

科学へのとびら（研究体験プログラム）

実施日	12月9日(土)	時間	10:30 ~ 15:30 (受付: 10:20~)
プログラム名	人工知能の理論と実験		
講師名	伊藤 秀昭 (所属: 理工学部理工学科電気電子工学部門)		
定員	8名	場所 (集合場所)	オンライン
プログラム概要	<p>囲碁や将棋などで人間を超える強さを発揮していることで話題のディープラーニング系人工知能について学び、研究の流れを体験してみましよう。理論を簡単に説明したあと、研究室の計算機を用いて実際に人工知能のプログラムを動かす実験を行ってみたいと思います。</p> <p>[スケジュール]</p> <p>10:30~12:00 理論の説明および実験準備</p> <p>12:00~13:00 昼休み</p> <p>13:00~15:30 実験・議論</p>		
受講に向けた準備や留意点	<p>当プログラムは Microsoft Teams のビデオ会議を用いて実施します。インターネットに接続可能なパソコンをご準備ください。</p> <p>パソコンはデスクトップ・ノート・タブレットいずれでも構いません (タブレットの場合、できれば外付けのキーボードがあったほうが良いですが、必須ではありません)。ビデオ会議が可能でありさえすれば、特に高性能なパソコンでなくて構いません。何かソフトをインストールする必要はありません。パソコンの OS は Windows 10 (または 11) を想定していますが、それ以外の場合にご相談ください。</p>		

科学へのとびら（研究体験プログラム）

実施日	12月9日(土)	時間	10:30 ~ 15:30 (受付 10:20~)
プログラム名	食品加工に利用されている科学		
講師名	関 清彦（所属：農学部）		
定員	20名	場所 (集合場所)	農学部 生命科学コース実験室 (農学部1号館南棟 西入口)
プログラム概要	<p>物理的（加熱、冷凍、かくはんなど）あるいは化学的な（pH変化、塩の添加など）タンパク質の変性を利用した食品加工を体験する。</p> <p>10:30~10:40 あいさつ</p> <p>10:40~10:45 実習（豆腐の凍結開始）</p> <p>10:45~12:00 実習説明</p> <p>12:00~13:00 昼休み</p> <p>13:00~15:00 実習 （牛乳、タマゴの加熱、卵白のかくはん、牛乳への食酢の添加、凍り豆腐の物性、高野豆腐の加熱）</p> <p>15:00~15:30 まとめ（実験後の説明とグループ討論）</p>		
受講に向けた準備や留意点	<p>*当日、体温が37.5℃以上ある場合は、sekik@cc.saga-u.ac.jp宛てに連絡し、欠席してください。後日、メールにて資料を配付しますので安全に実施できそうなものを試してみてください。</p> <p>*当日、昼食は準備しません。</p> <p>実験室は、飲食禁止です。休憩室を準備しますので、そこで飲食してください。</p> <p>*入館、および実験室へ入室の際、アルコールによる消毒を実施してください。</p> <p>実習前にも、よく手を消毒しましょう。</p> <p>*上履きを持参してください。</p> <p>ものを引っ掛けやすい服装や転びやすい格好は避けてください。 (白衣を持っている方は、白衣を持参してください。)</p> <p>*実習後、どのような原理でどのような変化が生じたのかしっかり調べてまとめてみましょう。また、タンパク質に限らず、いろいろな食品成分が物理的や化学的に変化する方法を使って、あたらしい食品加工ができないか考えてみるのも面白いと思います。</p> <p>*感染拡大に伴う行動制限の場合は中止とします。後日、メールにて資料を配付しますので安全に実施できそうなものを試して考察してみてください。</p>		