

【様式 02】高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	07203
----------	-------

1. 開設大学	山陽女子短期大学 食物栄養学科			開催方法 (キャンパス・施設)	■対面 (本学) ☐ オンライン (同時・録画)	
2. 科目名	栄養士・調理師・食品開発のための調理学と食品学					
	学問分野	番 号	44	名 称	食物 (栄養食物)	
3. 担当教員	岡崎 尚、藤原 久子 食物栄養学科					
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	令和 6 年 8 月 19 (月)・8 月 20 日 (火)・8 月 21 日 (水) 13 時 00 分 ~ 14 時 30 分 (90 分×3 回)					
個別開講日	1 回目 8/19	2 回目 8/20	3 回目 8/21			
5. 募集定員	12 人					
6. 科目内容・ 授業計画	1 食品学・デンプンの糊化と老化 (8/19) 私たちの主食であるご飯やパンは、含まれるデンプンを糊化させた食品であり、調理や加工で重要な現象である。デンプンは水とともに加熱すると、膨潤して消化吸収がよくなりますが、冷蔵すると硬くなり水が分離してきます。前者を糊化、後者を老化と呼びます。この授業では、ジャガイモ、トウモロコシ、タピオカデンプンなどについて、実験を通して糊化と老化を学び、デンプンを糊化させた代表的な食品として、「わらびもち」を製造する。 2 調理学 (8/20) おいしさとは様々な要因が関係している。授業では、様々な要因の中から「味」に着目し、味の感じ方、種類および相互作用について学ぶ。だし汁を用いて、味の相互作用について体験し、理解を深める。 3 食品学・牛乳からつくるバターとヨーグルト (8/21) 牛乳には乳タンパク質、乳脂肪などに分けられ、これらの成分を使ってチーズ、バター、ヨーグルトなどの加工食品が作られる。授業では乳タンパク質の酸凝固を通してタンパク質の等電点とヨーグルトを学ぶ。また、乳クリームの O/W エマルションから相転換によって W/O エマルションに変化し、バターが製造されることを学ぶ。					
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 あり・ない	① 最少開講人数 (3 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					
10. 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 女子大学であるため、参加は女性に限ります。3 日間連続の講座です。 アレルギーのことで心配な方はあらかじめ相談してください。					
11. 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。
 コロナ禍の影響により、対面講座の不開講・休講になる場合があります。