

2025年度出張授業一覧

※授業内容については一覧表の下部にある「授業に関する問い合わせ先」の各学科・専攻にお問い合わせください。

※英語英文学科、コミュニケーション文化学科については広報・募集グループにお問い合わせください。

【申込・問い合わせ先】大妻女子大学 広報・募集グループ ☎03-5275-6011 Fax 03-3261-8119 ✉ kouhou@ml.otsuma.ac.jp

家政学部

食物学科	食品企業で商品開発の経験がある教員、病院で栄養指導の経験をもつ教員、オリンピックで選手に帯同して栄養管理経験をもつ教員等、実務を経験した教員が大学での学びが社会でどのように役立つかについて講義できます。
最少催行人数：10	

No	授業名	内容	講師名	出張可能曜日	
				前期（4～7月）	後期（10～1月）
1	機能的食品と栄養学	機能的食品をテーマとして、農学部の食品化学系が強い専門分野と、家政学部の食物系が強い専門分野の両軸から授業を行います。現在、販売されているトクホ、機能的表示食品を例に出しながら、講義します。	小治 健太郎	水、木	月
2	病気の治療のための栄養学～サイエンスとアート～	病気の状態に合わせて、体に取り入れるエネルギーや栄養素を増減することで、早く治したり重症化を防ぐことができます。同時に、食事は治療中の楽しみでもあります。栄養学が医療現場でどのように活用されているのかを解説します。	深津 轟子	水 (PM)	水 (PM)
3	加工食品「ヨーグルト」の基礎知識と商品開発の実際	大学での「食品学」の授業中から「加工食品」の項目に関して授業を行います。その際、教科書掲載以外のプラスαの内容として、ヨーグルトの加工技術や商品開発について自身の実務経験を基に具体的に話します。	堀内 啓史	月、木	月
4	食で未来をデザインする～人と人をつなぐ栄養士・管理栄養士の仕事～	人の一生において、ライフステージごとに適した食事や栄養管理が重要です。この講義の中では妊婦、小児、幼児、学童、思春期、成人、高齢者に対して栄養士、管理栄養士がどのように関わり、食事や栄養を支えているのかを講義します。	上杉 寧世	火、水	月、火
5	食安全学講義～フグ食中毒の発生現状とフグ毒研究～	食中毒の中でも死亡率が高いフグ食中毒の発生状況を解説し、フグ食中毒の症状、フグ毒研究で明らかになったフグ毒の成分やフグの毒化のしくみについて講義します。	松本 拓也	月	金
6	おいしさと調理のサイエンス	栄養に富んだおいしい食べ物は心と体の健康に不可欠です。食べ物の“おいしさ”の要因、“おいしさ”を創る調理のコツと科学的根拠、食品開発に欠かせない“おいしさ”の評価法などを、実例を挙げながら講義します。	大田原 美保	月	火
7	スポーツ分野で働く管理栄養士・栄養士	食と栄養の専門職、管理栄養士・栄養士が社会で活躍する職域は多岐にわたります。その中で、健康増進やスポーツ現場で働く管理栄養士・栄養士の役割や責務について、スポーツ選手の栄養管理の事例を交えて講義します	小清水 孝子	木	金 (12・1月は5限に授業あり)
8	基礎栄養学で学ぶ食物繊維のはたらきと上手な摂取の仕方	基礎栄養学の授業では、炭水化物の栄養の中で、食物繊維の生理効果を学びます。本授業では、食物繊維とは何か？どんな食品に多く含まれているか？について講義します。また、今話題の腸活やダイエット効果などを基礎栄養学の視点から分かりやすく解説します。	青江誠一郎	水 (PM)、金	水、金 (PM)

授業に関する問い合わせ先

学科・名称	問合せ先	電話	メール
家政学部			
食物学科	広報・募集グループにお問い合わせください。	03-5275-6011	kouhou@ml.otsuma.ac.jp