

科目名 (英)	製パン研究ゼミ (Bread Research Seminar)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製パン本科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 1年間の学習の成果を発表する卒業制作展のための授業							
【到達目標】 卒業制作展 発表							

授業計画・内容		
1		
2		
3		
4		
5	粉の特性を知る為にいろんな粉を使いパン作り(食パン、フランスパン、クロワッサンなどの生地を使って)	
6		
7		
8		
9		
10		発酵(イースト、砂糖の関係性/ドライイースト、生イーストの違い)
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19	1～18までの学んだ事を利用して自分達のアイデア・発想で班単位でパン作り	
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		

27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45

卒業制作展の課題決め、準備／飾りパン制作準備

評価方法	試験点100点満点で評価する。
------	-----------------

【使用教科書・教材・参考書】