

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】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 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
2	
3	
4	酵母について
5	
6	
7	油脂について
8	
9	
10	卒業制作展の課題決め、準備／飾りパン制作準備
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
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	
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】	