

【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 健康科学部		開催方法 (キャンパス・施設)		■ 対面 (本 学)	
					□ オンライン (同時・録画)	
2. 科目名	サイエンス・カフェ (薬用板チョコレートを作製してみる)					
	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 6 年 7 月 30 日 (火) ~ 令和 6 年 7 月 30 日 (火) 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 /
5. 募集定員	10 人					
6. 科目内容・ 授業計画	<p>キー・ワード：カカオマス, シナモン, ヴァニラ, 砂糖, シソ科植物.</p> <p>昨年度には、SDGs の(3)と(15)にある「あらゆる年齢の全ての人々の健康的な生活を確保と陸域生態系の保護、回復、持続可能な利用の促進」に寄与するとの目的をたて、健康に焦点を当て、チョコレートに植物油 (ω6 脂肪酸系) が添加されることとシソ科植物が ω3 脂肪酸を含有することを紹介しました。今年度も人々の健康に焦点を当てます。チョコレートが薬用であった歴史を解説し、実際に「薬用チョコレート」の再現・製作にチャレンジします。</p> <p>【授業計画】</p> <p>(1) 開店 (10:45~12:15) スライドで見るチョコレートの歴史~チョコレートが薬用だった頃 「薬用チョコレート」作製の準備</p> <p>(2) カフェ・ワーク (13:05~14:30) 薬用チョコレートの調合 (無菌操作装置：クリーンベンチを使います) 試飲 (食)</p> <p>(3) まとめと閉店 (14:30~14:35)</p> <p>【参考図書】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 一粒のチョコレートに (文：佐藤清隆 絵：jyunaida) 福音館書店 2023 ● チョコレートを極める 12 章 (佐藤清隆) 幸書房 2023 ● チョコレート・タウン (片木篤) 名古屋大学出版会 2023 					
7. 受講料	なし					
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 (3 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 昼食の時間を挟みますので、お弁当等を各自ご用意ください。					
11. 開設大学への 交通手段	https://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。