

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	14202
----------	-------

1. 開設大学	広島工業大学 環境学部	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	食健康科学を学ぶ					
	学問分野	番号	36	名称	食健康科学	
3. 担当教員	西村一樹、杉山峰崇、角川幸治、土肥貞夫 (環境学部 食健康科学科)					
4. 開講期間 (曜日)	令和 8 年 8 月 4 日 (火) ~ 令和 8 年 8 月 4 日 (火)					
開講時間	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 (受入学年:)					
6. 科目内容・授業計画	<p>「食」は人が生きていくために欠かせないもの。今後さらに高齢化が進む日本では、健康寿命の延伸と生活の質の向上が望まれています。食健康科学は、生物機能を活用した持続可能な食糧や石油代替品等の生産、安心・安全な食品製造方法の開発と応用、健康な身体の維持・増進を基盤として、食を通じた健康な社会の創造を目指します。本公開講座では、こうした食健康科学に関連する 4 つのテーマを取り上げて、わかりやすく説明します。</p> <p>講座計画</p> <p>1 回目：食に関する生活行動と健康づくり 担当：西村一樹 (食健康科学科・教授)</p> <p>2 回目：バイオものづくり：食品から美容化粧品まで 担当：杉山峰崇 (食健康科学科・教授)</p> <p>3 回目：食の安心・安全をどう守る？ 担当：角川幸治 (食健康科学科・教授)</p> <p>4 回目：食品の乾燥 担当：土肥貞夫 (食健康科学科・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・ <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：6 月末まで					
その他特記事項	<p>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</p> <p>募集定員を超過した場合は、できる限り受け入れられるよう調整を行います。</p>					
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。