

科目名 (英)	製パン研究ゼミ (Bread Research Seminar)	必修 選択	必修	年次	I		
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】	