

【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 生命学部	開催方法 (キャンパス・施設)	<input checked="" type="checkbox"/> 対面 (本学) <input type="checkbox"/> 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	中井忠志、畠中和久、平賀良知、長崎浩爾 (生命学部 食品生命科学科)					
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	令和 5年 8月 8日 (火) 10時00分 ~ 15時00分 (50分×4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	40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：タンパク質の構造と機能：色々な蛍光タンパク質を観察してみようー 担当：中井忠志 (食品生命科学科・教授)</p> <p>2回目：フリーズドライ技術とは？～身近な乾燥食品を見てみよう～ 担当：畠中和久 (食品生命科学科・教授)</p> <p>3回目：生物に含まれる物質を如何に調べ、如何に作る 担当：平賀良知 (食品生命科学科・教授)</p> <p>4回目：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>					
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・ <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：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					
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・休講になる場合があります。