

| 科目名 | | 担当者氏名 | 授業形式 | 単位 | 開講時期 |
|----------------------|---|-----------|---------------------|----|------|
| 製パン実習 | | 田中 辰也 (他) | 実習 | 2 | 前期 |
| 必修・選択 | 卒業要件 | 選択 | | | |
| | 資格要件 | | | | |
| 学習目標 | 製パンの主な食材であるイースト菌・小麦粉・卵・砂糖・油脂分の成分や分類、種類、扱い方について学び、製パンの基本技術の習得を目指す。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 回 | 項 目 | 担当 | 授 業 内 容 | | |
| 1 | 製パンの器具食材について | 田中 | 器具や食材の名称・使い方、実習の進め方 | | |
| 2 | パン作りの基本 (1) | 外部講師 | 基本のパン① <パン・オ・レ> | | |
| 3 | パン作りの基本 (2) | 外部講師 | 基本のパン② <角パン> | | |
| 4 | イタリアパンの特徴 (1) | 田中 | フォカッチャ | | |
| 5 | パン作りの基本 (4) | 外部講師 | 基本のハードパン① <ライ麦パン> | | |
| 6 | パン作りの基本 (5) | 外部講師 | 基本のハードパン② <フランスパン> | | |
| 7 | パン作りの応用 (1) | 新井 | サンドウィッチ① | | |
| 8 | パン作りの応用 (2) | 新井 | サンドウィッチ② | | |
| 9 | イタリアパンの特徴 (2) | 田中 | パニーノ | | |
| 10 | パン作りの応用 (3) | 長橋 | ブリオッシュ | | |
| 11 | 中華蒸しパン | 大越 | 肉まん | | |
| 12 | パン作りの応用 (4) | 外部講師 | 色々な菓子パン | | |
| 13 | パン作りの応用 (5) | 外部講師 | クロワッサン | | |
| 14 | パン作りの応用 (6) | 新井 | サンドウィッチ③ | | |
| 15 | パン作りの応用 (7) | 田中 | 製パン基本技術の確認 | | |
| 参 考 書 | 必要に応じてプリントを配布する。 | | | | |
| 学習上の注意 (自己学習、学外学習など) | 清潔な実習衣を着用し衛生に注意し、積極的に授業に臨むこと。 | | | | |
| 評価の方法と時期 | 出席状況、授業態度、実習ノートにより総合的に評価する。 | | | | |