

【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 (キャンパス・施設)	<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 (地球環境とカカオ、そしてチョコレートのサイエンス)					
	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 4 年 8 月 1 日 (月) ~ 令和 4 年 8 月 1 日 (月) 9 時 00 分 ~ 12 時 15 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 /
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、チョコレートをキー・ワードとしてサイエンス・カフェを開講します。 カカオは亜熱帯～熱帯の植物で、広島においても市植物公園・大温室で開花や結実しています。皆さんの中には、実を観察したり割る体験をお持ちの方もあられるでしょう。広島修道大学・健康科学部・栄養学科には「ショコラミル」(広島大学名誉教授佐藤清隆先生らが開発)が設置され、カカオ豆からチョコレートを作成する工程を体験できます。地球環境とカカオ生産を学び、カカオ豆の化学的性質を分析し、これを利用した食品開発にチャレンジしている在学学生もいます。 今回の講座では、農林水産物の地球規模で考えるために、カカオをはじめとする生物環境の現状を紹介し、SDGs (Sustainable Development Goals) について問題提起します。一方で、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、ナチュラル・サイエンスを展開します。大学における学びが広く多様であることに、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 (9:00~10:30) スライドで見る『地球環境とカカオ、そしてチョコレートのサイエンス～チョコレートは持続可能な食品か?』 ① カカオの育つ生物環境 (SDGs とは、) ② カカオの植物学 (カカオ豆の脂肪酸、ポリフェノールと重金属) ③ チョコレート商品開発にチャレンジ (2) カフェ・トーク (10:45~12:15) (3) 閉店 (12:15)</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・ <input type="checkbox"/> ない	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)					
10. 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 音声付きパワーポイント・スライドにて講義を配信します。開講時間内は、自由にアクセスできます (URL 等は、決定次第お伝えします)。カフェ・トーク用に、講義内容に関する質問や、講義内容以外の質問を用意し、e-mail で送信してください、可能な限りご返事します。					
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。