

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	15201
----------	-------

1. 開設大学	広島国際学院大学 工学部 生産工学科	開講場所 (キャンパス・施設)	中野キャンパス			
2. 科目名	生きた微生物で美味しく健康な食生活 ～ヨーグルトはすっぱい乳酸菌、パンは風味豊かな酵母、納豆は？～					
	学問分野	番 号	32, 43, 44	名 称	理学 (生物), 環境, 生活	
3. 担当教員	佐々木 慧 (工学部 生産工学科 講師) 新川 英典 (工学部 生産工学科 教授) 竹野 健次 (工学部 生産工学科 教授)					
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成 31 年 7 月 6 日 (土)、7 月 13 日 (土)、7 月 20 日 (土) 各土曜日の計 3 回 10 時 40 分 ~ 12 時 10 分 (初回集合場所: 3 号館 1 階、教務窓口)					
個別開講日	1 回目 7/6	2 回目 7/13	3 回目 7/20	4 回目 /	5 回目 /	6 回目 /
	7 回目 /	8 回目 /	9 回目 /	10 回目 /	11 回目 /	12 回目 /
5. 募集定員	10 人					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>バイオテクノロジーは、食品製造、環境浄化技術として、古来より世界中で生み出され、発展を重ねてきた。近年、機能性食品、植物性乳酸菌、低アルコール飲料の開発に代表されるように、最先端技術の一つとして、再び脚光を浴びている。この様にバイオテクノロジーは、古来より我々の生活には欠かす事の出来ない技術の一つである。</p> <p>そこで本講義では、バイオテクノロジーに関する学習をアラカルト形式で行います。微生物による食品の生産 (パン、酒、ヨーグルト)、水質浄化を含めた講義・作業を通じて、実際のバイオテクノロジーを体験し、バイオテクノロジーによるリサイクル (バイオマス変換) への貢献についても、知識を深めていきます。</p> <p>(1) 「酒、パン、食品と名水」 (佐々木 講師) (2) 「発酵と腐敗 納豆は腐ってるの? ヨーグルトは?」 (新川 教授) (3) 「環境保全のための食品排水をキレイにする技術」 (竹野 教授)</p>					
7. 受講料	無料					
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) 無し					
9. 開講条件※1 あり・ <u>ない</u>	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 実験等を含む体験学習を含むため、動きやすい服装での出席を希望します。					
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。