

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	14206
----------	-------

1. 開設大学	広島工業大学	開講場所 (キャンパス・施設)	広島工業大学生命学部
2. 科目名	食品生命科学を学ぶ		
	学問分野	番号	名称
3. 担当教員	越智幸三(生命学部)、土屋義信(生命学部)、吉本寛司(生命学部)、長崎浩爾(生命学部)、村上香(生命学部)		
4. 開講期間(曜日) 開講時間	平成28年8月3日(水)～8月5日(金) ① 13時15分～14時15分、 ② 14時30分～15時30分、③ 13時15分～14時30分		
個別開講日	1回目 8/3 ①	2回目 8/3 ②	3回目 8/4 ①
5. 募集定員	20人		
6. 科目内容・ 授業計画	<p>生命科学、バイオテクノロジー、食品は、理系分野の中で人気のある分野です。新聞、テレビなどのマスコミで頻繁に取り上げられることから、社会的関心の高さもうかがえます。また、生命科学、バイオテクノロジー、食品は、互いに深く関連しているのも特徴です。本公開講座では、具体的なトピックスも交えながら、生命科学、バイオテクノロジー、食品をわかりやすくお話します。</p> <p>講座計画</p> <p>1回：テーマ「食品生命科学-飲酒と食欲の関係-」 担当：吉本寛司 食品生命科学科教授</p> <p>2回：テーマ「食品のもつ機能と健康づくりの身体活動」 担当：長崎浩爾 食品生命科学科教授</p> <p>3回：テーマ「バイオテクノロジーとは何か」 担当：越智幸三 食品生命科学科教授</p> <p>4回：テーマ「発酵食品のすばらしさ」 担当：土屋義信 食品生命科学科教授</p> <p>5回：テーマ「微生物のちからをみてみよう～パンの世界／世界のパン」 担当：村上香 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 ない	<p>① 最少開講人数 ( ) 人 定員超過の不許可は選考により決定</p> <p>② 不許可・不開講通知日 (7月15日(金)以前の開講科目は3月末まで／7月16日(土)以降の開講科目は6月末まで)</p>		
10. その他特記事項	<p>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</p> <p>第2回の講座の持参物(屋内用シューズ)</p>		
11. 開設大学への 交通手段	<p><a href="http://www.enica.jp/">http://www.enica.jp/</a> 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。</p>		

※1 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。