

科目名 (英)	製パンマネジメント (Bakery Management)	必修 選択	必修	年次	I		
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 I	開講区分	前期
学科・コース	製パン本科						
【授業の学習内容】 本講座は講義を主体とする。 本講座は製パン現場で使用される主要機械について、名称、構造、機能、使用方法及び管理の基礎を理解することと、製パン業界における業務内容及びキャリア形成の実際を理解することを目標に開講される。 本講座は学習内容に応じて、事前の課題学習や事後の課題及び振り返りをもって展開していく。							
【到達目標】 本講座「製パンマネジメント」の狙いは、製パン現場で使用される主要機械の役割、基本操作、管理上の注意点及び店内レイアウトの基本について説明できることである。 製パン業界における仕事の特徴と将来のキャリア形成の考え方について説明できる。							

授業計画・内容	
1回目	キャリア形成① 独立開業後に直面しやすい課題とその対処について説明できる。
2回目	キャリア形成② 製パン業務において必要な知識について説明できる。
3回目	キャリア形成③ 個人経営のパン店における商品開発の基本的な考えについて説明できる。
4回目	キャリア形成④ コンテスト等に関する考え方や心構えについて説明できる。
5回目	キャリア形成⑤ 個人経営のパン店ににおける1日の業務内容について説明できる。
6回目	キャリア形成⑥ 製パン業務の特徴と求められる専門性について説明できる。
7回目	機械について（ミキサー） 名称、基本構造、使用方法及び安全上の注意点について説明できる。
8回目	機械について（パイロール） パイロールの役割、操作方法及び生地トラブルにつながる使用上の注意点について説明できる。
9回目	機械について（ドウコンディショナー、ホイロ） 機能と設定条件が生地に与える影響について説明できる。
10回目	機械について（冷蔵庫） 冷蔵庫の用途、適切な温度管理及び故障の主な原因について説明できる。
11回目	機械について（冷凍庫） 冷凍庫の用途、適切な温度管理及び故障の主な原因について説明できる。
12回目	機械について（オープン①） 製パン用のオープンの種類、基本操作、及び安全管理のポイントについて説明できる。
13回目	機械について（オープン②） 焼成条件の設定方法と焼成不良や故障が発生する主な要因について説明できる。
14回目	機械について（店内レイアウト） 作業効率と安全性を考慮した製パン機械の店内レイアウトの基本的な考え方について説明できる。
15回目	まとめ 製パンに必要な機械や、開業する上で必要な知識について説明できる。
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】 教科書：『新しい製パン基礎知識』/竹谷 光司/パンニュース社、『これだけは覚えたいベーカリー販売員の基礎の基礎』／ベーカーズ・タイムス社	