

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
製パン実習 Bread-Baking Practice		1年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	実験実習	選択	(2時間続きの実習である。)	
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
フードコーディネーター関連科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
フードコーディネーター関連科目				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス	
赤石 清安	非常勤講師室	授業内に説明します	授業中に指示します	
授業の概要				
1) パン製造技術の習得 2) パンに関する情報の蒐集 3) パン生成の原理、製造技術の変遷の学習				
授業の目標				
1) 家庭や地域に於いて基本的なパンの製造ができるようにする。 2) パン生成の原理を学び、自然科学と生活を結びつけて考えることができるようにする。 3) パンに関する知識が社会生活充実に資するようになる。				
授業の方法				
実技指導、実験演習、講義、ディスカッションなどで総合的知識の習得を図る。				
学習の成果(学習成果)				
1) パン製造の技術の習得により、ものづくりの大切さ、楽しさを発見することができる。 2) パンづくりに関わることを端緒に、食文化の全体像をつかむことができる。 3) パンの製造に関わることで、自然科学が生活と密接であることを判ることができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス、概要説明、修了作品、レポート等の説明、食パンの製造(焼成のみ)			
第2回目	食パンの製造、菓子パン、焼きこみパンの成形、焼成			
第3回目	食パンの製造、菓子パン、焼きこみパンの成形、焼成			
第4回目	フランスパンの製造、菓子パン、焼きこみパンの成形、焼成(メロンパン、ビスロール)			
第5回目	フランスパンの製造、菓子パン、焼きこみパンの成形、焼成(塩パン、ナン、クレセントロール)			
第6回目	クロワッサン、デニッシュの成形、焼成			

第7回目	パンで作るスイーツ（ミルクハース、中華まん）	
第8回目	パンで作るスイーツ（ラスク、マフィン）	
第9回目	イタリアンテイスト（ピッツア他）	
第10回目	サンドイッチ各種	
第11回目	天然酵母パンの製造	
第12回目	クリスマスのパンの製造（シュトロイゼルグッフ）	
第13回目	ブリオッシュの製造、レポートの提出	
第14回目	バレンタインに向けて（チョコデニッシュ、パウンド）、修了作品の選定	
第15回目	修了作品の製作、発表、評価、レポートの提出	
成績評価の方法と基準		
	評価の領域	割合
		評価の基準
授業参加態度	50%	清潔さを常に心掛ける。必ずノートを取る。実習に積極的に参加する。
レポート	30%	第15回目にレポートを提出する。実習の結果を正しく把握し、理論的にも自己のものとし、次回以降につなげることができる。（レポートの書き方の詳細は授業の初回に説明する。）
調査報告書		
小テスト		
試験		
発表内容（態度含む）	20%	全過程を通して得たものと自身の創造性が融合し、話題性も持つ。
その他		
教科書と参考図書		
授業担当者より適宜指示または資料を配布する。		
履修上の留意点・ルール		
食物を作ることは私達にとってとても大切なことであると同時にたいへん楽しい時でもある。いつもこのことを念頭に授業に臨むこと。実習材料費は別途徴収する。		