

科目名 (英)	製パン実習 (Bread Practic)	必修 選択	必修	年次	I	担当教員	
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 曜日・時限	通年 前期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 実習において基礎技術および工程の理解が必要である。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回目	実習室の説明、器具の説明、練習生地 の計量・仕込み
2回目	
3回目	
4回目	ゴマロール
5回目	
6回目	
7回目	チーズロール
8回目	
9回目	
10回目	バンズ
11回目	
12回目	
13回目	バターロール
14回目	
15回目	
16回目	ウインナーロール (U字成形)
17回目	
18回目	
19回目	メロンパン (4同割ビス)
20回目	
21回目	
22回目	メロンパン (クッキー生地)
23回目	
24回目	
25回目	ベーコンエピ、粒あんパン
26回目	
27回目	
28回目	こしあんパン、塩パン
29回目	
30回目	
31回目	おさつ金時、白いクリームパン
32回目	
33回目	
34回目	カレーパン、ブリオッシュ食パン (山食)
35回目	
36回目	
37回目	ハイジの白パン (フォンデュ形)、カマンベールセサミ
38回目	
39回目	
40回目	フィセル (ガーリック)、レーズン食パン
41回目	
42回目	
43回目	フィセル (明太子)、くるみパン
44回目	
45回目	
46回目	じゃがバターパン、コーヒーロール
47回目	
48回目	
49回目	フランスパン (フィセル)、クリームパン (カスタードを炊く)
50回目	
51回目	
52回目	カイザーゼンメル、レーズンクッペ
53回目	
54回目	

55回目	
56回目	グリッシーニ、フランスパン（ベーコンエピ）
57回目	
58回目	
59回目	セミハード（ミルク）、オニオンブレッド
60回目	
61回目	
62回目	ホテルブレッド、チョココルネ（チョコクリームを炊く）
63回目	
64回目	
65回目	ハイジの白パン（黒豆）、フランスパン（フィセル、老麺法）
66回目	
67回目	
68回目	シャンティトースト、ハムロール
69回目	
70回目	
71回目	バターロール、ブレッヒクーヘン
72回目	
73回目	
74回目	コーンパン、パン・オ・ノア
75回目	
76回目	
77回目	レモンロール、チョコロール
78回目	
79回目	
80回目	クレセントロール、中華風おやきパン
81回目	
82回目	
83回目	アリコヴェール、ハード食パン
84回目	
85回目	
86回目	ミルクフレンチロール、モーンクーヘン
87回目	
88回目	
89回目	セミハード（チョコ）、ベーコンピザパン
90回目	
91回目	
92回目	サワークラウト&ウインナーパン、ハニーブレッド
93回目	
94回目	
95回目	パン・オ・フィグ、ブルーベリー食パン
96回目	
97回目	
98回目	チーズカレーパン（カレーフィリングを作る）、チョコチップメロンパン
99回目	
100回目	
101回目	ウインナーロール（巻き成形）、クッペ
102回目	
103回目	
104回目	チーズ&チーズ、ミルクソフト、フランスパン（バタール）
105回目	
106回目	
107回目	ハムタマゴロール、黒豆あんパン
108回目	
109回目	
110回目	ピッツァ、フランスパン（フィセル、老麺法）
111回目	
112回目	
113回目	フランスパン（バタール、老麺法）
114回目	
115回目	
116回目	レーズンクッペ、ブリオッシュ食パン
117回目	
118回目	
119回目	ベーグル
120回目	
121回目	
122回目	シュガーフラワーパン、スコーン
123回目	
124回目	
125回目	牛皮粒あんパン
126回目	

127回目	じゃがバターパン、たまごカレーパン
128回目	
129回目	
130回目	復習：じゃがバターパン、フランスパン（バタール、老麺法）
131回目	
132回目	
133回目	復習：じゃがバターパン、オニオンブレッド
134回目	
135回目	
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	担当教員	
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 曜日・時限	通年 後期
【授業の学習内容】（※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 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	外部講師授業
2	
3	
4	
5	菓子パン、フランスパン（ストレート法）
6	
7	
8	
9	クロワッサン、フランスパン（ストレート法）
10	
11	
12	
13	外部講師授業
14	
15	
16	
17	外部講師授業
18	
19	
20	
21	菓子パン、フランスパン（ストレート法）
22	
23	
24	
25	調理パン、フランスパン（ストレート法）
26	
27	
28	
29	食パン、フランスパン（ストレート法）
30	
31	
32	
33	デニッシュ（フルーツ）、フランスパン（ストレート法）
34	
35	
36	
37	菓子パン、フランスパン（ストレート法）
38	
39	
40	
41	アリコヴェール、フランスパン（ストレート法）
42	
43	
44	
45	外部講師授業
46	
47	
48	
49	外部講師授業
50	
51	
52	
53	デニッシュ、フランスパン（ストレート法）
54	
55	
56	
57	パンプキンブレッド、フランスパン（ストレート法）
58	
59	
60	
61	イーストドーナツ、フランスパン（ストレート法）
62	
63	
64	
65	シュトーレン、フランスパン（ストレート法）
66	
67	
68	
69	シャンティトースト、フランスパン（ストレート法）
70	
71	
72	
73	パンオフロマージュ、フランスパン（ストレート法）
74	
75	
76	
77	ブレッドチーズ、フランスパン（ストレート法）
78	
79	
80	

81	
82	
83	
84	
85	
86	
87	
88	
89	
90	
91	
92	
93	
94	
95	
96	
97	
98	
99	
100	
01	
02	
03	
04	
05	
06	
07	
08	
09	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	
46	
47	
48	
49	
50	
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】	