



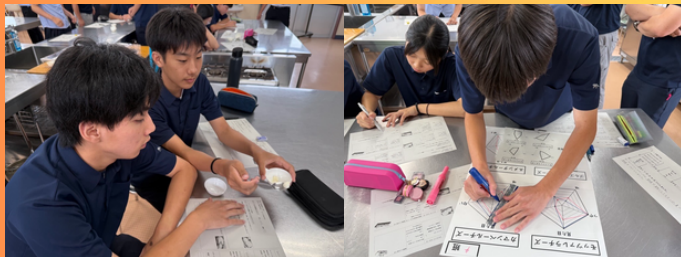
## 2年生「チーズの種類と製造法」



## 7月2日(木) ③校時 F2 専攻食品製造

2年生がチーズの種類や製造方法について学習しました。チーズは、牛や山羊などの乳を主原料として作られており、使用する微生物(かび、細菌)によって色や硬さ、香りが異なります。今回の授業では、4種類のチーズにの比較を行いました。特に白かびや青かびを使って熟成されるチーズは、見た目や味が特徴的で、熟成させていないチーズの方が食べやすいといった意見が多く上がりました。

実際に、チーズを観察し、5感を使って比較することで、違いについて理解を深めることができました。



## 7月2日(木) ①校時 F1 食品化学

1年生が視覚、聴覚、嗅覚、味覚、触覚の5つの感覚を使った実験を行いました。「鼻をつまんでジュースを飲んだ時にどんな味を感じられるか」「目をつぶってお菓子を食べる」などの実験を行いました。様々な答えが出ることで、感覚は人それぞれ違うということを実感することができました。

## 7月1日 ⑤⑥校時 F2 総合実習

2年生では、7月21日(火)~24日(金)にインターンシップを実施します。島原半島内の飲食店やホテル、製造会社へ実習に行きます。

今回は、インターンシップ前の事前挨拶に伺うためのアポイントをとりました。

充実した4日間になるように、班で協力して準備を進めていきたいと思います。

