

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	19206
----------	-------

1. 開設大学	広島女学院大学人間生活学部		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 コーヒー豆の焙煎と様々な抽出の実践					
		学問分野	番号	33	名称	食品科学
3. 担当教員	佐藤 努(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) ~ 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	8 人 (受入学年: 1~3 年生)					
6. 科目内容・授業計画	<p>コーヒー豆を煎る、というシンプルな操作の中に、様々な食材の変化や、生まれるバリエーションを見出す時間を持ってみたいと思います。予備知識なしで、食材を煎るということに集中し、そこで起きている化学変化を体感し、現象の中に見られる法則性を整理する時間にしたいと思います。</p> <p>また、焙煎した豆を種々の方法で抽出し、その違いを体感し、やはりここでも、その現象の中に見られる法則性を整理したいと思います。</p> <p>食材に関わり、その違いにより得られるバリエーションを直視して、何らかの法則性を見出す時間を持ってみませんか。</p> <p>【スケジュール】          13:00~14:30 コーヒー豆の焙煎(浅煎り~深煎りまで)を体験し、気付きを整理する。          14:40~16:10 焙煎豆を様々な方法で抽出し、気付きを整理する。          (希望により簡単な機器分析を行う場合もあります。)</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・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 少人数での開催となります。					
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。