

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	19205
----------	-------

1. 開設大学	広島女学院大学	開催方法 (キャンパス・施設)	<input checked="" type="checkbox"/> 対面 ( ) <input type="checkbox"/> オンライン (同時・録画)			
2. 科目名	食べる喜びを支える管理栄養士 ～脳科学と食物アレルギーの視点から、食べることを考える～					
	学問分野	番号	44	名称	栄養食物	
3. 担当教員	石長孝二郎、妻木陽子 (人間生活学部 管理栄養学科)					
4. 開講期間 (曜日)	令和 8 年 8 月 1 日 (土)					
開講時間	13 時 00 分 ~ 16 時 10 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>人は一生涯に何回の食事をするのでしょうか。          「食いたい」という意識と「おいしい」と感じる感情の連続性が、食行動に影響を与えています。          この講座では、脳科学から「食いたい」「おいしい」と感じる仕組みを学び、食物嫌悪や食物アレルギーなど「食いたいのになべられない」理由を考えます。また、調理や食品の工夫で食べる喜びを支える、管理栄養士の役割について紹介します。</p> <p>【スケジュール】          13 : 00 ~ 14 : 30 (90 分)          講座 「脳科学から考える『食いたいのになべられない食物嫌悪学習のメカニズム』を探索する」</p> <p>14 : 40 ~ 16 : 10 (90 分)          演習 「食物アレルギーの原因と調理の工夫 (試食あり)」</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・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	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 食物アレルギーのある方は事前に申し出て下さい。					
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。