

【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	開催方法	<input type="checkbox"/> 対面 () <input checked="" type="checkbox"/> オンライン (同時・—録画—)			
2. 科目名	サイエンス・カフェ (チョコレート : 植物カカオからスイーツ・テクノロジーまで)					
	学問分野	番 号	41	名 称	教養 (総合科学など)	
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	令和 3 年 8 月 2 日 (月) 10 時 45 分 ~ 14 時 35 分 (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	20 人					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>【科目内容】 この科目では、チョコレートを主題にしたサイエンス・カフェを開講 (店) します。 広島市植物公園大温室のカカオの木に新たな実がなっていますね。皆さんの中には、3 年前の実をご覧になった方もあるでしょうし、2 年前に開催の観察会でその実を割る体験をお持ちの方もいるでしょう。健康栄養学科には「ショコラミル」が設置されていて、カカオ豆からチョコレートを作ることができます。カカオの化学的性質とヒトと関わってきたストーリーを学ぶことができます。</p> <p>植物性食品の代表としての「カカオ」と、スイーツ・テクノロジーの一例としての「ショコラミル」を紹介します。生命科学の大学における学びが多様なことに、きっと気づいていただけることでしょう。</p> <p>【授業計画】 (1) 開店 (10:45~) (2) スライドで見る『チョコレート:植物カカオからスイーツ・テクノロジーまで』 ① カカオの植物学 ② カカオ豆の渋味~ポリフェノールと重金属 ③ チョコレートが発酵食品~酵母とカビ ④ チョコレートの健康効果 (3) 昼食 (~13:05) (4) カフェ・トーク『あなたの好きなチョコレート菓子とその理由?』 (5) 閉店 (14:35)</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 (5 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) の使用ソフトなど Zoom にて、同時双方向で開講します。URL 等は、決定次第お伝えします。 開講時までに、6. 科目内容・授業計画の【授業計画】(4) の回答を 400 字程度で作成し、投函してください。Microsoft Word で作成し、指定するアドレスに e-mail で投稿してください (投稿可能時間 : 当日の 9:00~10:45)。PC が必要です。					
11. 開設大学への 交通手段						

※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。