

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	後期
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	パン生地の捏ね方①	外部講師	アマンドロール（手捏ねの方法）		
3	パン生地のおね方②	外部講師	バターロール（ミキサー捏ねの方法）		
4	イタリアパンの特徴	田中	フォカッチャ・パニーノ		
5	小麦粉の特性について	外部講師	アンパン、メロンパン		
6	ベークズパーセントについて	外部講師	クリームパン、コーンブレット		
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	油脂の特徴について	外部講師	クロワッサン		
10	イースト菌の作用について	外部講師	レーズンブレット		
11	中華蒸しパン	外部講師	肉まん		
12	ケープインの予防について	外部講師	ロイヤルブレット		
13	パンの成型について	外部講師	焼き込み調理パン		
14	パン作りの応用（3）	新井	サンドウィッチ③		
15	パン作りの応用（4）	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 60%、授業態度 20%、実習ノート 20%により総合的に評価する。				