

科目名： 製パン実習

単位/授業時間/期間	5 単位/150 時間/年間		学科・学年	ホテルパティシエ科 1 年
講師名	江刺 俊紀		講師の実務経験	製パン製造業務に 35 年 製パン講師 16 年
			資格等	1 級パン製造技能士、製菓衛生師
ねらい・到達目標	パン作りの基礎を学び、楽しさ、厳しさ、難しさ、奥深さを知る			
検定試験	国家資格製菓衛生師			
使用テキスト (出版社名)	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター） 新しい製パン基礎知識（柴田書店）			
評価方法	技能 80 点・・・ 実技試験 前期：2 回 後期：2 回 知識 20 点・・・ 3 回終了ごとに実施する小テスト			
回数	授業 時間	日付	授業内容	
第 1 回	5		授業の説明、評価方法について	
第 2 回	5		基礎実習 各時間	酒種あんパン
第 3 回	5			菓子パン メロン、コロネ、うぐいす、クリーム
第 4 回	5			動物パン
第 5 回	5			くるみパン 甘め ハード系
第 6 回	5			レーズンパン 練りこみ、焼きこみ
第 7 回	5			イギリスパン
第 8 回	5			フランスパン
第 9 回	5			トレコンブレッド、パン・オ・セーグル
第 10 回	5			編みパン
第 11 回	5			メープルブレッド、バラエティブレッド
第 12 回	5			食パン、玄米パン
第 13 回	5			応用実習 各時間
第 14 回	5		ベーグル、いかすみベーグル	
第 15 回	5		焼きカレーパン、焼きデリカパン	
第 16 回	5		実技試験② 飾りパン	
第 17 回	5		コーヒーロール、チョコロール	
第 18 回	5		紅茶ロール、ヨーグルトロール	
第 19 回	5		ダッチブレッド、ひじきナン	
第 20 回	5		ハイジの白パン、米粉のパン	
第 21 回	5		タイヨール、アルペンブレッド	
第 22 回	5		カソナードパン、抹茶パン	
第 23 回	5		カトフェルブレッド、ブレヒクーヘン	
第 24 回	5		グリッシーニ、カレンズブレッド	
第 25 回	5		パネトーネ、シュトーレン	

第 25 回	5		応用実習	クランベリーとチョコチップの三つ編みパン、リュスティック
第 26 回	5			実技試験③ かぼちゃパン、胚芽パン
第 27 回	5			オニオンブレッド、ほうれん草生地ホットシチュー4種
第 28 回	5			ホットクロスバンズ、ナッツブレッド
第 29 回	5			クロワッサン、デニッシュペストリー
第 30 回	5			実技試験④ バターロール、スコーン