

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	06206
----------	-------

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	食品の基礎～白黒つけられない食品たち～					
	学問分野	番号	36	名称	自然科学系(食品)	
3. 担当教員	山本幸弘 生物資源科学部地域資源開発学科 教授 吉野智之 生物資源科学部地域資源開発学科 准教授					
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	50 人 (受入学年 : 全学年)					
6. 科目内容・授業計画	<p>食は、ヒトが生きていくための重要なもののひとつです。成分自体の構造や特性を考える時は化学的情報、ヒトに与える影響を考える時は生物学的情報、加工調理には物理学的情報が必要になります。</p> <p>そこで、本講座では、高校で学修する理科をベースに、研究でわかってきたことも踏まえて、食品を様々な方向から見て解説します。</p> <p>(1) 9:00-10:30 「油は悪くない」 山本幸弘 油は「太る」、「健康に悪い」といったイメージがあって、しばしば悪者扱いされがちです。ですが油の無い食事は、美味しさを損ない、またそのような食生活は逆に健康を害する可能性すらあります。本講義では、私たちの食や健康にとって、油がどのように役立てられているのか、化学的な基礎知識を踏まえ、最近の研究事例も交え、講義します。</p> <p>(2) 10:40-12:10 「食成分の加工から消化吸収代謝までのふるまい」 吉野智之 加工によって食成分を変化させる場合があります。食した後は、多くの食成分は消化され吸収されます。吸収後は代謝され、一部は排出されます。 この一連の流れの中で、食成分は、どのように変化していくのでしょうか。その時、ヒトに与える影響はあるのでしょうか。生物学的・物理学的な基礎知識を踏まえ、講義します。</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 <input checked="" type="checkbox"/> あり・ <input type="checkbox"/> ない	① 最少開講人数 (5 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	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。