

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	18201
----------	-------

1. 開設大学	広島修道大学	開講場所 (キャンパス・施設)	本学
2. 科目名	サイエンス・カフェ (チョコレート、カカオからショコラミルまで)		
	学問分野	番号	名称
3. 担当教員	新田 由美子 (健康科学部 健康栄養学科)		
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成 31 年 8 月 5 日 (月) 10 時 00 分 ~ 14 時 30 分		
個別開講日	1 回目 /	2 回目 /	3 回目 /
	7 回目 /	8 回目 /	9 回目 /
5. 募集定員	10 人		
6. 科目内容・ 授業計画	<p>【科目内容】</p> <p>サイエンス・カフェとは、カフェのような雰囲気の中で科学を語り合う場を言います。この科目では、チョコレートを題材にサイエンス・カフェを開講(店)します。</p> <p>というのも、2018 年 11 月に広島市植物公園大温室のカカオの木に実がなりましたね。皆さんの中には、ご覧になった方もあるでしょう。健康栄養学科に設置されている「ショコラミル」で、そのカカオがチョコレートになるまでを体験できます。この機会に、カカオとヒトとの関わりを学びましょう。</p> <p>このサイエンス・カフェには、ゲスト・サイエンティストとして広島大学名誉教授の佐藤清隆先生をお招きします。「ショコラミル」開発に至るまでの苦労や脂質研究の醍醐味などを、皆さんが直接質問してみましよう。大学の科学研究がどのようなものかを理解する一助としてください。</p> <p>【授業計画】</p> <p>(1) 開店、ショコラミル体験 (10:00~12:00)</p> <p>(2) サイエンス・カフェ (13:00~14:00)</p> <p>① カカオは日本国内で栽培できるのでしょうか？</p> <p>② 生のカカオ豆の渋味には、どんな役割があるのでしょうか？</p> <p>③ チョコレートが発酵食品、というのは本当でしょうか？</p> <p>④ チョコレートは日本人の健康長寿に貢献しますか？</p> <p>(3) まとめと閉店 (14:00~14:30)</p>		
7. 受講料	無料		
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) 無料		
9. 開講条件※1 あり・ない	① 最少開講人数 (人) 定員超過の不許可は選考により決定 ② 不許可・不開講通知日 (7月12日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月13日(土)以降の開講科目は6月末まで)		
10. その他特記事項	受講者についての制限事項、事前に予習しておく資料・文献など特記すべきこと 事前に、授業計画(2)にある4課題に関する自分の意見を各200字程度で作成し、当日持参してください。各自で昼食を用意してください。		
11. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ から開設大学のホームページにジャンプして確認してください。		

※申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。