

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	06204
----------	-------

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	健康科学への招待					
	学問分野	番号	36	名称	自然科学系	
3. 担当教員	松本 茜 地域創生学部地域創生学科健康科学コース 助教 杉山 寿美 地域創生学部地域創生学科健康科学コース 教授					
4. 開講期間 (曜日)	令和 8 年 7 月 25 日 (土)					
開講時間	9 時 00 分 ~ 12 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	指定なし					
6. 科目内容・授業計画	<p>少子高齢化や生活習慣病の増加など、健康問題に対する関心が高まる中で、「人間の健康の科学」を探究する学問の役割はますます重要になっています。県立広島大学地域創生学部 地域創生学科 健康科学コースでは、「生体・運動」、「食品・栄養」、「健康管理」の 3 分野を柱に、遺伝子や細胞レベルでの生体メカニズムから、個人や集団レベルでの健康維持・増進に至るまで、幅広い教育と研究を行っています。</p> <p>この講座では、健康科学に関心を持つ高校生を対象に、健康科学コースで行っている教育や研究の内容を紹介します。講義では、「食品・栄養」、「健康管理」に関するテーマを、各教員が専門分野を基に、具体的でわかりやすく解説します。</p> <p>講座内容</p> <p>1. 9 : 00~10 : 30 [食品・栄養分野：食品のにおいと安全性 (松本 茜)]</p> <p>食品のにおいは保存中に変化し、その背景には微生物の働きや化学反応などがあります。本講義では魚介類を例に、保存中に起こる微生物やにおいの変化から、食品の腐敗について紹介します。併せて、食中毒にも触れながら、食品の安全性について考えます。</p> <p>2. 10 : 40~12 : 10 [健康管理分野：健康とおいしさ (杉山 寿美)]</p> <p>健康意識の高まりの中で、食事は健康を生み出す手段と捉えられつつあります。しかし、人の食事の根幹は「おいしさ」であり、その背景には文化があります。健康とおいしさを両立する食事は可能なのか、一緒に考えましょう。</p>					
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 ( なし 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 特になし					
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。