

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	06204
----------	-------

1. 開設大学	県立広島大学 生物資源科学部	開講場所 (キャンパス・施設)	広島キャンパス			
2. 科目名	探求～「農」と「食」から地域資源開発					
	学問分野	番 号	32, 33, 36	名 称	理学, 農学, その他	
3. 担当教員	荻田 信二郎	生物資源科学部	地域資源開発学科	教授		
	山本 幸弘	生物資源科学部	地域資源開発学科	准教授		
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	令和2年7月25日(土) 9時00分～10時30分(荻田) 10時40分～12時10分(山本) (90分×2回)					
個別開講日	1回目 /	2回目 /	3回目 /	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	30人					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>【授業の目的】 地域資源開発学科では、「農」や「食」の実践的な技術や知識、経営の専門知識を用いて未来の農業(スマート農業)や持続可能な「農」と「食」のマネジメントを探求するとともに、地域産業の再生と新規産業の創出に貢献できる人材の育成を目指しています。本講座では、農業生産開発系と食品分析開発系の内容を分かりやすく解説します。</p> <p>キーワード：植物細胞，地域貢献，油脂，酸化，抗酸化剤</p>					
	<p>【科目概要】 (農業生産開発系 担当：荻田) 植物の機能とその活用について 私たちの衣食住には植物資源が欠かせません。本講義では植物の組織構造と生長制御について概説すると共に、その生長制御が実際どのような場面で役立っているのかを事例を交えて紹介します。</p> <p>(食品分析開発系 担当：山本) 油脂の酸化と抗酸化 油脂は「太る」元凶のように考えている人も多いのですが、三大栄養素に数えられる重要な栄養素の一つです。また、油脂を含む食品は身の回りに多くありますが、このような食品の品質を左右するものとして、油脂の酸化が挙げられます。本講義では、油脂の基本的知識や栄養的役割、酸化メカニズムを概説し、最後に油脂の抗酸化方法について研究事例を紹介します。</p>					
7. 受講料	無料					
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) なし					
9. 開講条件※1 あり・ない	① 最少開講人数 (3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10日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月11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 地域資源開発学科の概要を事前にご覧ください。 http://www.pu-hiroshima.ac.jp/~shoubaralabo/localresources/loc_index.html					
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。