

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	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)
2	
3	
4	
5	
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	卒業制作展の課題決め、準備／飾りパン制作準備
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	試験点100点満点で評価する。
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	
評価方法	
【使用教科書・教材・参考書】	