

【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)	☒ 対面 (本学) ☐ オンライン (同時・録画)			
2. 科目名	パンはどうしてふくらむの? ~イーストのひみつを知ろう~					
	学問分野	番 号	44	名 称	食物・被服・生活 (生活、栄養食物、被服、児童など)	
3. 担当教員	向島 佳織					
4. 開講期間 (曜日)	令和 7 年 8 月 21 日 (木) ~ 令和 年 月 日 ()					
開講時間	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 (受入学年 :)					
6. 科目内容・授業計画	みな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、焼いた生地がふくらむ仕組みを学習します。 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。 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。					
7. 受講料	無料					
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等)					
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					
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) を持参してください。					
開設大学への交通手段	https://www.enica.jp/ 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。