

【様式 01】 高大連携公開授業シラバス

* 科目 No.	21101
----------	-------

1. 開設大学	広島大学 生物生産学部	開講場所 (キャンパス・施設)	東広島キャンパス			
2. 科目名	生命・食・環境のサイエンス					
	学問分野	番 号	33 名 称 農学 (農学, 水産学等)			
3. 担当教員	上田 晃弘 統合生命科学研究科 他 14 名					
4. 開講学期	前期 週 2 コマ					
5. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成 31 年 4 月 8 日 (月) ~ 平成 31 年 6 月 10 日 (月) 12 時 50 分 ~ 16 時 05 分 (14 時 20 分~14 時 35 分は休憩時間)					
個別開講日	1 回目 4/8	2 回目 4/8	3 回目 4/15	4 回目 4/15	5 回目 4/22	6 回目 4/22
	7 回目 5/13	8 回目 5/13	9 回目 5/20	10 回目 5/20	11 回目 5/27	12 回目 5/27
	13 回目 6/3	14 回目 6/3	15 回目 6/10	16 回目 /		
6. 募集定員	10 人					
7. 科目内容・ 授業計画	<p>現代の人類が抱えている食料・環境問題や資源動植物の生産と生態、食品科学や発酵に関わる微生物について学習する。15 名の教員によるオムニバス形式で、月曜日に 2 回分の授業を連続で行う。授業内容と担当者は以下の通りである (順不同)。</p> <p>海からのめぐみ: カキ筏の生物群集 (齊藤)、魚の知恵と暮らし (坂井)、サカナの行動と心理 (吉田)、海藻とはどんな生き物か? (加藤)</p> <p>大地からのめぐみ: 作物生産をおびやかす環境問題 (上田)、土壌の役割と窒素およびリンの循環 (富永)、遺伝子組換え植物の作製と利用 (藤川)</p> <p>牧場からのめぐみ: 飼料から畜産物への変換 (小櫃)、生産を保つ体のしくみ (杉野)</p> <p>めぐみの利用: 食品の製造技術・管理手法 (羽倉)、食の安全 (食品添加物と環境ホルモン) (島本)、食生活を脅かす海洋生物毒 (浅川)、食べものによる病気の予防 (鈴木)、酵母と分子細胞生物学 (船戸)、乳酸菌とビフィズス菌のサイエンス (藤井)</p>					
8. 受講料	2,000 円					
9. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) テキストには「生命・食・環境のサイエンス」(江坂宗春監修, 共立出版, 2011 年発行) を使用します。大学生協で購入することができます (2,600 円+税)。					
10. 学習記録	交付する		<input type="checkbox"/> 交付しない			
11. 科目等履修生	受け入れる		<input type="checkbox"/> 受け入れない			
	単位数	単位				
	受入学年	高校 年生以上 (二次募集時 年生)				
	試験・評価					
	特記事項					
12. 開講条件※1 あり・ <input type="checkbox"/> ない	① 最少開講人数 (人) ② 不開講通知日 (7月12日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月13日(土)以降の開講科目は6月末まで)					
13. その他特記事項	受講者についての制限事項、事前に予習しておく資料・文献など特記すべきこと 第 1 回目の授業でテキストと各話題との対応を示すので、それによって予習をしておくことが望ましい。					
14. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ → 広島大学 → 交通アクセス → 東広島キャンパス 広島大学総合科学部 講義室					

※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。