

高大連携プロジェクト 2019 集中講義

大化けへの挑戦!

A 磐田キャンパス

スポーツパフォーマンスを測る ～感覚・センスを科学で分析する～

講師 経営学部
准教授 館俊樹

日時 ①2019年8月1日(木)
10:50~16:50(3コマ)
②2019年8月2日(金)
10:50~16:50(3コマ)

会場 磐田キャンパス
定員 20名

B 藤枝キャンパス

現代中国の食文化を紹介 ～中日比較文化の視点から～

講師 中国廈門(アモイ)大学国際学院
教授 陳端端

日時 2019年8月5日(月)
①13:20~15:00
②15:10~16:50
*講義は日本語で行います。
*2コマ連続開講(片方のみ受講可)

会場 藤枝キャンパス
定員 20名

講義内容

スポーツにおける技術の向上には、熟練者の動作を分析することが重要となってきます。本講義では、走フォーム、やスウィング、投球、キック動作や筋量・筋力、バランス、柔軟性等が、どのように投球速度、シュートスピード、競技中の動き等のスポーツパフォーマンスと関連するかを検証する方法を学びます。

関節の動きをみる

- ハイスピードカメラを用いて走動作中の関節の動きを分析



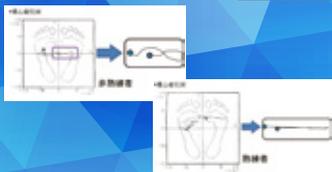
パフォーマンスをみる

- ハイスピードカメラを用いて捕球動作の違いが送球タイミングに与える影響を測定



バランスをみる

- 重心動揺計を用いて、スウィング動作時の重心の移動を測定



講義内容

「中華料理」というと、多くの日本人が「ラーメン」「餃子」「麻婆豆腐」「酢豚」そして「チンジャオロース」を思い浮かべます。一方、中国人の場合、「紅焼排骨(骨付き豚肉煮込み)」「焼鵝(ガチョウ肉焼き)」「烤乳猪(子豚の丸焼き)」「松子(リス桂魚)」「魚翅湯(フカヒレスープ)」そして「烤鴨(北京ダック)」を思い浮かべる人が多いでしょう。

この違いはなぜでしょうか。おそらく中国人の考えでは「中華料理」という名前によりふさわしい料理は、「大菜(正式に出す料理)」「硬菜(高級で接待向きの料理)」で、日本人が好きな「麻婆豆腐」「チンジャオロース」などは「家庭小菜(家庭料理)」に過ぎないからです。

中国の国土は広大です。56の多様な民族が住んでいるので、それぞれの地域の食習慣はかなり違います。中華料理には「八大料理」と言われますが、この講義では中国の華南地域(広東省、福建省)における中国人の食習慣を見ていきたいと思ひます。

- ①一日三食(朝食、昼食、夕食)のそれぞれの特徴について
- ②中国のお菓子の特色について
- ③広東料理(粵菜)と福建料理(閩菜)の特徴について

申込締切 2019年7月19日(金)必着

申込方法 裏面申込書に必要事項を記入し、FAX・郵送・ご持参、またはメールにてお申込みください

申込受付・お問い合わせ 静岡産業大学 学務課

A 磐田キャンパス 〒438-0043 磐田市大原1572-1
TEL 0538-37-3852 FAX 0538-36-8800

B 藤枝キャンパス 〒426-8668 藤枝市駿河台4-1-1
TEL 054-645-0181 FAX 054-645-0195