらには国際化に伴って、食品は多様化し、食品の種類も増加している。日本人の食生活や健康に直接関係する食品には、農産食品、畜産食品、水産食品、微生物利用食品、機能性食品などがある。本授業では、これら食品の種類、栄養成分的特徴や機能性に関する特性について講義を行う。さらに食品の基本的性質を利用した加工法についても学ぶ。
学科	開催日	時間	教室	科目名	担当者名	授業内容
栄養	7月25日	13:00～14:30 14:40～16:10	8101	基礎栄養学Ⅱ	教授 南里 宏樹	生物は、生命活動に必要なエネルギーを獲得するため、また、発育・成長に必要な生体成分を合成するために外界からたえず物質を取り入れなければならない。この外界から取り入れる「必要な物質」が栄養素であり、これらを体内で分解・再構成し、「エネルギーや生体成分を生成する過程」が栄養代謝である。基礎栄養学2では、前期の基礎栄養学1に引き続き、ビタミン、無機質、水・電解質の栄養、エネルギー代謝、遺伝子と栄養、食物繊維などの基本事項について学ぶ。
栄養	7月25日	14:40～16:10	442	応用栄養学Ⅱ	准教授 天本 理恵	応用栄養学1に続き、ライフステージ別の生理的特徴、栄養管理等について解説する。 乳児期、幼児期、学童期、思春期における心身の成長と発達ほめざましく、この時期の栄養ケアは成長に重点をおいたものとなる。成人期は、身体的にも、社会的にも、最も充実した時期で、かつ加齢によって身体的・機能的変化や精神・心理的变化など老化が進行する時期でもある。成人期の多忙な日常生活による不規則な生活習慣、運動不足、ストレスなどは、いわゆる「生活習慣病」をひきおこしている。また、高齢期における栄養ケアの必要性は、超高齢社会にある現代社会において重要視されている。本講義は乳児期から高齢期のライフステージにおける、身体的および精神的な変化、環境の影響、ならびに、それに対する食事摂取基準の活用を含んだ栄養ケアマネジメント(栄養管理)について概説する。
学科	開催日	時間	教室	科目名	担当者名	授業内容
栄養	7月26日	9:45～12:10 14:40～17:05	412	基礎調理学実習	講師 山田 志麻	調理中の変化を科学的に解明し、健康を維持・増進できる「おいしい食事」を作るための調理理論と調理技術を学ぶ
栄養	7月26日	9:30～11:55 14:40～17:05	432	人体の構造と機能基礎実習	教授 岡部 明仁	人体の構造と機能に関する基礎的な理解を得るため、とりわけ、栄養学の分野で頻出する化学物質の構造、消化・吸収の仕組みと、ホルモンによる腎機能調節に焦点をあて、生化学および生理学の手法を用いた一連の実習を行う。前半は、生化学1の講義内容の一部を実習・実験を通して予習できるように設定している。後半では、正常な生命活動の仕組みについての理解を深めるため、解剖生理学の講義と平行して、骨格、血液・体液、泌尿器、循環器、呼吸器など生命維持に不可欠な諸器官についての解剖学および生理学の実習を行う。