

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.	23202
----------	-------

1. 開設大学	広島文化学園短期大学		開催方法 (キャンパス・施設)		<input checked="" type="checkbox"/> 対面 (長束キャンパス ) <input type="checkbox"/> オンライン (同時・録画)	
	パンはなぜ膨らむのか? ~イーストのひみつを知ろう~					
2. 科目名	学問分野	番号	44	名称	食物	
	3. 担当教員 向島 佳織					
4. 開講期間 (曜日) 開講時間		令和5年8月18日 (金) ~ 令和5年8月18日 (金) 9時10分 ~ 12時20分 (90分×2回)				
個別開講日		1回目 /	2回目 /	3回目 /	4回目 /	5回目 / 6回目 /
5. 募集定員		8人				
6. 科目内容・授業計画		<p>皆さんが普段何気なく食べている料理には、おいしくするための仕組みがたくさん含まれています。 この講座では、皆さんの食生活になじみのある小麦粉を使い、パンやピザの生地作りに使われるイースト (酵母) の働きに注目して、焼いたパンが膨らむ仕組みを学習します。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. イーストの働きについて、講義と簡単な調理実験を中心に学習します。</li> <li>2. ピザ生地を一から作り、自分だけのピザを作り試食します。</li> </ol>				
7. 受講料		なし				
8. 別途負担費用		(テキスト代・実習料等) 調理実習食材費として 300 円必要です。				
9. 開講条件※1 あり・ <u>ない</u>		① 最少開講人数 (          人) 定員超過の不許可は選考により決定 ② 不許可・不開講通知日: 6月末まで				
10. その他特記事項		受講者についての制限事項、オンライン (同時・録画) の使用ソフト、受講時の注意など エプロンとバンダナ (三角巾・調理キャップなど) を持参してください。				
11. 開設大学への交通手段		<a href="http://www.enica.jp/">http://www.enica.jp/</a> 開設大学のホームページにジャンプして確認してください。				

※申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。  
コロナ禍の影響により、対面講座の不開講・休講になる場合があります。