

科目名 (英)	製パン実習 (Bread Practic)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	製パン本科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	570 (19)	開講区分	通年 前期
【授業の学習内容】 実習において基礎技術および工程の理解が必要です。実習における基本的な作業を修得するとともに、基本的な製パン法から応用までを学び、本授業終了時には即戦力となりえる技術を身に付ける。							
【到達目標】 パン職人として正しい知識と確かな技術を習得し、優れた人材を養成し、卒業後にはパン製造技能士2級の合格を目指す。							

授業計画・内容	
1	実習室の説明、器具の説明、計量、練習生地仕込み
2	
3	
4	ドイツパン、菓子パン(加糖中種法)
5	
6	
7	テーブルロール(バターロール)、パン・オ・ノア
8	
9	
10	フランスパン(老麺法)、コーヒーケーキ
11	
12	
13	ハイジの白パン、パン・オ・フィグ
14	
15	
16	パン・ド・ミ、ブレヒクーヘン
17	
18	
19	菓子パン(加糖中種法)、アリコベール
20	
21	
22	オニオンブレッド、パン・オ・カレンズ
23	
24	
25	焼き込み調理、フロマージュブラン
26	
27	
28	クグロフ、ピザ
29	
30	
31	パン・ビエノワ、食パン(ストレート法)
32	
33	

34	
35	ハニーブレッド、レーズンブレッド
36	
37	
38	パン・オ・ラル、クレセントロール
39	
40	
41	レモンロール、ブリオッシュ食パン
42	
43	
44	フランスパン(ストレート法)、パン・オ・フィグ
45	
46	
47	フランスパン(ストレート法)、ハード系食パン
48	
49	
50	マロンハース、菓子パン(加糖中種法)
51	
52	
53	フランスパン(ストレート法)、モーンクーヘン
54	
55	
56	パン・オ・ノア、ミルクソフト
57	
58	
59	ホテルブレッド(ハースブレッド)、パン・ペイザン
60	
61	
62	ミルクフレンチロール、セサミブレッド
63	
64	
65	フランスパン(ストレート法)、焼き込み調理
66	
67	
68	フランスパン(ストレート法)、ビーアシュタンゲン
69	
70	
71	フランスパン(ストレート法)、焼き込み調理(カレーパン)
72	
73	
74	フランスパン(ストレート法)、菓子パン(加糖中種法)
75	
76	
77	フランスパン(ストレート法)、バラエティブレッド
78	
79	
80	フランスパン(ストレート法)、 α 食パン
81	

82	
83	フランスパン(ストレート法)、菓子パン(加糖中種法)
84	
85	
86	フランスパン(ストレート法)、ハード系食パン
87	
88	
89	フランスパン(ストレート法)、焼き込み調理
90	
91	
92	フランスパン(ストレート法)、バラエティブレッド
93	
94	
95	フランスパン(ストレート法)、オニオンブレッド
96	
97	
98	フランスパン(ストレート法)、テーブルロール
99	
100	
101	フランスパン(ストレート法)、チーズスティック
102	
103	
104	フランスパン(ストレート法)、ハードブレッド
105	
106	
107	フランスパン(ストレート法)、菓子パン(加糖中種法)
108	
109	
110	フランスパン(ストレート法)、クロワッサン
111	
112	
113	フランスパン(ストレート法)、デニッシュ
114	
115	
116	フランスパン(ストレート法)、ミルクソフト
117	
118	
119	フランスパン(ストレート法)、ベーグル
120	
121	
122	フランスパン(ストレート法)、クロワッサン
123	
124	
125	フランスパン(ストレート法)、パン・オ・カレンズ
126	
127	
128	フランスパン(ストレート法)、ミルクフレンチロール
129	

130	フランスパン(ストレート法)、菓子パン(加糖中種法)
131	
132	
133	フランスパン(ストレート法)、菓子パン(加糖中種法)
134	
135	
評価方法	試験点100点満点で評価する。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製パン実習 (Bread Practic)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	製パン本科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	570 (19)	開講区分	通年 後期
【授業の学習内容】 実習において基礎技術および工程の理解が必要です。実習における基本的な作業を修得するとともに、基本的な製パン法から応用までを学び、本授業終了時には即戦力となりえる技術を身に付ける。							
【到達目標】 パン職人として正しい知識と確かな技術を習得し、優れた人材を養成し、卒業後にはパン製造技能士2級の合格を目指す。							

授業計画・内容	
1	マロンハース、フランスパン(ストレート法)
2	
3	
4	
5	クロワッサン、フランスパン(ストレート法)
6	
7	
8	
9	パン・ド・ロデウ、フランスパン(ストレート法)
10	
11	
12	
13	シュトレン、フランスパン(ストレート法)
14	
15	
16	
17	ブレッツェル、フランスパン(ストレート法)
18	
19	
20	
21	菓子パン、イギリスパン、フランスパン(ストレート法)
22	
23	
24	
25	シュトレン、フランスパン(ストレート法)
26	
27	
28	
29	クロワッサン(チョコ)、フランスパン(ストレート法)
30	
31	
32	

33	
34	デニッシュ(フルーツ)、フランスパン(ストレート法)
35	
36	
37	
38	田舎パン、フランスパン(ストレート法)
39	
40	
41	
42	ハードブレッド(フスマ入り)、フランスパン(ストレート法)
43	
44	
45	
46	ブリオッシュ、フランスパン(ストレート法)
47	
48	
49	
50	湯種食パン、フランスパン(ストレート法)
51	
52	
53	
54	ミルクフレンチロール、フランスパン(ストレート法)
55	
56	
57	
58	加糖中種(クリスマス用)、フランスパン(ストレート法)
59	
60	
61	
62	デニッシュ(クリスマス用)、フランスパン(ストレート法)
63	
64	
65	
66	グリッシュ、フランスパン(ストレート法)
67	
68	
69	
70	天然酵母(レーズン種)、フランスパン(ストレート法)
71	
72	
73	
74	ブレツツェル、フランスパン(ストレート法)
75	
76	
77	
78	クロワッサン(ピザ)、フランスパン(ストレート法)
79	
80	

81	
82	加糖中種菓子パン、フランスパン(ストレート法)
83	
84	
85	
86	天然酵母(レーズン種)、フランスパン(ストレート法)
87	
88	
89	
90	焼き込み調理パン、フランスパン(ストレート法)
91	
92	
93	
94	イーストドーナツ、フランスパン(ストレート法)
95	
96	
97	
98	チーズスティック、フランスパン(ストレート法)
99	
100	
101	
102	アリコベール、フランスパン(ストレート法)
103	
104	
105	
106	食パン中種法、フランスパン(ストレート法)
107	
108	
109	
110	ビーアシュタンゲン、フランスパン(ストレート法)
111	
112	
113	
114	特別講師授業
115	
116	
117	
118	特別講師授業
119	
120	
121	
122	胚芽ブレッド、フランスパン(ストレート法)
123	
124	
125	
126	ほうれん草パン、フランスパン(ストレート法)
127	
128	

129	パンプキンブレッド、フランスパン(ストレート法)
130	
131	
132	
133	スコーン、フランスパン(ストレート法)
134	
135	
136	
137	グラハムブレッド、フランスパン(ストレート法)
138	
139	
140	
141	いちじくパン、フランスパン(ストレート法)
142	
143	
144	
145	キャロットブレッド、フランスパン(ストレート法)
146	
147	
148	
149	オニオンブレッド、フランスパン(ストレート法)
150	
評価方法	試験点100点満点で評価する。
【使用教科書・教材・参考書】	