

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	14204
----------	-------

1. 開設大学	広島工業大学 生命学部		開催方法	■対面（本学）		
				□オンライン（同時・録画）		
2. 科目名	食品生命科学を学ぶ					
	学問分野	番号	36	名称	食品生命科学	
3. 担当教員	角川幸治、畠中和久、中井忠志、今井章裕（生命学部 食品生命科学科）					
4. 開講期間（曜日） 開講時間	令和 3 年 8 月 5 日（木） 10 時 00 分 ～ 15 時 00 分 （ 50 分 × 4 回）					
個別開講日	1 回目 8/5	2 回目 8/5	3 回目 8/5	4 回目 8/5	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	20 人					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>私たちの「生命」を維持していくのに欠かせない「食品」。高齢化社会が進むことで健康や食の安全性に注目が集まり、食品に対する社会的関心が高まっています。食品生命科学は、生物の多様な能力を理解し食糧・環境に応用する上で、また、食品の開発や製造現場の第一線で活躍する上で重要な学問です。本公開講座では、こうした分野に関連する 4 つのテーマに焦点をあて、具体的なトピックスを交えながらわかりやすく説明します。</p> <p>講座計画</p> <p>1 回目：テーマ「発酵食品の秘密を探る」 担当：角川幸治 食品生命科学科 教授</p> <p>2 回目：テーマ「植物をつくる」-バイオテクノロジーでできること- 担当：今井章裕 食品生命科学科 准教授</p> <p>3 回目：テーマ「食品の乾燥と商品開発の事例」-加工食品を見てみよう- 担当：畠中和久 食品生命科学科 教授</p> <p>4 回目：テーマ「No Protein, No Life : タンパク質の構造と機能」 担当：中井忠志 食品生命科学科 准教授</p>					
7. 受講料	無料					
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) なし					
9. 開講条件※1 ある・ <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9日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月10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 オンライン（同時・録画・資料提示）の使用ソフトなど なし（オンラインに変更になった場合は Zoom を使用）					
11. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ 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。
コロナ禍の影響により、対面講座の不開講・休講またはオンライン（同時・録画）へ変更になる場合があります。