

—大学のキャンパスでパン作りをはじめてみませんか—

パン入門Ⅰ（基礎）

～プログラム～

製パンの基礎をプロから学べますので、初心者の方でも楽しみながら受講できます

パン入門Ⅰ（後期開講）

◆講師 輿石 輝夫



パンの基本的な製造工程や製パンにかかわる発酵の科学について学び、製パン（ソフト系・ハード系・スイーツ系）の基礎的な技術を習得します。

- ◆科目名称 【講義2単位】製菓理論Ⅱ（製パン）・【実習1単位】製菓基礎実習Ⅱ（製パン）
- ◆開講曜日 火曜日
- ◆開講時間 10時40分～12時10分（2限）・13時00分～16時10分（3,4限）
- ◆実習品目 バターロール、食パン、フランスパン、メロンパン、シュトーレンなど

<履修証明プログラムとは>

大学が教育・研究に加えて、より積極的な社会貢献として社会人向けに体系的な学習プログラムを開設し、修了者に対して法に基づく「履修証明書」を交付する制度です。本学においても特色ある履修プログラムを開設し、皆様をお迎えすることになりました。是非、このプログラムをご利用ください。

- 募集対象 社会人等
- 募集定員 5名程度
- 授業期間 2021年度（令和3年度）後期授業期間（2021年9月27日～2022年2月3日）
- 受講料
登録料 5,000円
受講料 30,000円（1単位あたり 10,000円）
実習材料費 10,000円（実習1単位あたり 10,000円）
保険料 1,500円
- 受付期間 2021年（令和3年）6月28日～7月23日

<受講申し込み方法>

受講を希望する方は、必要書類を添えて封筒に「履修証明プログラム履修願書在中」と朱書きし、郵便にて本学事務局まで提出してください。詳細は、本学のホームページをご覧ください。

ホームページURL <https://www.ygjc.ac.jp>

<お問い合わせ・申込み先>

〒400-8575 甲府市酒折二丁目4-5 山梨学院短期大学事務局 履修証明プログラム 係
TEL：055-224-1400 FAX：055-224-1396

