

2024年度



高大連携講座

身近な「食の安全」



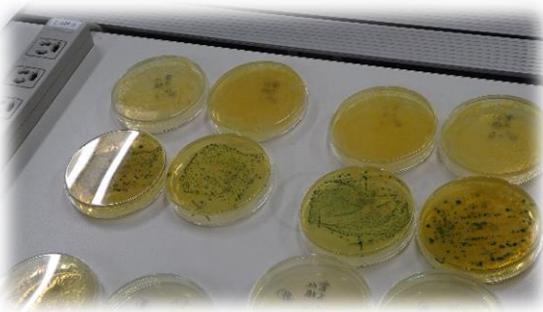
食品や微生物に興味がある君にお勧め!

こんな講座です

私たちの体は食べたモノで出来ています。毎日食べているものにどれくらいの微生物がいて、どんな危険をはらんでいるのか？ 本講座で調べて体験してみます。クリーンベンチという設備を使い、他の菌が混ざらないように注意をしながら行う実習です。どの食品にどれだけの菌がいるのか、視覚的にも確認できます。



- 期日: 2024年4月~
 - 場所: 神奈川工科大学 (〒243-0292 神奈川県厚木市下荻野1030)
 - 応募条件: 2日間にわたる講座ですので、両日とも出席できること。
また、本学にて行う実習ですので、本学に通えること。
 - 応募方法: 専用の「受講申込書」に記入し、公印を押印し高校でまとめて提出してください。 (実施要項を参照)
 - 費用: **無料** (大学までの交通費・昼食代は各自で負担してください。)
 - 講座担当: 健康医療科学部 管理栄養学科 教授 澤井淳



2024年度 ◀ 神奈川工科大学 高大連携講座
『身近な食の安全』 【実施要項】

- 1 目的:** 高校生が本講座の受講をとおして、その分野についての知識を深め、興味・関心を高めることによって将来の進路選択の一助とする。また、連携協定の趣旨に則り、高校・大学双方の教育活動の活性化と理工系人材の育成につなげる。
- 2 主催:** 神奈川工科大学 健康医療科学部 管理栄養学科(担当:教授 澤井淳)
および入試課 高大連携支援室
- 3 対象:** 神奈川工科大学と高大連携協定を締結している高等学校・中等教育学校の生徒
- 4 期日:** 2024年4月～(日程は、相談して決めます。)
- 5 場所:** 神奈川工科大学 (〒243-0292 神奈川県厚木市下荻野1030)
- 6 内容:** 私たちの体は食べたモノで出来ています。毎日食べているものにどれくらいの微生物がいて、どんな危険をはらんでいるのか？ 本講座で調べて体験してみます。本学にて、講義・実習・データ整理・まとめを2日間にわたって行います。
- (1) 1日目: 身の回りの食品などについている微生物や、実習の方法などについての講義に続いて、右の写真のようなクリーンベンチを使い、マイクロピペットなどの操作方法も学びながら、試料となる菌を寒天培地に植え付けます。寒天培地は恒温機の中にいれ、次の実習日までに菌を増殖させます。
- (2) 2日目: 1日目の寒天培地で増殖した菌をカウントすることにより試料とした食品にどれだけの菌がついていたかを計算で求めます。視覚的にも菌の量が確認できます。
- (3) 発表会: 12月または1月に、本学にて受講成果の発表会を行います。他の連携講座を受講した生徒も発表しますので、都合が良ければ是非参加してください。
(2023年度は1/20(土)午後に13校15チームが発表)
- 7 受講条件:** 2日間に及ぶ講座ですので、両日とも出席できること(教員の引率は必須ではありません。)
また、本学にて行いますので、本学での受講が可能のこと。高校の授業の一環として実施することも可能ですのでご相談ください。
- 8 応募方法:** ①まず生徒個々に専用の受講申込書に記入して担当の先生に提出してください。
②担当の先生は、校長決裁(公印を押印)の後、学校でまとめて送付してください。
送付先: 神奈川工科大学 入試課 高大連携支援室あて
③その後、担当の先生と連絡を取り日程調整をします。
- 9 募集期間:** 2024年4月～
- 10 費用:** 無料 (大学までの交通費・昼食代は各自で負担してください。)
- 11 活用:** 自分の視野を広げ能力を高めると共に、上級学校で最近割合が増えている総合型選抜や学校推薦型選抜への準備・対策・ヒントにもつながります。
また、各校の規定により、進級・卒業に必要な単位取得のための学修時間に加算できます。



問合せ先
神奈川工科大学 入試課 高大連携支援室
村上 聰、高橋真紀子
メール: satoru.murakami@kait.jp
電話: 046-291-3000