

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	06207
----------	-------

1. 開設大学	県立広島大学	開催方法 (キャンパス・施設)	<input checked="" type="checkbox"/> 対面 (広島キャンパス) <input type="checkbox"/> オンライン (同時・録画)			
2. 科目名	食の安全性とおいしさ					
	学問分野	番号	36	名称	自然科学系	
3. 担当教員	馬淵 良太 生物資源科学部 地域資源開発学科 准教授					
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	令和6年7月27日 (土) 9時00分 ~ 12時20分 (60分×3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	50 人					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>【講座内容】</p> <p>ヒトは日々何かしらの食を摂取して生きています。食べ物なしでは生きていくことができません。食の役割としては、まず、第一に生きるために最低限必要な栄養素の摂取です。それだけではなく我々ヒトは、日々の食においしさや健康効果を期待しています。また食はおいしくて健康的なだけでなく、その根本に安全であることが必須です。そこで本講座では、我々が日常的に摂取している食の安全性について講義します。身近な食とその安全性への課題やおいしさとの関りなどについて講義を通して一緒に考えていきましょう。</p> <p>【授業計画】</p> <p>1 限目：9:00-10:00        身近な食品に潜む危害要因（ハザード）とそのリスク：        普段何気なく食べている食品にも少なからず危険性が存在しています。また100%安全な食品というのは存在しません。本授業では、食の危害要因とは何か。どんなものが存在するかと、そのリスク（どの程度危険なのか）について解説します。</p> <p>2 限目：10:10-11:10        現在の食中毒の発生状況から見る食の安全性とその対処法：        社会の発達に伴い食の安全性は日々向上しています。そんな現代においても我々の健康を脅かす食中毒は発生しています。実際の発生状況等の統計資料を見ながら、現代の食の安全性への課題を考えてみましょう。</p> <p>3 限目：11:20-12:20        食品のおいさと安全性：新鮮なものは安全かつおいしいのか？        「新鮮なものは安全でおいしい」というイメージを持っている消費者もいると思いますが、果たして本当でしょうか？本授業では、食の安全性と美味しさとの関係について解説します。</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 checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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  特になし					
11. 開設大学への 交通手段	<a href="https://www.enica.jp/">https://www.enica.jp/</a> 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。