

【様式 01】 高大連携公開授業シラバス

* 科目 No.	21101
----------	-------

1. 開設大学	広島大学 生物生産学部		開催方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面（東広島キャンパス） <input type="checkbox"/> オンライン（同時・録画）		
	SDGs に向けた生物生産学入門					
2. 科目名	学問分野	番 号	33	名 称	農学（農学，水産学等）	
	3. 担当教員 上田 晃弘 統合生命科学研究科 他 14 名					
4. 開講学期	前期 週 2 コマ					
5. 開講期間（曜日） 開講時間	令和 4 年 4 月 11 日（月）～令和 4 年 6 月 6 日（月）※5 月 2 日（月）を除く 月曜日 12 時 50 分～14 時 20 分、14 時 35 分～16 時 05 分					
6. 募集定員	80 人					
7. 科目内容・ 授業計画	<p>現代の人類が抱えている食料・環境問題や資源動植物の生産と生態、食品科学や発酵に関わる微生物について学習し、SDGs 達成に貢献する生物生産学を理解する。15 名の教員によるオムニバス形式で、月曜日に 2 回分の授業を連続で行う。授業内容と担当者は以下の通りである（順不同）。</p> <p>【生命の仕組み】生物の基本単位－細胞とは・生体膜の構造と機能（船戸）、動物の発生（国吉）、免疫－生体防御機構（中江）、動物の情動と防衛行動（吉田）、ゲノム編集とは何か（堀内）</p> <p>【陸の生物生産】作物の根の構造と機能（富永）、作物生産に影響を与える必須元素と環境ストレス（上田）、飼料から畜産物への変換（小櫃）</p> <p>【水圏の生物生産】海の生態系を支える単細胞藻類（小池）、海藻資源と養殖（加藤）、魚介類の一生（若林）</p> <p>【食の科学と利用】食品のおいしさ（二次機能）（上野）、食品と健康（山本）、食資源の多様性と生物進化（平山）、食品の加工と保存（川井）</p>					
8. 受講料	2,000 円					
9. 別途負担費用	（テキスト代・実習料等） テキストには「SDGs に向けた生物生産学入門」（三本木至宏監修、共立出版、2021 年発行）を使用します。大学生協で購入できます（2,970 円（税込））。					
10. 学習記録	交付する			<input type="checkbox"/> 交付しない		
11. 科目等履修生	受け入れる					
	単位数	単位				<input type="checkbox"/> 受け入れない
	受入学年	高校	年生以上（二次募集時	年生）		
	試験・評価					
特記事項						
12. 開講条件※ あり・ <input type="checkbox"/> ない	① 最少開講人数（        人）					
	② 不開講通知日 （7 月 8 日（金）以前の開講科目は 3 月末まで／7 月 9 日（土）以降の開講科目は 6 月末まで）					
13. その他特記事項	受講者についての制限事項、オンライン（同時・録画）の使用ソフト、受講時の注意など 第 1 回目の授業でテキストと各回の授業内容を紹介します。それに従って予習をしてください。オンライン開講となった場合には別途、授業形式を指示します。					
14. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ →広島大学→交通アクセス→東千田キャンパス 広島大学生物生産学部 https://www.hiroshima-u.ac.jp/seisei					

※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、対面授業の不開講・休講またはオンライン（同時・録画）に変更になる場合があります。