

【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)			
2. 科目名	おいしさのひみつをのぞいてみようーパン作りで学ぶ発酵の働きー					
	学問分野	番号	44	名称		
3. 担当教員	向島 佳織					
4. 開講期間 (曜日)	令和 8 年 8 月 20 日 (木)					
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	<p>■科目内容 普段何気なく食べているパンやピザ。そのやわらかな食感やおいしさは、生地の発酵によって生まれています。 この講座では、小麦粉から生地を作りながら、パンがふくらむ仕組みを体験的に学びます。 イースト (酵母) のはたらきを知ることで、「なぜふくらむのか」「どのようにおいしさが生まれるのか」をやさしく理解していきます。 作る楽しさを感じながら、パン作りの奥深さに触れることができる講座です。 パンやお菓子作りが好きな人におすすめします。</p> <p>■授業計画 1. イースト (酵母) のはたらきについて、簡単な説明と調理実験を通して学びます。 2. ピザ生地を一から作り、発酵の変化を感じながら、自分だけのピザを焼いて試食します。</p>					
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・ <input type="checkbox"/> ない	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。 食物アレルギーのある方は、事前にご相談ください。					
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。